

Nazwa zajęć	Socjologia
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 1/ semestr I

### Cele zajęć

- Cel 1** Rozumienie podstawowych pojęć socjologicznych oraz mechanizmów psychospołecznych
- Cel 2** Nabycie umiejętności podstawowej analizy socjologicznej zjawisk społecznych
- Cel 3** Rozwijanie w kompetencji w zakresie przedstawiania opinii dotyczących problemów i zjawisk społecznych

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK 1** Wiedza: Student wyjaśnia podstawowe pojęcia socjologiczne oraz mechanizmy psychospołeczne
- EK 2** Umiejętności: Student wykonuje analizę socjologiczną wybranego zjawiska społecznego
- EK 3** Kompetencje społeczne: Student przedstawia opinie dotyczące problemów i zjawisk społecznych

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Socjologia jako dyscyplina naukowa. Wiedza potoczna i wiedza naukowa o społeczeństwie. Proces poznawczy oraz błędy w poznaniu.
W2	Pojęcie kultury. Treść kultury. Wartości, normy, sankcje. Systemy aksjonormatywne. Prawa człowieka.
W3	Podstawowe pojęcia socjologiczne (interakcja, osobowość społeczna, socjalizacja, jaźń, postawa, tożsamość, internalizacja, dewiacja).
W4	Pojęcie grupy społecznej. Organizacja. Instytucja. Władza. Role i pozycje społeczne.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć			
C 1	Analiza wybranych zjawisk i problemów społecznych.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK 1	DK_W08	Cel 1	W1, W2, W3, W4	M1
EK 2	DK_U07	Cel 2	W1, W2, W3, W4	M1
EK 3	DK_K07	Cel 3	C1	M2

### Sposoby i metody weryfikacji

#### Ocena formująca:

Wygłoszenie referatu oraz przeprowadzenie dyskusji

Kolokwium pisemne

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	Język angielski
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 1 semestr I, semestr II/Rok 2 semestr III, semestr IV

### Cele zajęć

#### Semestr 1

- Cel 1** Rozwijanie umiejętności porozumiewania się w języku angielskim w środowisku pracy.
- Cel 2** Wykształcenie sprawności językowych pozwalających na korzystanie z anglojęzycznych źródeł informacji.

### Cele zajęć

#### Semestr 2

- Cel 1** Rozwijanie umiejętności porozumiewania się w języku angielskim w środowisku pracy.
- Cel 2** Wykształcenie sprawności językowych pozwalających na korzystanie z anglojęzycznych źródeł informacji.

### Cele zajęć

#### Semestr 3

- Cel 1** Rozwijanie umiejętności porozumiewania się w języku angielskim w środowisku pracy.
- Cel 2** Wykształcenie sprawności językowych pozwalających na korzystanie z anglojęzycznych źródeł informacji.

### Cele zajęć

#### Semestr 4

- Cel 1** Rozwijanie umiejętności porozumiewania się w języku angielskim w środowisku pracy.

**Cel 2** Wyształcenie sprawności językowych pozwalających na korzystanie z anglojęzycznych źródeł informacji.

**Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 1**

- EK1** Umiejętności: Rozpoznaje struktury gramatyczne i słownictwo, oraz używa ich we właściwym kontekście.
- EK2** Umiejętności: Aktywnie słucha i czyta ze zrozumieniem teksty użytkowe.
- EK3** Kompetencje społeczne: Porozumiewa się z obcokrajowcem w sytuacjach dnia codziennego i wyraża swoją opinię na różne tematy.

**Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 2**

- EK1** Wiedza: Rozpoznaje struktury gramatyczne i słownictwo, oraz używa ich we właściwym kontekście.
- EK2** Umiejętności: Aktywnie słucha i czyta ze zrozumieniem teksty użytkowe.
- EK3** Kompetencje społeczne: Porozumiewa się z obcokrajowcem w sytuacjach dnia codziennego i wyraża swoją opinię na różne tematy.

**Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 3**

- EK1** Wiedza: Rozpoznaje struktury gramatyczne i słownictwo, oraz używa ich we właściwym kontekście.
- EK2** Umiejętności: Aktywnie słucha i czyta ze zrozumieniem teksty użytkowe.
- EK3** Kompetencje społeczne: Porozumiewa się z obcokrajowcem w sytuacjach dnia codziennego i wyraża swoją opinię na różne tematy.

**Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 4**

- EK1** Wiedza: Rozpoznaje struktury gramatyczne i słownictwo, oraz używa ich we właściwym kontekście.
- EK2** Umiejętności: Aktywnie słucha i czyta ze zrozumieniem teksty użytkowe.
- EK3** Kompetencje społeczne: Porozumiewa się z obcokrajowcem w sytuacjach dnia codziennego i wyraża swoją opinię na różne tematy.
- EK4** Umiejętności: Student potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną w języku angielskim dotyczącą zagadnień związanych z dietetyką.

**Treści programowe Semestr 1**

Lektorat

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>Lekt.1</b>	Słownictwo dotyczące życia rodzinnego, zdrowego stylu życia, charakteru ludzi, liczb, pieniędzy.			
<b>Lekt.2</b>	Struktury gramatyczne używane do wyrażania teraźniejszości i opisywania zmian.			
<b>Lekt.3</b>	Praca z tekstem słuchanym i czytany, oraz mówienie i pisanie na tematy dotyczące życia rodzinnego, zdrowego stylu życia, liczb, pieniędzy.			
<b>Lekt.4</b>	Słownictwo profesjonalne, praca z tekstem czytany i słuchany oraz mówienie na tematy dotyczące budowy ludzkiego ciała, układów i ich funkcji, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesów trawienia.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lekt.1, Lekt.2, Lekt.3, Lekt.4	M1, M2, M3, M4, M5, M6
EK2	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lekt.1, Lekt.2, Lekt.3, Lekt.4	M2, M4
EK3	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lekt.1, Lekt.2, Lekt.3, Lekt.4	M1, M2, M3, M4, M5, M6

**Treści programowe Semestr 2**

Lektorat

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>Lekt1</b>	Słownictwo dotyczące telefonów komórkowych, technologii komunikacyjnej, wyglądu człowieka, emocji, norm zachowania, umiejętności, edukacji, domu.			
<b>Lekt2</b>	Struktury gramatyczne używane do wyrażania nakazów, zakazów, powinności, możliwości, umiejętności, związków przyczynowo-skutkowych w przyszłości i teraźniejszości, warunkowości.			
<b>Lekt3</b>	Praca z tekstem słuchanym i czytany, oraz mówienie i pisanie na tematy dotyczące telefonów komórkowych, technologii komunikacyjnej, wyglądu człowieka, emocji, norm zachowania, umiejętności, edukacji, domu.			
<b>lekt4</b>	Słownictwo profesjonalne, praca z tekstem czytany i słuchany, oraz mówienie na tematy dotyczące chemii i biochemii medycznej.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lekt1, Lekt2, lekt4, Lekt3	M5, M6, M3
EK2	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lekt1, Lekt2, lekt4, Lekt3	M1, M6, M2, M4
EK3	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lekt1, Lekt2, lekt4, Lekt3	M5, M6

**Treści programowe**

Semestr 3

Lektorat

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>Lek 1</b>	Słownictwo dotyczące związków międzyludzkich, nowoczesnego stylu życia, kulturowych aspektów roli kobiety i mężczyzny w społeczeństwie, rynku i środowiska pracy, zakupów i usług, skarg i zażaleń.			
<b>Lek 2</b>	Struktury gramatyczne używane do wyrażania zmian, liczby i ilości, wyjaśniania celu działań, przekazywania próśb i poleceń.			
<b>Lek 3</b>	Praca z tekstem słuchanym i czytany, oraz mówienie i pisanie na tematy dotyczące związków międzyludzkich, nowoczesnego stylu życia, kulturowych aspektów roli kobiety i mężczyzny w społeczeństwie, rynku i środowiska pracy, zakupów i usług, skarg i zażaleń.			
<b>Lek 4</b>	Słownictwo profesjonalne, praca z tekstem czytany i słuchany oraz mówienie które pozwolą: przeprowadzić wywiad żywieniowy i ogólnomedyczny, dokonać oceny żywienia i odżywienia pacjenta, omawiać diety i wyrażać poglądy na tematy zawodowe związane z leczeniem dietetycznym.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lek 1, Lek 2, Lek 3, Lek 4	M4, M5, M1, M2
EK2	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lek 1, Lek 2, Lek 3, Lek 4	M3, M4, M2
EK3	DK_U22, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lek 1, Lek 2, Lek 3, Lek 4	M3, M4, M5, M1

**Treści programowe**

Semestr 4

Lektorat

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>Lek 1</b>	Słownictwo dotyczące kina i telewizji, sławnych ludzi i bohaterów współczesnego świata.			
<b>Lek 2</b>	Struktury gramatyczne używane do przekazywania informacji oraz opisywania czynności z pominięciem wykonawcy.			
<b>Lek 3</b>	Praca z tekstem słuchanym i czytany, oraz mówienie i pisanie na tematy dotyczące kina i telewizji, sławnych ludzi i bohaterów współczesnego świata.			
<b>Lek 4</b>	Słownictwo profesjonalne, praca z tekstem czytany i słuchany oraz mówienie na tematy dotyczące analizowania i budowania piramid żywieniowych, układania diet oraz ich weryfikacji, tzw. patient- centred approach.			
<b>Lek 5</b>	Przygotowanie prezentacji w języku angielskim dotyczącej zagadnień związanych z dietetyką.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U16, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lek 4, Lek 5, Lek 1, Lek 2, Lek 3	M1, M2, M3, M4, M5, M6
EK2	DK_U16, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lek 4, Lek 5, Lek 1, Lek 2, Lek 3	M2, M3, M4
EK3	DK_U16, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lek 4, Lek 5, Lek 1, Lek 2, Lek 3	M3, M4, M5, M6
EK4	DK_U16, DK_K02	Cel 1, Cel 2	Lek 2, Lek 4, Lek 5	M1, M6, M5

**Sposoby i metody weryfikacji**

Semestr 1

**Ocena formująca:**

aktywność na zajęciach  
zaliczenie pisemne (test)  
zaliczenie ustne

**Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

wykonanie zadań domowych  
zaliczenie pisemne

**Sposoby i metody weryfikacji**

Semestr 2

**Ocena formująca:**

praca na zajęciach  
test pisemny

**Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

test pisemny  
zadania domowe

**Sposoby i metody weryfikacji**

Semestr 3

**Ocena formująca:**

aktywność na zajęciach  
zaliczenie pisemne - test  
opracowanie projektów (wykonanie zadań domowych)

## Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

test pisemny

opracowanie projektów (wykonanie zadań domowych)

## Sposoby i metody weryfikacji Semestr 4

### Ocena formująca:

test pisemny - kolokwium

wykonanie projekt

aktywność na zajęciach

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

projekt

test pisemny - kolokwium

realizacja powierzonych zadań

Nazwa zajęć	Ergonomia i higiena pracy dietetyka
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok I / semestr I

## Cele zajęć

**Cel 1** Przygotowanie studenta do zastosowania najnowszych koncepcji, trendów i instrumentów z zakresu ergonomii, bezpieczeństwa i higieny w pracy dietetyka.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Zna, potrafi zidentyfikować i ocenić zagrożenia występujące w miejscu i procesach pracy. Zna i potrafi zastosować metody ich eliminowania lub ograniczania.

**EK2** Umiejętności: Rozwiązuje problemy i ograniczenia związane z organizacją stanowiska pracy zgodnie z przepisami prawa oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii

**EK3** Kompetencje społeczne: Okazuje dbałość o prestiż związany z wykonywaniem zawodu oraz upowszechnia wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim.

**EK4** Wiedza: Zna współczesne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności i bezpieczeństwem pracy oraz przepisy prawa dotyczące warunków sanitarno-higienicznych w produkcji żywności i przemyśle spożywczym

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Organizacja stanowiska pracy - prawna ochrona pracy, zasady BHP i przeciwpożarowe.
W2	Dostosowanie miejsca pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii.
W3	Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego.
W4	Identyfikacja niebezpiecznych czynników zagrażających zdrowiu pracowników i ich eliminacja. Systemy bezpieczeństwa prac. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.
W5	Ocena funkcjonalności działów żywienia.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Dokumentacja żywieniowa.
C2	Analiza i ocena zagrożeń - metody ich eliminowania lub ograniczania.
C3	Ocena ryzyka zawodowego.
C4	Formułowania wniosków w zakresie poprawy warunków pracy, oceniania rozwiązań techniczno-organizacyjnych pod względem spełniania wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W09	Cel 1	W1, W2, W3, W4, W5, C2, C3, C4	M1, M2, M3, M4
EK2	DK_U28, DK_U27	Cel 1	W1, W2, W3, W4, W5, C2, C3, C4	M1, M2, M3, M4
EK3	DK_K03	Cel 1	W5, C1	M1, M2, M3, M4
EK4	DK_W09	Cel 1	W3, W5, C4, C1, C2, W1, W4	M1, M2, M3, M4

## Sposoby i metody weryfikacji

Kolokwium

Aktywność na zajęciach (udział w dyskusji, udział w zadaniach)

Przygotowanie projektu, praca w grupie

Efekty kształcenia bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób i podobnymi metodami jak przy udziale nauczyciela akademickiego.

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Psychologia zmiany z komunikowaniem interpersonalnym</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

### Cele zajęć

**Ce1** Zapoznanie studentów z podstawowymi problemami w zakresie psychologii zmiany oraz z zasadami komunikacji interpersonalnej.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Omawia czynniki determinujące zdrowy styl życia oraz charakteryzuje psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań żywieniowych człowieka w odniesieniu do psychologicznych mechanizmów kontaktu z pacjentem.

**EK2** Umiejętności: Wykorzystuje wiedzę z zakresu psychospołecznych mechanizmów związanych z ochroną zdrowia w skutecznym komunikowaniu się z pacjentem, przekazuje informacje o stanie zdrowia, sposobach żywienia oraz wdraża program racjonalnego żywienia.

**EK3** Kompetencje społeczne: Dbą o prestiż zawodu oraz upowszechniać wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Podstawy teoretyczne psychologii zmiany.
<b>W2</b>	Psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań prozdrowotnych. Style komunikowania.
<b>W3</b>	Psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem. Proces komunikowania się. Bariery w komunikowaniu. Techniki komunikowania.
<b>W4</b>	Psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Skuteczne komunikowanie się z pacjentem w zakresie stanu zdrowia i żywienia.
<b>C2</b>	Psychologia zmiany - działanie ukierunkowane na diagnozowanie problemów, szukanie rozwiązań, niwelowanie negatywnych zachowań, motywowanie, podnoszenie potencjału służącego realizacji zamierzeń, zmianie przekonań.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W08	C1	W1, W3, W2, C1	M1
EK2	DK_U07	C1	W3, C2	M3, M1, M2
EK3	DK_K03	C1	W4, C2	M1, M2

### Sposoby i metody weryfikacji

Pozytywna ocena z kolokwium

Analiza aktywności na zajęciach

Praca pisemna- referat

Zaliczenie pracy pisemnej

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Filozofia z elementami etyki</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

### Cele zajęć

**C1** Poznanie podstawowych kierunków filozoficznych oraz różnych uzasadnień teorii etycznych, stanowiących fundament humanizmu i współczesnej cywilizacji.

**C2** Kształtowanie postaw wobec wartości życia ludzkiego.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka z uwzględnieniem miejsca zatrudnienia i pełnionej funkcji.
- EK2** Umiejętności: Określa priorytety, dokonuje właściwych wyborów w realizacji celów i zadań wynikających z podejmowania decyzji w praktyce dietetyka, prowadzi dyskusję na tematy etyczne z wykorzystaniem właściwej argumentacji.
- EK3** Umiejętności: Identyfikuje dylematy etyczne w praktyce dietetyka wynikające z uwarunkowań kulturowych, religijnych i etnicznych, proponuje właściwe rozwiązania i rozwiązuje rozpoznane dylematy w oparciu o zasady etyczne obowiązujące w pracy z pacjentem i w zespole.
- EK4** Umiejętności: Posługuje się kodeksami etycznymi i innymi dokumentami regulującymi zagadnienia etyczne w medycynie i ochronie zdrowia
- EK5** Kompetencje społeczne: Współdziała w zespole interdyscyplinarnym w rozwiązywaniu konfliktów etycznych związanych z rozwojem nauk biomedycznych.
- EK6** Kompetencje społeczne: Przestrzega praw pacjenta oraz zasad etycznego postępowania w stosunku do pacjentów, szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, przestrzega wartości, powinności i sprawności moralnych w kontaktach z innymi.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Filozofia i etyka jako nauka. Propedeutyka filozofii i etyki: podstawowe pojęcia z zakresu ontologii, epistemologii i aksjologii. Etyka ogólna a etyka zawodowa.
W2	Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne. Filozoficzne koncepcje człowieka. Humanizm jako teoria holistycznego pojmowania człowieka.
W3	Kodeks etyki zawodowej dietetyka.
W4	Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka: prawa człowieka - Powszechna Deklaracja w sprawie Bioetyki i Praw Człowieka, Europejska Konwencja Praw Człowieka, Europejska Konwencja Bioetyczna i inne.
W5	Problem/dylemat etyczny w pracy dietetyka – analiza sytuacji moralnej i procesu podejmowania decyzji.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Modele systemu wartości w praktyce dietetyka. Założenia etyki zawodowej dietetyka. Tajemnica zawodowa. Odpowiedzialność zawodowa.
C2	Filozofie odżywiania się. Idea tolerancji a praca dietetyka: kulturowe i religijne odrębności dietetyczne człowieka.
C3	Problemy/dylematy etyczne współczesnego świata, biomedycyny i ochrony zdrowia: żywność modyfikowana genetycznie, głód i niedożywienie, marnowanie żywności, eutanazja przez zgłodzenie, anoreksja, bulimia, feeders - chorobliwa fascynacja otyłością i inne.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_K06, DK_W28	C1, C2	C2, W1, W2, W3, W4, C1	M3, M1, M2
EK2	DK_U07, DK_U29	C1, C2	C2, W2, C3, C1	M3, M4, M2
EK3	DK_K06, DK_U29	C2	C2, C3, W5	M5, M3, M4, M1
EK4	DK_U07, DK_U29	C2	W3, W4, C1	M3, M4, M1, M2
EK5	DK_U07	C1, C2	W2, C3	M3, M4
EK6	DK_K06	C1, C2	C2, C3, C1	M5, M3, M4

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach (udział w dyskusji, udział w zadaniach)

Zaliczenie pisemne

Opracowanie projektu

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z jego udziałem.

Nazwa zajęć	Podstawy bioetyki
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

## Cele zajęć

- C1** Przygotowanie studenta do dostrzegania problematyki moralnej i poddawania jej interpretacji etycznej.

C2 Kształtowanie postaw wobec wartości życia ludzkiego.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka z uwzględnieniem miejsca zatrudnienia i pełnionej funkcji.
- EK2** Umiejętności: Określa priorytety, dokonuje właściwych wyborów w realizacji celów i zadań wynikających z podejmowania decyzji w praktyce dietetyka, prowadzi dyskusję na tematy etyczne z wykorzystaniem właściwej argumentacji.
- EK3** Umiejętności: Identyfikuje dylematy etyczne w praktyce dietetyka wynikające z uwarunkowań kulturowych, religijnych i etnicznych, proponuje właściwe rozwiązania i rozwiązuje rozpoznane dylematy w oparciu o zasady etyczne obowiązujące w pracy z pacjentem i w zespole.
- EK4** Umiejętności: Posługuje się kodeksami etycznymi i innymi dokumentami regulującymi zagadnienia etyczne w medycynie i ochronie zdrowia
- EK5** Kompetencje społeczne: Współdziała w zespole interdyscyplinarnym w rozwiązywaniu konfliktów etycznych związanych z rozwojem nauk biomedycznych.
- EK6** Kompetencje społeczne: Przestrzega praw pacjenta oraz zasad etycznego postępowania w stosunku do pacjentów, szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, przestrzega wartości, powinności i sprawności moralnych w kontaktach z innymi.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Historia bioetyki. Modele bioetyki.
W2	Etyka a moralność. Problematyka bioetyki a rozwój nauk biomedycznych. Człowiek jako podmiot działań dietetyka.
W3	Kodeks etyki zawodowej dietetyka.
W4	Koncepcje etyczne w pracy dietetyka. Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka: prawa człowieka - Powszechna Deklaracja w sprawie Bioetyki i Praw Człowieka, Europejska Konwencja Praw Człowieka, Europejska Konwencja Bioetyczna i inne.
W5	Problem/dylemat etyczny w pracy dietetyka – analiza sytuacji moralnej i procesu podejmowania decyzji.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Założenia etyki zawodowej dietetyka. Tajemnica zawodowa. Odpowiedzialność zawodowa.
C2	Idea tolerancji a praca dietetyka: kulturowe, religijne i etniczne odrębności człowieka.
C3	Problemy/dylematy etyczne współczesnego świata, biomedycyny i ochrony zdrowia.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W28	C2, C1	W3, W1, W2, C1, C2, W4	M3, M1, M2
EK2	DK_U07, DK_U29	C2, C1	W2, C1, C2, C3	M3, M4, M2
EK3	DK_K06, DK_U29	C2, C1	W5, C2, C3	M3, M4, M1
EK4	DK_U07, DK_U29	C2, C1	W3, C1, W4	M3, M4, M1, M2
EK5	DK_U07	C2, C1	C3, W4	M5, M3, M4
EK6	DK_K06	C2, C1	W3, W5, C1, C2, C3, W4	M5, M3, M4

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach, merytoryczność wypowiedzi

Zaliczenie pisemne

Opracowanie projektu

### Ocena aktywności studenta bez wykładowej:

Efekty kształcenia bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z jego udziałem.

Nazwa zajęć	Podstawy prawa własności intelektualnej
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 3 semestr V

## Cele zajęć

C1 Zapoznanie z wiadomościami z zakresu prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej.

## Efekty uczenia się dla zajęć

<b>EK1</b>	Wiedza: Posługuje się podstawowymi wiadomościami z zakresu prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej zawarte w polskich i wspólnotowych regulacjach prawnych.
<b>EK2</b>	Kompetencje społeczne: Korzysta z literatury medycznej i baz danych, interpretuje zawarte w nich dane ilościowe i jakościowe oraz wykorzystuje je w praktyce.
<b>EK3</b>	Kompetencje społeczne: Identyfikuje w praktyce popełniane błędy i nieprawidłowości, podejmuje działania naprawcze i minimalizujące ich skutki uboczne a także przeciwdziała ich wystąpieniu.
<b>EK4</b>	Kompetencje społeczne: Przestrzega praw pacjenta oraz zasad etycznego postępowania w stosunku do pacjentów/klientów/grup społecznych, szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, przestrzega wartości, powinności i sprawności moralnych w kontaktach z innymi

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>W1</b>	Źródła prawa własności intelektualnej.			
<b>W2</b>	Narzędzia ochrony własności intelektualnej. Prawo patentowe, prawo autorskie. Znaki towarowe. Umowy licencyjne.			
<b>W3</b>	Spory w zakresie prawa własności intelektualnej. Rozstrzyganie sporów.			
<b>W4</b>	Prawa autorskie i prawa pokrewne.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W27	C1	W3, W4, W1, W2	M1, M2, M3
EK2	DK_K01	C1	W3, W4, W1, W2	M1, M2, M3
EK3	DK_K01	C1	W3, W4, W1, W2	M1, M2, M3
EK4	DK_K01, DK_W27	C1	W3, W4, W1, W2	M1, M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

Aktywność na zajęciach.

Projekt.

Efekty zajęć bez udziału nauczyciela akademickiego weryfikowane są w taki sam sposób jak z bezpośrednim udziałem nauczyciela.

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr V

## Cele zajęć

**Cel 1** Przygotowanie studentów do realizacji zadań dotyczących prawnych i ekonomicznych aspektów funkcjonowania na rynku pracy.

## Efekty uczenia się dla zajęć

<b>EK1</b>	Umiejętności: Student, który zaliczył moduł potrafi w sposób przedsiębiorczy stworzyć, prowadzić i rozwijać własną działalność gospodarczą, w oparciu o poszanowanie zasad etyki zawodowej oraz praw pacjenta
<b>EK2</b>	Kompetencje społeczne: Student, który zaliczył moduł rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, a także ma świadomość potrzeby korzystania z opinii ekspertów.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Sytuacja żywnościowa i żywienia w Polsce i na świecie. Polityka zdrowotna państwa ze szczególnym uwzględnieniem sposobów jej finansowania.
<b>W2</b>	Teksty prawne - zasady posługiwania się regułami logicznego rozumowania oraz interpretowania przepisów, norm i aktów normatywnych w zakresie prawa regulującego ochronę zdrowia
<b>W3</b>	Wybrane zagadnienia z prawa pracy i prawa gospodarczego w zakresie prowadzenia działalności w obrębie ochrony zdrowia.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej w obrębie ochrony zdrowia z uwzględnieniem unormowań prawa pracy, a szczególnie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U28, DK_U29		W1, W2, W3, C1	M1, M2, M3, M4, M5
EK2	DK_K01		W1, W2, W3, C1	M1, M2, M3, M4, M5

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach

Zaliczenie pisemne

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

metody jak przy udziale wykładowcy

Nazwa zajęć	Prawo medyczne
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr V

## Cele zajęć

**Cel 1** Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami prawa medycznego oraz przyjmowanymi rozwiązaniami prawnymi.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Umiejętności: Student, który zaliczył moduł potrafi w sposób przedsiębiorczy tworzyć, prowadzić i rozwijać własną działalność gospodarczą, w oparciu o poszanowanie zasad etyki zawodowej oraz praw pacjenta

**EK2** Kompetencje społeczne: Student, który zaliczył moduł rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, a także ma świadomość potrzeby korzystania z opinii ekspertów.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Wybrane zagadnienia z prawa medycznego - istota, charakter i źródła prawa medycznego w Polsce i Unii Europejskiej.
<b>W2</b>	Teksty prawne - zasady posługiwania się regułami logicznego rozumowania oraz interpretowania przepisów, norm i aktów normatywnych w zakresie prawa medycznego.
<b>W3</b>	Wybrane konflikty prawne - odpowiedzialność za szkody wyrządzone przy wykonywaniu zawodu dietetyka- odpowiedzialność karna, cywilna, prawna.
<b>W4</b>	Prawa i obowiązki osób wykonujących zawód dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem praw pacjenta.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Zasady rozwiązanie konkretnego konfliktu prawnego w zakresie prawa medycznego. Prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U28, DK_U29		W1, W3, W2, C1, W4	M1
EK2	DK_K01		C1, W1, W3, W2, W4	M1

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Zaliczenie pisemne

Aktywność na zajęciach

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

metody jak przy udziale wykładowcy

Nazwa zajęć	Pierwsza pomoc
Kategoria zajęć	Zajęcia ogólne
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

## Cele zajęć

**Cel 1** Przygotowanie studenta do udzielania pierwszej pomocy w różnych sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia, w różnych grupach wiekowych.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Umiejętności: Stosuje podstawowe metody oceny stanu osób w stanie nagłego zagrożenia życia i zdrowia.  
**EK2** Wiedza: Omawia zasady oceny miejsca zdarzenia pod kątem bezpiecznego udzielenia pierwszej pomocy.  
**EK3** Umiejętności: Wykonuje działania zabezpieczające w celu ograniczenia skutków zdrowotnych zdarzenia.  
**EK4** Kompetencje społeczne: Jest świadomy poziomu swojej wiedzy i umiejętności.  
**EK5** Umiejętności: Rozpoznaje stan nagłego zagrożenia zdrowia i życia.  
**EK6** Umiejętności: Podejmuje działania z zakresu pierwszej pomocy u osób w różnym wieku z uwzględnieniem przyczyny nagłego zagrożenia zdrowia i życia.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Ocena miejsca zdarzenia pod kątem bezpiecznego udzielenia pierwszej pomocy.
<b>W2</b>	Pierwsza pomoc uregulowania społeczno-prawne.
<b>W3</b>	Łańcuch ratowniczy - rola świadka w udzielaniu pierwszej pomocy.
<b>W4</b>	Sposoby oceny funkcji życiowych u osób w różnym wieku - schemat ABC.
<b>W5</b>	Podstawowe czynności resuscytacyjne u osób w różnym wieku.
<b>W6</b>	Udzielanie pierwszej pomocy w różnych sytuacjach.

#### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Ocena miejsca zdarzenia pod kątem bezpiecznego udzielenia pierwszej pomocy.
<b>C2</b>	Pierwsza pomoc - uregulowania społeczno- prawne.
<b>C3</b>	Łańcuch ratowniczy - rola świadka.
<b>C4</b>	Ocena funkcji życiowych u osób w różnym wieku - schemat ABC.
<b>C5</b>	Podstawowe czynności resuscytacyjne u osób w różnym wieku.
<b>C6</b>	Udzielanie pierwszej pomocy w różnych sytuacjach.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U30, DK_W29	Cel 1	W4, W5, C4	M2, M3, M4
EK2	DK_W29	Cel 1	W1, W3, C1, C3	M2, M4
EK3	DK_U30, DK_W29	Cel 1	W1, W3, C1, C3	M2, M4
EK4	DK_K01	Cel 1	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2, C3, C4, C5, C6	M1, M2, M4
EK5	DK_U30, DK_W29	Cel 1	W1, W3, C1, C3	M1, M2, M3, M4
EK6	DK_U30, DK_W29	Cel 1	W1, W3, C1, C3	M1, M2, M3, M4

### Sposoby i metody weryfikacji

**Ocena formująca:** Zaliczenie pisemne (testy cząstkowe, test zaliczeniowy końcowy) Zaliczenie praktyczne ćwiczeń Aktywność na zajęciach (udział w dyskusji, udział w zadaniach)

Nazwa zajęć	<b>Anatomia człowieka z elementami histologii</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

### Cele zajęć

**Cel 1** Poznanie ogólnej i szczegółowej anatomicznej człowieka z elementami histologii.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Zna anatomię człowieka w zakresie budowy poszczególnych tkanek, narządów i układów.  
**EK2** Wiedza: Posiada wiedzę o budowie i działaniu organizmu człowieka oraz wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami.  
**EK3** Umiejętności: Posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją.  
**EK4** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Zasięga opinii ekspertów.

### Treści programowe

## Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie.
<b>W2</b>	Budowa histologiczna i anatomiczna, ukrwienie oraz unerwienie narządów układu kostnego i mięśniowego.
<b>W3</b>	Budowa histologiczna i anatomiczna powłoki wspólnej (skóra, włosy, paznokcie, gruczoły potowe, łojowe i sutkowe).
<b>W4</b>	Budowa histologiczna i anatomiczna, ukrwienie oraz unerwienie układu krążenia (krew, serce, naczynia krwionośne i chłonne, śledziona, grasica, węzły chłonne).
<b>W5</b>	Budowa histologiczna i anatomiczna, ukrwienie oraz unerwienie narządów układu oddechowego (oskrzela, płuca).
<b>W6</b>	Budowa histologiczna i anatomiczna, ukrwienie oraz unerwienie narządów układu wydalniczego (nerki, drogi wyprowadzające) i płciowego (jądra, jajniki, drogi wyprowadzające, gruczoły).
<b>W7</b>	Budowa histologiczna i anatomiczna, ukrwienie oraz unerwienie narządów układu pokarmowego.
<b>W8</b>	Budowa histologiczna i anatomiczna, ukrwienie oraz unerwienie gruczołów dokrewnych i układu nerwowego (struktury czynnościowe, mózgowie, rdzeń kręgowy, nerwy czuciowe, ruchowe somatyczne i autonomiczne współczulne i przywspółczulne, jądra, zwoje i sploty).

## Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Histologia i budowa szczegółowa układu kostnego (kości i połączenia kości), mięśniowego (głowy, tułowia, kończyn).
<b>C2</b>	Histologia i budowa szczegółowa układu krążenia (główne naczynia tętnicze, żyłne i chłonne) i oddechowego.
<b>C3</b>	Budowa szczegółowa układu wydalniczego (moczowody, pęcherz moczowy, cewka moczowa) i płciowego (najądrza, nasieniowody, pęcherzyki nasienne, prostata, gruczoły opuszkowo - cewkowe, jajowody, macica, pochwa, narządy płciowe zewnętrzne).
<b>C4</b>	Budowa szczegółowa układu pokarmowego (jama ustna z narządami, gardło, przełyk, żołądek, jelito cienkie i grube, wątroba i trzustka, otrzewna).
<b>C5</b>	Budowa szczegółowa układu nerwowego (nerwy czaszkowe) i narządów zmysłów (oko i ucho).

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W05	Cel 1	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8	M1
EK2	DK_W03	Cel 1	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8	M1
EK3	DK_U01	Cel 1	Cw1, Cw2, Cw3, Cw4, Cw5	M2
EK4	DK_K01	Cel 1	Cw1, Cw2, Cw3, Cw4, Cw5	M2

### Sposoby i metody weryfikacji

Ocena formująca: Kolokwium. Obserwacja studenta.

Nazwa zajęć	<b>Mikrobiologia ogólna i żywności z elementami parazytologii</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

### Cele zajęć

**Cel 1** Nabywanie wiedzy z zakresu mikrobiologii i właściwości chorobotwórczych drobnoustrojów i pasożytów odpowiedzialnych za zakażenia wody i żywności oraz rozwój problemów zdrowotnych w organizmie.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu mikrobiologii i parazytologii oraz mikrobiologii żywności, klasyfikuje drobnoustroje z uwzględnieniem drobnoustrojów chorobotwórczych oraz drobnoustrojów obecnych we florze fizjologicznej.
- EK2** Umiejętności: Charakteryzuje wpływ czynników środowiska zewnętrznego na wzrost drobnoustrojów oraz wpływ drobnoustrojów na to środowisko oraz opisuje metody niszczenia drobnoustrojów oraz stosować środki ochrony osobistej w profilaktyce zakażeń.
- EK3** Kompetencje społeczne: Systematycznie wzbogaca swoją wiedzę zawodową i dążyć do profesjonalizmu.

### Treści programowe

## Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Miejsce drobnoustrojów w przyrodzie. Podstawowe pojęcia z zakresu mikrobiologii i parazytologii. Cechy morfologiczne i systematyczne drobnoustrojów.
<b>W2</b>	Morfologia i fizjologia drobnoustrojów chorobotwórczych. Epidemiologia zakażeń bakteryjnych, wirusowych, pasożytniczych, grzybami z uwzględnieniem geograficznego zasięgu występowania. Najczęściej spotykane pasożyty człowieka. Budowa i cykle życiowe, objawy chorobowe. Pasożyty krwi i tkanek, dróg moczowych. Pierwotniaki jelitowe.

<b>W3</b>	Epidemiologia zakażeń przewodu pokarmowego. Choroby odzwierzęce. Pokarm, jako źródło zakażeń. Sterylizacja i dezynfekcja. Antybiotyki i czynniki przeciwdrobnoustrojowe.
<b>W4</b>	Metody wykorzystywane w diagnostyce drobnoustrojów. Metody pobierania materiału do badań mikrobiologicznych ze szczególnym uwzględnieniem materiałów z przewodu pokarmowego.

### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Charakterystyka flory fizjologicznej przewodu pokarmowego i jej znaczenie w podtrzymywaniu stanu zdrowia i powstawaniu chorób.
<b>C2</b>	Charakterystyka zakażeń bakteryjnych przewodu pokarmowego. Epidemiologia, diagnostyka i profilaktyka zakażeń.
<b>C3</b>	Charakterystyka zakażeń wirusowych przewodu pokarmowego. Wirusowe zapalenie wątroby. Diagnostyka, epidemiologia i profilaktyka zakażeń.
<b>C4</b>	Charakterystyka zakażeń grzybiczych przewodu pokarmowego. Epidemiologia, diagnostyka, profilaktyka zakażeń.
<b>C5</b>	Patogeneza chorób pasożytniczych. Pierwotniaki jelitowe. Pasożyty krwi i tkanek. Robaki- przywry, tasiemce, nicienie. Epidemiologia, diagnostyka i profilaktyka chorób pasożytniczych.
<b>C6</b>	Zadania mikrobiologii żywności. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, normy prawne.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W25	Cel 1	W4, W1, W2, W3, C1, C2, C3, C4, C5, C6	M1, M2, M3
EK2	DK_U02, DK_U04, DK_U17	Cel 1	W3, C1, C2, C3, C4, C5, C6	M1, M2, M3
EK3	DK_K01	Cel 1	W4, W1, W2, W3, C2, C3, C4, C5, C6	M1, M2, M3

### Sposoby i metody weryfikacji

#### Ocena formująca:

Obserwacja aktywności studenta na zajęciach w tym udział w dyskusji i zadaniach

Projekt indywidualny - prezentacja

Zaliczenie pisemne

Egzamin pisemny

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Metody jak przy ocenie z udziałem wykładowcy

Nazwa zajęć	<b>Fizjologia człowieka genetyka</b>
Kategoria zajęć	Nauki podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1,semestr II

### Cele zajęć

**Cel 1** Poznanie podstawowych funkcji organizmu oraz procesów regulujących przebieg czynności życiowych u człowieka.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Wykazuje wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów i narządów.

**EK2** Wiedza: Omawia wzajemne powiązania funkcjonalne między narządami i układami narządów człowieka.

**EK3** Wiedza: Posiada wiedzę dotyczącą badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i tworzonych przez nie układów.

**EK4** Umiejętności: Posiada umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych.

**EK5** Kompetencje społeczne: Współpracuje w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania i ustnej prezentacji referatu.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Układ nerwowy somatyczny i autonomiczny, potencjał spoczynkowy i czynnościowy komórki nerwowej, fizjologia synapsy chemicznej i elektrycznej, reakcje odruchowe i schemat łuku odruchowego. Podział i mechanizm działania receptorów i narządów zmysłów.
<b>W2</b>	Klasyfikacja hormonów i komórkowy mechanizm ich działania, regulacyjne osie hormonalne podwzgórze –przysadka - gruczoły obwodowe, hormony i ich rola w organizmie. Fizjologia skurczu mięśni szkieletowych i gładkich. Metabolizm kości i homeostaza wapnia. Automatyzm, mechanizm skurczu i regulacja pracy serca. Fizjologia i regulacja układu krążenia. Skład i funkcje krwi, powstawanie i funkcje komórek krwi, mechanizm krzepnięcia krwi.

<b>W3</b>	Przestrzenie wodne i bilans wodny organizmu, fizjologia i regulacja pracy nerek. Fizjologia układu oddechowego, transport gazów oddechowych, regulacja oddychania. Czynność motoryczna i wydzielnicza układu pokarmowego i ich regulacja. Podział i charakterystyka wysiłków fizycznych. Adaptacja układów: hormonalnego, krążenia, oddechowego i wydalniczego do wysiłku fizycznego i treningu.
-----------	--

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C 1</b>	Badanie właściwości nerwów i reakcji odruchowych. Badanie działania narządów zmysłów.
<b>C 2</b>	Badanie właściwości mięśni szkieletowych, gładkich i mięśnia sercowego.
<b>C 3</b>	Hormonalna regulacja funkcjonowania organizmu.
<b>C 4</b>	Badanie parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności. Badanie parametrów hematologicznych i wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh.
<b>C 5</b>	Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu.
<b>C 6</b>	Określanie rodzajów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego. Badanie adaptacji układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego.
<b>C 7</b>	Oznaczanie aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci oraz określanie optymalnych warunków do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych. Charakterystyka i identyfikacja hormonów żołądkowo-

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W01, DK_K01, DK_W03	Cel 1	W1, C 1, W2, W3	M1, M3, M4
EK2	DK_W01, DK_K01, DK_W03	Cel 1	W1, C 1, W2, W3, C 7	M1, M3, M4
EK3	DK_W01, DK_K01	Cel 1	C 3, C 6, W1, C 1, W2, W3, Ćw. 4, Ćw. 7	M1, M3, M4
EK4	DK_U01, DK_K01	Cel 1	C 2, C 3, C 5, C 1, C 4, C 7	M1, M2, M4
EK5	DK_K01	Cel 1	C 2, C 3, C 5, W1, C 1, C 4, C 7	M1, M2

### Sposoby i metody weryfikacji

#### Ocena formująca:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie pisemne

Aktywność na zajęciach, zaangażowanie w realizację powierzonych zadań

Zaliczenie ustne

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Nazwa zajęć	Genetyka z nutrigenetyką
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1 , semestr II

### Cele zajęć

**C1** Przygotowanie studenta do planowania interwencji żywieniowej uwarunkowanej analizą i interpretacją testów opartych na genetyce klinicznej.

**C2** Zapoznanie studenta z podstawami nutrigenomiki, korelacją diety z polimorfizmem genetycznym.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Omawia działanie bioaktywnych składników żywności na genom, omawia wpływ niedoborów pokarmowych na DNA. Omawia produkty wzbogacane oraz korzyści i zagrożenia suplementów diety. Omawia narzędzia spersonalizowanego żywienia. Omawia rodzaje diet przemysłowych, ich zalety i ograniczenia. Charakteryzuje zasady i następstwa zdrowotne żywienia parenteralnego.

**EK2** Umiejętności: Ocenia procesy energetyczne w organizmie człowieka, metabolizm tłuszczów, białek, węglowodanów. Analizuje testy diagnostyczne w zakresie mutacji i polimorfizmu genetycznego. Różnicuje wpływ badań molekularnych na zależności żywieniowe. Wykorzystywać aktualne technologie informatyczne.

**EK3** Umiejętności: Analizuje procesy anaboliczne i kataboliczne w zależności od wieku, zaburzeń metabolicznych, aktywności fizycznej i badań nutrigenetycznych. Personalizuje żywienie człowieka w zależności od polimorfizmu genetycznego.

**EK4** Umiejętności: Interpretuje wyniki badań laboratoryjnych, wyniki składu ciała, podstawowych badań diagnostyki klinicznej, nutrigenetyki.

**EK5** Umiejętności: Personalizuje dietę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, predyspozycji genetycznej.

**EK6** Kompetencje społeczne: Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy i jest zaangażowany w proces ustawicznego kształcenia oraz stały rozwój zawodowy.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	DNA i RNA. Struktura kwasów nukleinowych. Materiał genetyczny - geny i genomy. Replikacja DNA. Ekspresja informacji genetycznej. Budowa chromosomów. Kariotyp człowieka. MTDNA. Regulacja ekspresji genów.
W2	Zmienność środowiskowa i genetyczna. Mutacje indukowane i spontaniczne, polimorfizmy genetyczne.
W3	Polimorfizmy SNP, zagadnienia i definicje w genomice żywieniowej. Nutrigenetyka a nutrigenomika. Zależność pomiędzy żywnością a zdrowiem, składniki żywnościowe zapobiegające uszkodzeniom DNA, wpływ niedoborów i nadmiarów pokarmowych na DNA.
W4	Metodyka badań w genomice żywieniowej. Personalizacja diety w zależności od uwarunkowań genetycznych.
W5	Interakcja składników diety i genów. Żywność funkcjonalna, superfoods.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
ĆW1	Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Analiza, interpretacja testów diagnostycznych w zakresie mutacji i polimorfizmów genetycznych. Wpływ żywności na DNA. Najnowsze technologie diagnostyczne w personalizacji zaleceń żywieniowych
Ćw2	Analiza procesów anabolicznych i katabolicznych w zależności od wieku, zaburzeń metabolicznych, aktywności fizycznej i badań nutrigenetycznych. Indywidualizacja żywienia człowieka w zależności od polimorfizmu genetycznego.
Ćw3	Analiza, interpretacja wyniki badań laboratoryjnych, składu ciała, podstawowych badań diagnostyki klinicznej, nutrigenetyki.
ĆW4	Personalizacja diety w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, predyspozycji genetycznych.
Ćw5	Farmakogenetyka i ekogenetyka.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W04, DK_W28	C1, C2	W1, W3, W2, W4, W5	M1
EK2	DK_U06, DK_U28	C1, C2	ĆW1, W5	M2, M3
EK3	DK_U06, DK_U28	C1, C2	Ćw2, W2, W4	M4, M1, M2
EK4	DK_U06, DK_U28	C1, C2	Ćw3, W5	M1, M2, M3
EK5	DK_U06, DK_U28	C1, C2	ĆW4, W3	M1, M2, M3, M4
EK6	DK_K01	C1, C2	Ćw5, W3	M1, M2, M3, M4

### Sposoby i metody weryfikacji

#### Ocena formująca:

zaliczenie ustne

obserwacja aktywności studenta podczas wykonywania powierzonych zadań

zaliczenie pisemne

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Ocena aktywności studenta bez wykładowcy jest weryfikowana tak samo jak z wykładowcą

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	Biochemia ogólna i żywności
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr 1

### Cele zajęć

- Cel 1** Dostarczenie studentowi podstawowej wiedzy o funkcjonowaniu podstawowych szlaków przemiany materii w organizmie człowieka w warunkach prawidłowych oraz patologicznych.
- Cel 2** Stworzenie podstaw teoretycznych do nabywania w toku dalszej nauki umiejętności niezbędnych w przyszłym życiu zawodowym, tak by mógł być świadomym partnerem i doradcą w zakresie planowania racjonalnego żywienia człowieka i oceny stanu odżywienia.
- Cel 3** Poznanie podstawowych pojęć i terminów stosowanych w biochemii oraz przemiany żywności w organizmie ludzkim.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Opisuje biochemiczne i fizjologiczne mechanizmy funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka oraz opisu profili metabolicznych podstawowych narządów i układów.
- EK2** Wiedza: Omawia funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów. Wykazuje się znajomością różnic w efektach metabolicznych generowanych przez węglowodany, białka i tłuszcze o różnym składzie i pochodzeniu. Wykazuje się znajomością zagadnień związanych z gospodarką
- EK3** Umiejętności: Stosuje normy zapotrzebowania na białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne w zależności od płci, wieku i stopnia aktywności fizycznej człowieka. Określa rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka oraz zaleceń żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w tym dzieci i młodzieży
- EK4** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, ma świadomość potrzeby zasięgnięcia opinii ekspertów

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Białka i aminokwasy. Właściwości aminokwasów. Peptydy. Polipeptydy. Białka osocza.
W2	Katabolizm białek i aminokwasów. Cykl mocznikowy
W3	Budowa i klasyfikacja enzymów. Kontrola enzymatyczna procesów metabolicznych. Podstawowe pojęcia metabolizmu. Procesy anaboliczne i kataboliczne. Hormony – budowa i działanie.
W4	Charakterystyka biochemiczna węglowodanów, tłuszczów, witamin i kwasów nukleinowych
W5	Glikoliza i utlenianie pirogronianu. Cykl kwasu cytrynowego.
W6	Bioenergetyka. Rola ATP. Utlenianie biologiczne.
W7	Węglowodany o znaczeniu fizjologicznym. Glukoneogeneza. Kontrola stężenia glukozy we krwi. Kontrola hormonalna glikemii
W8	Metabolizm glikogenu wątrobowego i mięśniowego.
W9	Szlak pentozofosforanowy oraz inne szlaki przemiany heksoz.
W10	Lipoproteiny osocza: budowa, właściwości, rola biologiczna, metabolizm lipoprotein a choroba miażdżycowa. Metabolizm lipoprotein a dieta człowieka.
W11	Lipidy o znaczeniu fizjologicznym. Utlenianie kwasów tłuszczowych. Ketogeneza
W12	Biosynteza kwasów tłuszczowych. Transport i magazynowanie lipidów. Synteza, transport i wydalanie cholesterolu.
W13	Przemiany metaboliczne i zaopatrzenie w paliwo metaboliczne. Hormony tarczycy i kory nadnerczy i ich rola w przemianach metabolicznych.

### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć
ZW1	Procesy energetyczne. Anabolizm, katabolizm. Metody obliczania podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii. Wartość energetyczna pożywienia.
ZW2	Aminokwasy, podział. Właściwości aminokwasów. Punkt izoelektryczny. Modyfikacje reszt aminokwasowych. Wiązanie peptydowe – wykrywanie wiązań peptydowych. Mechanizm tworzenia. Oligopeptydy.
ZW3	Aminokwasy egzogenne - naturalne źródła, rola w organizmie, nadmiar, niedobór. Białka pełno i niepełnowartościowe.
ZW4	Wartość odżywcza białka. Metody oznaczania wartości odżywczej białka - metody biologiczne i metody chemiczne. Aminokwas ograniczający. Bilans azotowy.
ZW5	Zapotrzebowanie na białko - podział ze względu na wiek, płeć i poziom aktywności. Rola białka w organizmie człowieka. Zalecenia żywieniowe
ZW6	Enzymy - analityczne aspekty oznaczania enzymów i ich przydatność diagnostyczna. Budowa enzymów. Izoenzymy i izoformy enzymów. Enzymy wskaźnikowe, sekrecyjne i ekskrecyjne. Profil enzymatyczny trzustki i wątroby.
ZW7	Badanie biochemiczne moczu. Powstawanie moczu. Badanie fizyczne i biochemia - związki azotowe i nieazotowe w moczu. Urobilinogen, białko, cukier, związki ketonowe, krew - normy, nadmiar, brak.
ZW8	Izomeria węglowodanów - rola monosacharydów i ich właściwości. Izomeria przestrzenna, struktury pierścieniowe, anomery, epimery.
ZW9	Wiązanie glikozydowe. Disacharydy - właściwości. Reakcje wykrywania i identyfikacji cukrów. Cukier redukujący.
ZW10	Glikemia - oznaczanie na czczo. Hormonalna kontrola glikemii. Osocze normo i hiperglikemiczne. Cukrzyca - typy.
ZW11	Węglowodany w diecie - znaczenie fizjologiczne. Zapotrzebowanie w zależności od płci, wieku i aktywności fizycznej. Zalecenia żywieniowe.
ZW12	Znaczenie tłuszczów w żywieniu człowieka. Biochemia kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych. Rola NNKT. Źródła tłuszczów i ich rola w organizmie człowieka. Zapotrzebowanie.
ZW13	Oznaczanie zawartości cholesterolu całkowitego, cholesterolu LDL, HDL i trójglicerydów w osoczu.
ZW14	Witaminy i składniki mineralne - rola i zapotrzebowanie. Zalecenia żywieniowe.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W01, DK_W02, DK_W25, DK_W07	Cel 1, Cel 3, Cel 2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, W10, W11, W12, W13, ZW2, ZW4, ZW5, ZW6, ZW7, ZW8, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW1, ZW3, ZW13, ZW14	M1, M2, M3, M4
EK2	DK_W07, DK_W25, DK_W01, DK_W02	Cel 1, Cel 3, Cel 2	W1, W2, W3, W4, W6, W7, W8, W9, W11, W12, W13, ZW2, ZW4, ZW5, ZW6, ZW7, ZW8, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW1, ZW3, ZW13, ZW14, W5, W10	M1, M2, M3, M4
EK3	DK_U14, DK_U17, DK_U18, DK_U10	Cel 1, Cel 3, Cel 2	ZW4, ZW5, ZW6, ZW7, ZW10, ZW11, ZW12, ZW3, ZW14	M1, M3, M4
EK4	DK_K01	Cel 1, Cel 3, Cel 2	W2, W3, W5, W6, W7, W8, W9, W10, W11, W12, W13, ZW2, ZW4, ZW5, ZW6, ZW7, ZW8, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW1, ZW3, ZW13, ZW14, W1, W4	M2, M3, M4

## Sposoby i metody weryfikacji

zaliczenie praktyczne (każdego ćwiczenia)

ocena aktywności studenta w czasie zajęć, obserwacja podczas wykonywania zadań

ocena umiejętności wnioskowania

zaliczenie ustne

zaliczenie pisemne (kolokwium)

Egzamin pisemny

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

metody jak przy udziale wykładowcy

Nazwa zajęć	Chemia żywności
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

## Cele zajęć

**Cel 1** Pogłębienie wiedzy o chemicznych właściwościach składników żywności.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Omawia rolę składników żywieniowych w organizmie człowieka. Opisuje właściwości składników, dodatków do żywności oraz skażeń żywności.

**EK2** Wiedza: Wyjaśnia niektóre przemiany zachodzące w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych.

**EK3** Umiejętności: Student wykonuje analizy właściwości wybranych składników występujących lub stosowanych do produkcji żywności.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Wprowadzenie do chemii żywności. Skład chemiczny żywności. Podział składników pokarmowych. Właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne składników żywności.
<b>W2</b>	Przemiany zachodzące w żywności podczas przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych.
<b>W3</b>	Wpływ składników, dodatków i zanieczyszczeń na bezpieczeństwo zdrowotne i jakość żywności.
<b>W4</b>	Alergeny w żywności. Zanieczyszczenia i skażenia żywności.
<b>W5</b>	Mutagenne i rakotwórcze składniki żywności.

### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć
<b>ZW1</b>	Cykl ćwiczeń laboratoryjnych dotyczących analizy właściwości wybranych składników występujących lub stosowanych do produkcji żywności.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W03, DK_W25	W1, W4	M1
EK2	DK_W25	W2, W5, W4, W3	M1
EK3	DK_U17, DK_U19	ZW1	M2

## Sposoby i metody weryfikacji

Ocena z egzaminu

Ocena ze sprawozdań z zajęć warsztatowych

Metody jak przy ocenie z udziałem wykładowcy

Nazwa zajęć	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
Kategoria zajęć	Nauki podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2,semestr IV

### Cele zajęć

- C1** Dostarczenie wiedzy z zakresu antyodżywczych i antyzdrowotnych aspektów żywienia człowieka. Toksycznego oddziaływania na organizmy substancji obcych nieodżywczych zawartych w produktach spożywczych. Środowiskowych i antropogenicznych uwarunkowań jakości żywności. Bezpieczeństwa żywności.
- C2** Dostarczenie wiedzy na temat naturalnych składników toksycznych i antyodżywczych w diecie, karcinogenów pochodzenia roślinnego.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia: regulacje prawne, przepisy, normy, wytyczne dotyczące żywności i żywienia, podstawowe strategie promujące bezpieczną i zdrową żywność dla osób indywidualnych i grup populacyjnych oraz stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego. Analizuje system RASFF, omawia zagrożenia mikrobiologiczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności.
- EK2** Wiedza: Omawia wpływ naturalnych składników toksycznych i antyodżywczych w diecie na organizm człowieka, karcinogeny pochodzenia roślinnego, omawia wpływ zanieczyszczenia żywności na metabolizm człowieka.
- EK3** Umiejętności: Ocenia stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego, przewiduje reakcje organizmu na związki toksyczne, ocenia niebezpieczeństwo zanieczyszczeń biologicznych, chemicznych i fizycznych żywności.
- EK4** Kompetencje społeczne: Wykazuje aktywność zawodową w procesie ustawicznego kształcenia.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Nadzór nad bezpieczeństwem żywności. System RASFF. Metody konserwowania żywności. Ocena stanu sanitarnego zakładów żywienia zbiorowego. Normy jakości.
<b>W2</b>	Ryzyko żywieniowe człowieka. Środowiskowe i antropogeniczne uwarunkowania jakości żywności, oddziaływanie toksyczne substancji obcych nieodżywczych zawartych w produktach spożywczych.
<b>W3</b>	Toksyny i substancje antyodżywcze występujące w żywności. Skutki toksyczne olejków eterycznych i roślin przyprawowych. Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Podział zagrożeń zdrowotnych żywności, zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne.
<b>C2</b>	Substancje azotowe w surowcach i żywności. Rodzaje zatrucí związane z żywnością - analiza, identyfikacja problemów. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności.
<b>C3</b>	Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności. Substancje celowo dodawane do żywności.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W07	W1	M3, M1
EK2	DK_W09, DK_K01	W3, C 2, W2	M2, M3, M4, M1
EK3	DK_U18, DK_K01	C 2, C 1, C3	M2, M3, M4
EK4	DK_K01	W3, C 2, C3	M1, M2, M3

### Sposoby i metody weryfikacji

#### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach, realizacja powierzonych zadań

Pozytywna ocena z indywidualnego/zespołowego projektu

Pozytywna ocena z zaliczenia pisemnego - kolokwium

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Pozytywna ocena z pracy samokształceniowej.

Nazwa zajęć	Środowiskowe uwarunkowania zdrowia
-------------	------------------------------------

Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr III

## Cele zajęć

**C1** Zapoznanie studentów z właściwościami środowiska naturalnego, kształtującymi zdrowie człowieka lub powodującymi jego zaburzenie.

**C 2** Uwrażliwienie studentów na działania człowieka powodujące zaburzenie stanu środowiska

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Dostrzega nadrzędność potrzeby utrzymania równowagi dynamicznej w ekosystemie, skalę i zakres możliwości człowieka zaburzenia tej równowagi i niezbędność rozumnego wykorzystania zasobów.

**EK2** Wiedza: Obiektywnie ocenia sygnały o poziomie zagrożenia dla zdrowia przez zaburzone środowisko i szacuje udział człowieka w powodowaniu tych zaburzeń.

**EK3** Kompetencje społeczne: Dostosowuje swoje postępowanie osobiste i zawodowe do wymogów jak najmniejszego zaburzenia środowiska, swoją wiedzę w tym zakresie przekazuje pacjentom.

**EK4** Umiejętności: Przeprowadza z pacjentem wywiad w kierunku wykrycia środowiskowych przyczyn zaburzenia jego zdrowia.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Stabilność środowiska naturalnego dzięki równowadze dynamicznej. Miejsce i rola człowieka w ekosystemie. Obieg pierwiastków w ekosystemie.
<b>W2</b>	Skład chemiczny powietrza oraz substancji zanieczyszczających powietrze. Sposoby pomiaru i monitorowania poziomu składników zanieczyszczających powietrze. Sposoby oceny zaburzenia zdrowia przez zanieczyszczone powietrze.
<b>W3</b>	Hałas słyszalny. Ultradźwięki. Infradźwięki.
<b>W4</b>	Promieniowanie elektromagnetyczne. Korzyści i zagrożenia.
<b>W5</b>	Rozmieszczenie zasobów wody na Ziemi. Korzyści i niebezpieczeństwa związane z wodą.
<b>W6</b>	Gleba – właściwości i wykorzystanie przez człowieka.
<b>W7</b>	Siedliskowe uwarunkowania ewolucji. Dom, osiedle, miasto - jako środowisko przetworzone przez człowieka. Następstwa antropomorficznego kształtowania środowiska.
<b>W8</b>	Postępowanie z odpadami. Zagrożenie dla środowiska i w konsekwencji dla człowieka przez niewłaściwe usuwanie odpadów. Utylizacja odpadów szpitalnych.
<b>W9</b>	Pogoda. Klimat. Dostosowanie się człowieka do warunków pogodowych. Czy działalność człowieka może zaburzyć klimat?
<b>W10</b>	Wymogi dla uznania miejscowości za uzdrowiskową. Wykorzystanie zasobów uzdrowiskowych.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>Ćw 1</b>	Powiązania między zmianami klimatu a rolnictwem. Zrównoważone rolnictwo jako najlepsza odpowiedź na wyzwania klimatyczne w kontekście produkcji żywności i ochrony zasobów naturalnych.
<b>Ćw 2</b>	Wpływ konsumentów na środowisko
<b>Ćw 3</b>	Oddziaływanie produkcji żywności na środowisko.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W04	C 2, C1	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W9, W10, Ćw 3	M1
EK2	DK_W04, DK_W28	C1	W2, W3, W4, W5, W6, W7, W9, Ćw 2, Ćw 3	M1
EK3	DK_K01	C 2, C1	W8, Ćw 1	M1, M2, M3
EK4	DK_U03	C 2, C1	W2, W3, W4, W5, W6, W7, W9, Ćw 1, Ćw 2	M1, M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

zaliczenie pisemne - projekt

zaliczenie pisemne - kolokwium

aktywność na zajęciach, udział w dyskusji

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Podstawy opieki nad chorym</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok I, semestr I

## Cele zajęć

**Cel 1** Przygotowanie studenta do sprawowania opieki nad chorym w różnym stanie i w różnym wieku

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: w stopniu zaawansowanym analizuje wybrane pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną, w zakresie właściwym dla programu kształcenia
- EK2** Wiedza: wykazuje się znajomością budowy i funkcji organizmu człowieka, a także metod oceny stanu zdrowia oraz objawów i przyczyn wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu kształcenia
- EK3** Umiejętności: identyfikuje problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne oraz edukacyjne w zakresie właściwym dla programu kształcenia
- EK4** Kompetencje społeczne: rozumie potrzebę zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Pojęcie zdrowia, choroby, niepełnosprawności oraz czynniki negatywnie wpływające na stan zdrowia człowieka.
<b>W2</b>	Potrzeby zdrowotne człowieka, sposoby i zasady ich zaspokajania oraz konsekwencje zdrowotne ich niezaspokojenia.
<b>W3</b>	Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym sprawującym opiekę nad pacjentem chorym w różnym wieku i stanie zdrowia. Współpraca i organizacja pracy w oddziale szpitalnym.
<b>W4</b>	Ocena stanu zdrowia chorego pod kątem jego wydolności opiekuńczej, samoobsługowej oraz samoopieki. Ocena funkcjonowania poszczególnych układów i narządów.
<b>W5</b>	Pojęcie, metody dezynfekcji, sterylizacji oraz ich zastosowanie w realizacji zadań związanych z pacjentem w warunkach szpitalnych oraz innych placówkach żywienia zbiorowego. Rola i zadania dietetyka.
<b>W6</b>	Dokumentacja zborowa i indywidualna pacjenta przebywającego w szpitalu z uwzględnieniem dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów.
<b>W7</b>	Zagadnienia dotyczące technik, sposobów, metod żywienia osób w różnym wieku i różnym stanie zdrowia: a) noworodków, b) niemowląt, c) małych dzieci, d) osób nieprzytomnych, e) osób w wieku geriatrycznym, f) chorych psychicznie i z innymi zaburzeniami.

### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć
<b>ZW1</b>	Działania opiekuńcze wobec pacjenta- nawiązanie, podtrzymanie kontaktu z osobą chorą. Komunikacja pacjent - personel oddziału.
<b>ZW2</b>	Ocena wydolności pacjenta w zakresie samodzielnego spożywania posiłków. Najczęściej występujące zaburzenia fizyczne, psychiczne wpływające na ograniczenia w zakresie zaspokajania potrzeby odżywiania i samodzielnego spożywania posiłków.
<b>ZW3</b>	Dezynfekcja, sterylizacja, przygotowanie roztworów środków dezynfekcyjnych. Mycie higieniczne rąk. Dezynfekcja i sterylizacja sprzętu, naczyń stosowanych w żywieniu zbiorowym, w warunkach szpitalnych.
<b>ZW4</b>	Wykonywanie i ocena pomiarów podstawowych funkcji życiowych przydatnych do oceny stanu pacjenta. Zapis parametrów w dokumentacji. Pomiary antropometryczne.
<b>ZW5</b>	Przygotowanie pacjenta i otoczenia do spożywania posiłków. Higiena pacjenta, właściwa pozycja i ułożenie w łóżku, przygotowanie otoczenia, sali chorych. Karmienie i pojenie chorego różnymi metodami i technikami z uwzględnieniem stanu pacjenta. Postępowanie z chorym po posiłku, zapobieganie i minimalizowanie stanów niepożądanych (wymioty, ulewania itp.)
<b>ZW6</b>	Zabiegi i sposoby działania związane z zaspokajaniem potrzeby odżywiania u noworodka, niemowlęcia, małego dziecka. Karmienie, dopijanie dziecka w różnym wieku.
<b>ZW7</b>	Alternatywne metody żywienia chorego enteralnie i parenteralnie.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W08	Cel 1	ZW1, W1, W2, W4, W5	M5, M1, M2
EK2	DK_W08	Cel 1	W4, W6, ZW2, ZW4	M3, M4
EK3	DK_U31	Cel 1	ZW6, ZW7, W7, ZW3, ZW5	M3, M4
EK4	DK_K01	Cel 1	W1, W3, W4, ZW7, W5	M5, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

Zaliczenie pisemne

Zaliczenie praktyczne

Efekty kształcenia bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w sposób analogiczny do tych z udziałem nauczyciela.

Nazwa zajęć	Statystyka w dietetyce
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr V

### Cele zajęć

- CEL 1** Nabywanie umiejętności doboru odpowiedniej próby, samodzielnego zbierania, przetwarzania i analizy danych medycznych.
- CEL 2** Nabywanie umiejętności doboru odpowiedniego testu statystycznego do danego problemu badawczego.
- CEL 3** Nabywanie umiejętności stawiania hipotez badawczych i statystycznych, wykonywania statystyki opisowej badanej grupy, przeprowadzania analiz oraz wyciągania wniosków z uzyskanych wyników.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- E1** Wiedza: Wykorzystuje i przetwarza informacje, stosując technologię informatyczną i korzystając z nowoczesnych źródeł wiedzy medycznej. Posiada umiejętność selekcji informacji naukowych i prezentacji ich w formie pisemnej. Potrafi krytycznie selekcjonować informacje, dotyczące zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym, zawarte we współczesnym piśmiennictwie w języku polskim i obcym.
- E2** Umiejętności: Dokonuje oceny wyników badań laboratoryjnych, prób wysiłkowych, pomiaru składowych masy ciała, badań dotyczących składu i jakości żywności na podstawie przeprowadzonej analizy statystycznej. Umie ocenić wiarygodność wyników badań dotyczących składu i jakości żywności. Potrafi formułować i wykorzystywać wnioski z badań naukowych i własnych obserwacji.
- E3** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Zapoznanie studentów z internetowymi bazami danych medycznych. Zasady konstruowania bazy danych w arkuszu MS Excel, rodzaje zmiennych i skal pomiarowych, kodowanie zmiennych.
W2	Podstawowe pojęcia statystyczne. Schematy ustalania liczebności próby. Charakterystyka badanej grupy.
W3	Statystyka opisowa – miary położenia i zmienności. Rozkłady zmiennych losowych, obliczanie ich podstawowych charakterystyk i parametrów. Uzyskiwanie estymatorów metodą największej wiarygodności, właściwości estymatorów. Hipotezy statystyczne.
W4	Testy statystyczne. Testy sprawdzające zgodność z rozkładem normalnym. Parametryczne testy istotności (dla dwóch i więcej grup). Testy nieparametryczne (dla dwóch i więcej grup). Analiza korelacji i regresji

#### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Planowanie badania: Ustalenie celu badania. Pojęcie populacji i próby. Rodzaje losowania próby. Rodzaje skal pomiarowych. Konstrukcja narzędzia badawczego. Badanie pilotowe i badanie właściwe.
C2	Statystyka opisowa: analiza cech jakościowych, analiza cech ilościowych, miary położenia, miary rozproszenia.
C3	Wnioskowanie statystyczne: pojęcie hipotezy zerowej i alternatywnej, pojęcie mocy testu, błędów I i II rodzaju, poziomu istotności, obliczenie wartości funkcji testowej, podjęcie decyzji o słuszności hipotezy zerowej.
C4	Testy statystyczne: testy sprawdzające zgodność z rozkładem normalnym, parametryczne testy istotności (dla dwóch i więcej grup); testy nieparametryczne (dla dwóch i więcej grup); analiza korelacji i regresji. Trafność testu diagnostycznego: czułość i swoistość, wartości predykcyjne dodatnie i ujemne. Iloraz szans i ryzyko względne.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
E1		CEL 1, CEL 2, CEL 3	W1, W2, W3, W4, C1, C2, C3, C4	M2, M3, M1
E2	DK_U20	CEL 1, CEL 2, CEL 3	W2, W3, W4, C1, C2, C4	M2, M3
E3	DK_K01	CEL 1, CEL 2, CEL 3	W1, W2, W3, W4, C1, C2, C3, C4	M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Zaliczony sprawdzian praktyczny przy użyciu komputera.

Obecność na wszystkich zajęciach kontrolowanych.

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Średnia ocen z zadań wykonywanych w ramach pracy własnej bez udziału wykładowcy

Efekty kształcenia osiągane bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego.

Nazwa zajęć	Technologia informacyjna w dietetyce
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr V

### Cele zajęć

- CEL 1** Wykształcenie umiejętności wykorzystania narzędzi informatycznych w pracy zawodowej (np. dietetyka) i do pozyskiwania i przetwarzania informacji, rozwiązywania problemów dietetyczno-matematycznych.
- CEL 2** Wykształcenie potrzeby ciągłego wykorzystywania technologii informacyjnej do poszerzania własnej wiedzy i zainteresowań w powiązaniu z innymi dziedzinami wiedzy i aktywności ludzkiej.
- CEL 3** Rozwijanie świadomej motywacji do przestrzegania regulacji występujących w społeczeństwie informacyjnym.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- E1** Wiedza: Student ma podstawową wiedzę z zakresu technologii informacyjnej i wykorzystania komputerów w pracy zawodowej. Student zna podstawowe oprogramowanie biurowe i matematyczne oraz możliwości jego użycia w rozwiązywaniu problemów aplikacyjnych lub w zakresie dietetyki
- E2** Umiejętności: Student dobiera odpowiednie oprogramowanie do danego zadania, tworzy plan (algorytm) i rozwiązuje problem (np. edytorski).
- E3** Kompetencje społeczne: Student potrafi formułować opinie na temat podstawowych zagadnień informatycznych i problemów społeczeństwa informacyjnego. Student zna swoje ograniczenia i rozumie potrzebę stałego aktualizowania swojej wiedzy związanej z rozwojem technologii informacyjno -komunikacyjnych.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Program przedmiotu Technologia informacyjna. Zasady korzystania z pracowni komputerowych (regulamin, zasady BHP).
W2	Podstawy technik informatycznych. Systemy i sieci komputerowe
W3	Pisanie (historia pisma, edytory tekstu, formatowanie dokumentów)
W4	Redagowanie i formatowanie dokumentów tekstowych zawierających obiekty graficzne. Tworzenie dokumentów zawierających tekst matematyczny (symbole i równania).
W5	Wprowadzenie do arkuszy kalkulacyjnych (adresowanie, formuły, wykresy)
W6	Grafika menedżerska i prezentacyjna, a strony WWW
W7	Korzystanie z platformy e-learningowej (przykładowe e-kursy i inne zasoby)

#### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Funkcje logiczne, tekstowe, daty i czasu w arkuszu kalkulacyjnym–zadania Funkcje statystyczne i finansowe w arkuszu kalkulacyjnym–zadania
C2	Arkusz kalkulacyjny: operowanie arkuszami i skoroszytem; edycja i formatowanie komórek, formatowanie warunkowe; tworzenie i edycja formuł, adresowanie względne, bezwzględne, mieszane; użycie wybranych funkcji warunkowych, matematycznych, statystycznych, daty i czasu, finansowych.
C3	Grafika menedżerska i prezentacyjna: tworzenie, edycja i formatowanie slajdów; użycie układów slajdów i szablonów prezentacji; wprowadzenie do slajdów obiektów tekstowych, graficznych, wykresów; użycie efektów animacji obiektów i efektów przejść pomiędzy slajdami

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
E1		CEL 1, CEL 2, CEL 3	W1, W2, W4, W3, W5, W6, W7, C1, C2, C3	M2, M3, M4, M5
E2	DK_U2	CEL 1, CEL 2	W1, W2, W4, W3, W5, W6, W7, C1, C2, C3	M2, M3, M4, M5
E3	DK_K07	CEL 3	W1, W2, W4, W3, W5, W6, W7, C1, C2, C3	M2, M3, M5

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Projekt, kolokwium

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

ocena prezentacji wyników pracy w zespole

Nazwa zajęć	Prawo i ekonomika w zakładach żywnościowych
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr VI

### Cele zajęć

**Cel 1** Zapoznanie studentów z ustawodawstwem, prawnymi regulacjami w zawodzie dietetyka.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Student, który zaliczył moduł wykazuje pogłębioną wiedzę w zakresie etycznych, organizacyjnych i prawnych aspektów wykonywania zawodu dietetyka, ze szczególnym uwzględnieniem znajomości zagadnień obejmujących higienę żywności i żywienia, warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności, a także zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

**EK2** Umiejętności: Student, który zaliczył moduł potrafi zorganizować miejsce pracy zgodnie z zasadami ergonomii i prawa pracy.

**EK3** Kompetencje społeczne: Student, który zaliczył moduł umie dokonać samokrytycznej analizy swojej działalności, zarówno w aspekcie indywidualnym, jak i zespołowym.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Prawo w zakładach żywienia - tworzenie i rozwój form indywidualnej przedsiębiorczości
W2	Wybrane zagadnienia z prawa pracy i prawa gospodarczego w zakresie prowadzenia działalności w ramach gabinetu poradnictwa dietetycznego
W3	Geneza, istota i zadania prawa żywnościowego - znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej związanej z żywnością z uwzględnieniem unormowań prawa pracy.
C2	Regulacje dotyczące higieny żywności - system organizacji urzędowej kontroli żywności.

  

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W09, DK_W28	Cel 1	W1, W2, W3	M1
EK2	DK_U27	Cel 1	C1, C2	M5
EK3	DK_K02	Cel 1	C1, C2	M5

## Sposoby i metody weryfikacji

Prezentacja projektu zespołowego

Zaliczenie pisemne

Aktywność na zajęciach

metody jak przy udziale wykładowcy

Nazwa zajęć	Organizacja pracy w zakładach żywienia
Kategoria zajęć	Zajęcia podstawowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr VI

### Cele zajęć

**C1** Zapoznanie studentów z przepisami prawa w zakładach gastronomicznych.

**C2** Zapoznanie studentów z organizacją pracy w zakładach żywienia.

**C3** Stosowanie norm i zaleceń żywnościowych w zakładach żywienia.

**C4** Organizacja pracy zgodnie z zasadami BHP oraz ergonomii.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Umiejętności: Omawia podstawowe definicje, pojęcia, zasady i cele pracy dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego.
- EK2** Wiedza: Ocenia warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego.
- EK3** Umiejętności: Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami ergonomii.
- EK4** Umiejętności: Posiada podstawowe umiejętności prowadzenia działalności gospodarczej.
- EK5** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny i ewaluacji działań własnych i zespołowych.
- EK6** Wiedza: Zna i interpretuje zapisy Kodeksu Pracy.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Cele, zadania, zasady prowadzenia i organizacji pracy w zakładach żywienia.
<b>W2</b>	Zasady organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii i BHP. Choroby zawodowe. Kodeks pracy
<b>W3</b>	Metody pracy dietetyka w zakładach żywienia.
<b>W4</b>	Wymogi dotyczące warunków sanitarno-epidemiologicznych w zakładach żywienia zbiorowego.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>CW1</b>	Metody oceny warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego, systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
<b>CW2</b>	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami BHP i ergonomii
<b>CW3</b>	Metody kontroli i ewaluacji działań podczas prowadzenie działalności gospodarczej. Kodeks pracy.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W09	C1, C2, C3,	W1, W3, CW1	M1, M2, M3, M4, M5
EK2	DK_U27	C1, C2, C4	W2, W4, CW1	M1, M2, M4, M5
EK3	DK_U27	C1, C4	W2, W4, CW1, CW2	M1, M2, M3, M4, M5
EK4	DK_K02	C2, C4	W1, W2, CW3, CW2	M1, M2
EK5	DK_W28	C1, C2	W1, CW3	M3, M4, M5
EK6	DK_U27, DK_W28	C1, C2, C4	CW3	M1, M2, M3, M4, M5

## Sposoby i metody weryfikacji

Kolokwium.

Aktywność na zajęciach i przygotowanie do zajęć.

Prezentacja multimedialna, projekt.

Efekty kształcenia osiągnane bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego.

Nazwa zajęć	<b>Podstawy kliniczne chorób wieku dziecięcego</b>
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr IV

## Cele zajęć

- C1** Pogłębienie wiedzy i doskonalenie umiejętności w zakresie rozpoznawania i leczenia najczęstszych schorzeń wieku rozwojowego, jak również ich wpływu na stan odżywiania w różnym okresie rozwojowym.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- E1** Wiedza: Omawia zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej
- E2** Umiejętności: Posługuje się ze zrozumieniem terminologią obowiązującą w naukach o żywieniu, wykorzystując ją w projektowaniu działań w zależności od specyficznych potrzeb organizmu człowieka chorego.
- E3** Umiejętności: Wykazuje się znajomością zaawansowanych metod edukacji zdrowotnej w obszarze zdrowia, aktywności fizycznej, aktywności ruchowych związanych z zawodem.
- E4** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, ma świadomość potrzeby zasięgnięcia opinii ekspertów.

## Treści programowe

## Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Organizacja i funkcjonowanie opieki zdrowotnej nad dziećmi i młodzieżą w Polsce i na świecie. Dietetyk w systemie opieki pediatrycznej.
W2	Czynniki egzogenne i endogenne wpływające na rozwój dzieci i młodzieży.
W3	Rozwój fizyczny i psychiczny dzieci i młodzieży. Noworodek donoszony, przedwcześnie urodzony.
W4	Racjonalne żywienie niemowląt, małych dzieci i młodzieży. Żywnienie wcześniaków.
W5	Najczęstsze wady wrodzone u dzieci, szczególnie wady występujących w obrębie twarzoczaszki, szyi i układu pokarmowego.
W6	Dietozależne, genetycznie uwarunkowane choroby metaboliczne.
W7	Choroby układu oddechowego: ostre i przewlekłe zapalenia dróg oddechowych, astma oskrzelowa.
W8	Wybrane zagadnienia z gastroenterologii dziecięcej. Bóle brzucha, zaparcia ostre i przewlekłe biegunki. Choroby glutenezależne – patofizjologia różnicowanie i postępowanie dietetyczne.
W9	Choroby krwi: niedokrwistości, szkazy krwotoczne, białaczki u dzieci.
W10	Choroby nerek: zakażenie układu moczowego, kamica nerkowa, kłębuszkowe zapalenia nerek, zespół nerczycowy niewydolność nerek, kamica nerkowa.
W11	Choroby z niedoboru witamin i składników mineralnych.
W12	Wybrane zagadnienia endokrynologiczne: cukrzyca, niedoczynność/nadczynność tarczycy, niedoczynność/nadczynność kory nadnerczy.
W13	Choroby metaboliczne u dzieci. Nadwaga i otyłość. Niedożywienie.
W14	Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach zakaźnych i gorączkowych.
W15	Choroby układu krążenia u dzieci. Postępowanie dietetyczne.
W16	Alergie pokarmowe u dzieci. Zasady wprowadzania diety eliminacyjnej.
W17	Najczęstsze choroby układu nerwowego u dzieci i młodzieży.
W18	Choroby układowe tkanki łącznej: toczeń układowy, młodzieńcze zapalenie stawów, gorączka reumatyczna.
W19	Epidemiologia i etiopatogeneza nowotworów u dzieci.
W20	Chorobach wątroby i dróg żółciowych. Zasady postępowania dietetycznego
W21	Psychogenne zaburzenia w odżywianiu. Anorexia nervosa. Bulimia. Neofobia u dzieci.
W22	Dziecko nieprzytomne. Zasady i metody odżywiania.

Efekty uczenia się dla	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
E1	DK_W13	C1	W1, W2, W4, W5, W8, W9, W10, W11, W13, W14, W15, W16, W19, W20, W21	M1, M2
E2	DK_U10	C1	W1, W2, W3, W4, W6, W7, W9, W9, W10, W11, W12, W13, W14, W15, W18, W19, W21	M1, M2
E3	DK_U10	C1	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, W9, W10, W11, W12, W13, W14, W15, W16, W17, W18, W20, W21	M 3, M1, M2
E4	DK_K01	C1	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, W9, W10, W11, W12, W13, W14, W15, W16, W17, W18, W19, W20, W21	M1, M2, M 3

### Sposoby i metody weryfikacji

Zaliczenie pisemne - egzamin.

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Opracowanie indywidualnej pracy w ramach samokształcenia według ustalonych kryteriów przez wykładowcę.

Nazwa zajęć	Podstawy kliniczne chorób wewnętrznych
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr II

### Cele zajęć

**Cel 1** Przygotowanie studenta do planowania i realizacji zadań wobec pacjenta ze schorzeniami internistycznymi.

**Cel 2** Przygotowanie studenta do prowadzenia działań ukierunkowanych na profilaktykę schorzeń internistycznych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: omawia najważniejsze choroby poszczególnych układów i narządów
- EK2** Wiedza: omawia znaczenie odżywiania w patogenezie i leczeniu schorzeń internistycznych, w tym także spowodowanych niewłaściwym sposobem odżywiania
- EK3** Umiejętności: proponuje zalecenia dietetyczne dla chorego w zależności od rodzaju choroby
- EK4** Wiedza: Analizuje zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo- zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej.
- EK5** Umiejętności: Ustala wskazania do wspomagania lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz aktywności fizycznej
- EK6** Kompetencje społeczne: Wykazuje troskę o dobro chorego

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć			
W1	Podstawowe terminy, pojęcia w medycynie klinicznej. Podstawowe procesy patologiczne.			
W2	Charakterystyka najczęściej spotykanych schorzeń układu krążenia: nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca, ostre zespoły wieńcowe, niewydolność krążenia, wady serca, zaburzenia rytmu serca.			
W3	Charakterystyka najczęściej spotykanych schorzeń przewodu pokarmowego: choroba wrzodowa żołądka i XII - cy, choroby zapalne jelit, nowotwory jelit, choroby trzustki, wątroby.			
W4	Charakterystyka najczęściej spotykanych schorzeń hematologicznych: niedokrwistości, białaczki, zaburzenia krzepnięcia.			
W5	Najczęstsze schorzenia układu moczowego: patomechanizm ich powstawania, objawy i sposoby leczenia: niewydolność nerek, kłębuszkowe zapalenie nerek, nowotwory układu moczowych. Pacjent dializowany, pacjent po przeszczepie nerki.			
W6	Cukrzyca: patogeneza, typy cukrzycy. Zasady i metody insulinoterapii, powikłania cukrzycy (stany niedocukrzenia, hiperglikemia, powikłania późne). Edukacja chorego: przygotowanie do samoopieki, samopielęgnacji, życia z cukrzycą.			
W7	Schorzenia endokrynologiczne: patomechanizm, objawy, metody leczenia. Zespół metaboliczny. Nadczynność i niedoczynność tarczycy. Choroby nadnerczy, przysadki. Powikłania kortykosteroidoterapii systemowej. Zalecenia dietetyczne.			
W8	Schorzenia układu kostno-stawowego i tkanki łącznej: choroby zapalne i zwyrodnieniowe stawów, osteoporoza.			
W9	Pacjent z chorobą zakaźną: zakażenia bakteryjne, wirusowe, wirusem HIV i z zespołem nabytego upośledzenia odporności.			
W10	Charakterystyka schorzeń układu oddechowego: zapalenie płuc i oskrzeli, astma oskrzelowa, niewydolność oddechowa, gruźlica płuc, POCHP, nowotwory układu oddechowego, choroby opłucnej.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W13	Cel 1, Cel 2	W5, W10, W2, W6, W7, W3, W8, W1, W4, W9	M1, M3
EK2	DK_W13	Cel 1, Cel 2	W5, W10, W2, W6, W7, W3, W8, W1, W4	M1, M3
EK3	DK_U19, DK_U10	Cel 1, Cel 2	W5, W2, W10, W6, W7, W3, W8, W1, W4, W9	M2, M1, M3
EK4	DK_W13	Cel 1, Cel 2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, W10	M1, M3, M2
EK5	DK_U19, DK_U09	Cel 1, Cel 2	W10, W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9	M2, M1, M3
EK6	DK_K05	Cel 1, Cel 2	W10, W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9	M1, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

kolokwia cząstkowe

zaliczenie końcowe

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia bez udziału wykładowcy weryfikowane są w sposób analogiczny, tymi samymi metodami, co z bezpośrednim udziałem wykładowcy.

Nazwa zajęć	Klinika i żywienie w chorobach chirurgicznych
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr III

## Cele zajęć

- C1** Opanowanie przez studenta wiedzy umożliwiającej podejmowanie i realizowanie zadań zmierzających do przestrzegania zasad żywienia w określonych chorobach chirurgicznych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Rozpoznaje zmiany w różnych schorzeniach chirurgicznych, związane z chorobą podstawową (w tym chorobą nowotworową) oraz nieprawidłową dietą. Zdefiniować zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach choroby.
- EK2** Umiejętności: Wykorzystuje wiedzę związaną z leczeniem żywieniowym w praktyce. Zastosować wybrane diety terapeutyczne w chorobach trzustki, wątroby, żołądka.
- EK3** Kompetencje społeczne: Dbą o prestiż zawodu dietetyka. Wykazywać właściwą postawę zawodową.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>EK1</b>	Choroby chirurgiczne przewodu pokarmowego (przełyku, żołądka, trzustki, wątroby i jelit). Choroba oparzeniowa Patofizjologia, objawy kliniczne oraz powikłania chorób nowotworowych w chirurgii.
<b>EK2</b>	Leczenie żywieniowe w chirurgii. Sposoby i metody żywienia. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe.
<b>EK3</b>	Diety w chorobach i po zabiegach. Dieta w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Dieta w chorobie refluksowej przełyku. Dieta w chorobie pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Dieta w chorobach trzustki.
<b>EK4</b>	Dieta w uchyłkowatości jelita grubego. Dieta w chorobie jelita drażliwego. Dieta w chorobie Leśniowskiego - Crohna

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Znaczenie leczenia dietetycznego na przykładzie dowolnie wybranej diety. Planowanie diet w chorobach chirurgicznych.
<b>C2</b>	Zapotrzebowanie metaboliczne. Ocena stanu odżywienia wybranego pacjenta.
<b>C3</b>	Diety przemysłowe dla pacjentów chirurgicznych.
<b>C4</b>	Zastosowanie żywienia dojelitowego w chirurgii.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W13	C1	EK1, EK2, EK3, EK4	M1, M2, M4, M3
EK2	DK_U19	C1	C1, C2, C3, C4	M2, M3, M4
EK3	DK_K03	C1	C1, C2, C3, C4	M2, M1

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

- Aktywność na zajęciach
- Projekt indywidualny (studium przypadku)
- Obserwacja zaangażowania w realizację powierzonych zadań
- Ocena wypowiedzi ustnej

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia osiągane bez udziału nauczyciela są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	Klinika i żywienie w geriatricy
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2,semestrIV

## Cele zajęć

- C1** Zapoznanie z najczęstszymi schorzeniami wieku podeszłego i zasadami żywienia dietetycznego pacjenta w starszym wieku w różnych stanach chorobowych

## Efekty uczenia się dla zajęć

- Ek1** Wiedza: Charakteryzuje zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych różnymi schorzeniami, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej.
- Ek2** Wiedza: Dobiera prawidłowy sposób żywienia w ostrych i przewlekłych chorobach, dostosowuje żywienie dla potrzeb osób starszych w zależności od rodzaju i zaawansowania choroby

**Ek3** Umiejętności: Ustala wskazania do wspomagania dietetycznego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz aktywności fizycznej

**Ek4** Kompetencje społeczne: Wykazuje dbałość o prestiż związany z wykonywaniem zawodu oraz upowszechnia wzory właściwego postępowania w środowisku pracy

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>W1</b>	Proces starzenia się ludności - przyczyny, etapy, konsekwencje. Charakterystyka odrębności biologicznych i psycho-społecznych wieku podeszłego. Działania opóźniające starzenie- podstawowe priorytety profilaktyki w okresie późnej starości.			
<b>W2</b>	Schorzenia układu krążenia w wieku podeszłym - nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca. Zasady żywienia w schorzeniach układu krążenia.			
<b>W3</b>	Schorzenia układu pokarmowego w wieku podeszłym. Zasady żywienia w schorzeniach układu pokarmowego.			
<b>W4</b>	Schorzenia metaboliczne wieku podeszłego - cukrzyca, choroby tarczycy. Zasady żywienia w schorzeniach metabolicznych w wieku starszym.			
<b>W5</b>	Schorzenia neurologiczne wieku podeszłego. Zasady żywienia w schorzeniach neurologicznych.			
<b>W6</b>	Schorzenia psychiczne wieku podeszłego. Planowanie zasad żywienia w schorzeniach psychicznych.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
Ek1	DK_W13	C1	W1, W2, W3, W4, W5, W6	M1, M3
Ek2	DK_U10	C1	W2, W3, W4, W5, W6	M1, M3, M2, M4
Ek3	DK_U19	C1	W2, W6, W3, W4, W5	M1, M2, M4
Ek4	DK_K03	C1	W1, W2, W4, W5, W6, W3	M1, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

zaliczenie pisemne - przygotowanie projektu

Zaliczenie praktyczne

aktywność na zajęciach, przygotowanie się do zajęć

zaliczenie pisemne - kolokwium

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

przygotowanie projektu indywidualnego

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Podstawy technologii produkcji potraw</b>
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr II

## Cele zajęć

**C1** Zdobyć wiedzy na temat procesów technologicznych stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw.

**C2** Zapoznanie z systemami produkcji potraw w gastronomii.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Student omawia przebieg procesów technologicznych sporządzania wybranych potraw. Charakteryzuje metody obróbki wstępnej i cieplnej.

**EK2** Umiejętności: Wykonuje wybrane potrawy. Obsługuje urządzenia stosowane w gastronomii.

**EK3** Umiejętności: Objasnia zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego.

**EK4** Kompetencje społeczne: Współpracuje w grupie realizując wyznaczone zadania. Wykazuje odpowiedzialność za powierzone zadania.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Podstawowe pojęcia związane z technologią produkcji potraw. Procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej. Obróbka wstępna brudna i czysta.
<b>W2</b>	Obróbka cieplna. Zmiany właściwości produktów w trakcie przygotowywania potraw.
<b>W3</b>	Technologia cook-serve, cook-chill i cook-freeze.

<b>W4</b>	Zastosowanie drobiu, ryb i mięsa, owoców, warzyw, zbóż, mąki, jaj w technologii gastronomicznej.
<b>W5</b>	Żywność prozdrowotna, funkcjonalna. Kuchnia molekularna

### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>ZW1</b>	Określanie wydajności procesów obróbki wstępnej.			
<b>ZW2</b>	Ocena wpływu obróbki cieplnej i rozdrobnienia na wydajność i jakość potraw.			
<b>ZW3</b>	Ocena wpływu stopnia rozdrobnienia i pH na zachowanie barwy warzyw w czasie obróbki cieplnej.			
<b>ZW4</b>	Sporządzanie wybranych potraw. Badanie wpływu stosowanych składników na jakość wyrobu. Ocena wpływu obróbki technologicznej na jakość potraw.			
<b>ZW5</b>	Wykorzystanie skrobi oraz hydrokoloidów polisacharydowych w produkcji potraw.			
Efekty uczenia	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W07, DK_W08	C1	W1, W2, W3, W4, W5	M1
EK2	DK_U05, DK_U09, DK_W08, DK_K03	C2	ZW1, ZW2, ZW4	M2, M3, M4
EK3	DK_U11, DK_W07, DK_K03	C1	W2, W4, W5, ZW2, ZW3, ZW5	M1, M2, M3, M4
EK4	DK_K03	C1, C2	ZW1, ZW2, ZW3, ZW4, ZW5	M2, M4

### Sposoby i metody weryfikacji

Ocena z egzaminu

Ocena z zajęć warsztatowych

Efekty kształcenia bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z jego udziałem.

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Analiza i ocena jakości żywności</b>
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr III

### Cele zajęć

- C1** Zapoznanie studentów związanych z zasadami kontroli żywności oraz pobierania, przygotowywania i konserwacji prób do analiz.
- C2** Zapoznanie z metodami chemicznymi, fizykochemicznymi oraz instrumentalnymi analizy żywności. Zapoznanie z organoleptyczną oceną produktów żywnościowych.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Wykorzystuje podstawową wiedzę na temat stosowanych metod analitycznych: fizycznych, chemicznych, fizykochemicznych, organoleptycznych w badaniu jakości produktów żywnościowych
- EK2** Wiedza: Omawia zasady kontroli żywności w Polsce oraz zasady pobierania, przygotowywania i konserwacji prób do analiz.
- EK3** Umiejętności: Przygotuje stanowisko pracy, dobiera sprzęt laboratoryjny do danej analizy. Przeprowadza analizę oznaczanego składnika żywności, odpowiednio interpretuje otrzymane wyniki (dokonuje odpowiednich obliczeń matematycznych), przygotowuje sprawozdanie z przeprowadzonych analiz.
- EK4** Kompetencje społeczne: Współpracuje w grupie i kieruje małym zespołem. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozwoju osobistego.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Kontrola żywności w Polsce. Zasady pobierania, przygotowywania i konserwacji prób do analiz.
<b>W2</b>	Podział metod analizy i oceny jakości żywności.
<b>W3</b>	Charakterystyka metod chemicznych, fizykochemicznych oraz instrumentalnych analizy żywności- oznaczanie zawartości wody, pomiar gęstości, tekstury, oznaczanie kwasowości, ekstraktu itp.
<b>W4</b>	Zasady przeprowadzania analizy organoleptycznej i sensorycznej. Warunki i sposób jej przeprowadzania. Organoleptyczne metody kontroli jakości

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Przepisy BHP. Wstęp do analizy organoleptycznej i sensorycznej żywności. Badanie daltonizmu smakowego, rozpoznawanie zapachów spożywczych. Metoda punktowa, profilowania sensorycznego, hedoniczna. Ocena organoleptyczna wybranych produktów spożywczych

<b>C2</b>	Pomiary gęstości: areometryczne i piknometryczne.			
<b>C3</b>	Analiza tekstury produktów spożywczych.			
<b>C4</b>	Oznaczanie zawartości suchej substancji i wody. Oznaczanie zawartości ekstraktu. Oznaczanie kwasowości.			
<b>C5</b>	Oznaczanie zawartości polifenoli w wybranych produktach spożywczych.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W04, DK_W11	C2	W2, W3, W4	M2
EK2	DK_W04, DK_W11	C1	W1	M2
EK3	DK_U03, DK_U05, DK_U06	C1	W3, W4, C1, C2, C3, C4, C5	M1
EK4	DK_K04	C1, C2	W1, W2, W3, W4, C1, C2, C3, C4, C5	M1, M2

## Sposoby i metody weryfikacji

Ocena z egzaminu

ocena ze sprawozdań

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Podstawy żywienia człowieka zdrowego</b>
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok I, semestr II

## Cele zajęć

- C1** Zapoznanie z zagadnieniami związanymi z zawartością składników odżywczych w żywności oraz stopniem ich przyswajalności. Przebiegiem procesów metabolicznych w organizmie człowieka oraz zapotrzebowaniem na składniki odżywcze w zależności od płci, wieku i stanu fizjologicznego.
- C2** Zapoznanie z zasadami planowania i oceny jadłospisów.
- C3** Poznanie metod pomiaru wydatków energetycznych oraz antropometrycznych człowieka.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia procesy chemiczne i biochemiczne zachodzące w organizmie człowieka oraz żywności.
- EK2** Wiedza: Ma pogłębioną wiedzę z zakresu żywienia człowieka. Omawia naukowe podstawy kształtowania diety i jej wpływu na zdrowie człowieka..
- EK3** Umiejętności: Planuje i projektuje żywienie indywidualne i zbiorowe. Dobiera metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w zależności do wieku i stanu fizjologicznego. Posługuje się normami żywienia.
- EK4** Umiejętności: Oblicza podstawową i całkowitą przemianę materii. Omawia metody pomiaru wydatków energetycznych człowieka.
- EK5** Kompetencje społeczne: Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej i etycznej za właściwe planowanie żywienia. Wykazuje odpowiedzialność za pracę własną. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Zasady żywienia - rekomendacje żywieniowe. Wpływ żywienia na procesy metaboliczne.
<b>W2</b>	Białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki mineralne – klasyfikacja, źródła, metabolizm, zapotrzebowanie, rola w żywieniu człowieka. Woda w żywieniu człowieka i równowaga kwasowo-zasadowa.
<b>W3</b>	Podstawowa i całkowita przemiana materii. Metody pomiaru wydatków energetycznych człowieka
<b>W4</b>	Podstawowa terminologia stosowana w naukach o żywieniu. Determinanty uwarunkowań zdrowego stylu życia. Ocena stanu odżywiania.
<b>W5</b>	Normy zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych. Zalecenia żywieniowe dla osób chorych i zdrowych w różnym wieku.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Potrzeby energetyczne człowieka. Przemiana materii i jej bilans. Metody pomiaru wydatków energetycznych człowieka. Obliczanie dobowego wydatku energetycznego. Pomiar wydatków energetycznych.
<b>C2</b>	Normy żywienia, tabele wartości odżywczej produktów spożywczych. Zasady planowania żywienia różnych grup ludności.
<b>C3</b>	Pomiary antropometryczne - interpretuje wskaźników BMI, WHR, OMR. Składowe masy ciała z zastosowaniem metody Bioimpedancji elektrycznej (BIA).
<b>C4</b>	Metody oceny sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia. Metodyka zbierania wywiadów żywieniowych.

<b>C5</b>	Diagnostyka dietetyczna - ustalanie stosowanych zasad żywienia w oparciu o wyniki wywiadu żywieniowego. Tworzenie indywidualnego planu zapotrzebowania energetycznego w oparciu o ocenę stanu odżywienia.			
<b>C6</b>	Kultura smaku - dobór składników odżywczych zgodnie z preferencjami żywieniowymi			
<b>C7</b>	Zasady planowania i organizacji żywienia w gospodarstwach domowych, przedszkolu, szkole, szpitalu, sanatorium itp.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W04, DK_U01, DK_W11	C1	W2, W1	M2
EK2	DK_W10, DK_W11, DK_W14, DK_K04	C1, C2	W3, W4, W5, C3, C4	M1
EK3	DK_U03, DK_U08, DK_U11, DK_U12, DK_K04	C2	C2, C7, C3, C4	M1
EK4	DK_U03, DK_U08, DK_U12, DK_K04	C2, C3	C1, W3, C5, C6	M1, M2
EK5	DK_K04	C1, C2, C3	C1, C2, C7, W2, W3, W1, W4, W5, C3, C4, C5, C6	M1, M2

## Sposoby i metody weryfikacji

Sprawozdania z ćwiczeń

Obserwacja studenta podczas wykonywania powierzonych zadań

Ocena z egzaminu

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Diagnostyka kliniczna i laboratoryjna w praktyce dietetycznej</b>
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr III

## Cele zajęć

**C1** Zapoznanie z podstawami badań biochemicznych i badań klinicznych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Posługuje się zrozumiela terminologią obowiązującą w naukach o żywieniu.

**EK2** Umiejętności: Analizuje i interpretuje wyniki badań laboratoryjnych pod kątem wykorzystania ich w planowaniu racjonalnego odżywiania.

**EK3** Kompetencje społeczne: Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Diagnostyka laboratoryjna, jako istotny element postępowania diagnostycznego w pracy dietetyków. Badania laboratoryjne wykonywane w celu zapoznania się ze szczegółowym obrazem stanu zdrowia pacjenta oraz w celu ustalenia dalszego postępowania żywieniowego.
<b>W2</b>	Badania laboratoryjne wraz z interpretacją wyników: badania hematologiczne, badania w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej i cukrzycy, badania w chorobach nerek, badania w chorobach wątroby, badania diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej oraz chorób dietozależnych.
<b>W3</b>	Interpretacja wyników badań biochemicznych a kliniczne podstawy wdrażania dietoterapii. Wskaźniki ryzyka metabolicznego wraz z oceną składu masy ciała.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Wyniki badań laboratoryjnych, jako podstawowy element prawidłowo zebranego wywiadu żywieniowego. Kliniczna ocena pacjenta.
<b>C2</b>	Podstawy badań hematologicznych. Niedokrwistości niedoborowe. Badanie ogólne moczu. Gospodarka wodno-elektrolitowa i jej parametry. Gospodarka lipidowa i inne czynniki. Diagnostyka i monitorowanie leczenia cukrzycy.
<b>C3</b>	Technika poprawnego analizowania wyników badań laboratoryjnych i wnioskowania na ich podstawie. Ocena żywienia indywidualnego i zbiorowego w zależności od wyników badań laboratoryjnych, specjalistycznych badań klinicznych.

<b>C4</b>	Diagnostyka laboratoryjna innych chorób dieto-zależnych: celiakia, alergie pokarmowe, nietolerancje pokarmowe, choroby tarczycy, wybrane choroby autoimmunologiczne. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki lipidowej, hormonalnej – normy funkcjonalne. Interpretacja odchylenia od wartości prawidłowych			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W10	C1	W1, W2, W3	M1, M6
EK2	DK_U07	C1	C2, C3, C3, C1	M2, M3, M4, M5
EK3	DK_K04	C1	C3	M2, M5, M6

## Sposoby i metody weryfikacji

Średnia arytmetyczna ocen z weryfikacji poszczególnych efektów kształcenia

Ocena z projektu indywidualnego

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Pracownia żywienia</b>
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr II

## Cele zajęć

- C1** Poznanie zasad planowania i organizacji działalności w zakładach gastronomicznych.  
**C2** Poznanie zasad racjonalnego żywienia oraz wpływ sposobu żywienia na zdrowie.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia zasady organizacji i planowania działalności w zakładach gastronomicznych.  
**EK2** Wiedza: Wymienia zasady racjonalnego żywienia oraz wpływ sposobu żywienia na zdrowie.  
**EK3** Umiejętności: Identyfikuje zagrożenia zdrowotne, błędy żywieniowe wynikające z odżywiania, wskazuje ich konsekwencje, proponuje działania profilaktyczne w tym zakresie również z wykorzystaniem programów komputerowych.  
**EK4** Umiejętności: Komponuje jadłospisy dietetyczne. Planuje produkcję w zakładach żywienia zamkniętego na przykładzie wybranego zakładu, z uwzględnieniem tzw. stawki żywieniowej.  
**EK5** Kompetencje społeczne: Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej i etycznej za właściwe planowanie żywienia rozumiejąc potrzebę ciągłego doskonalenia.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Rola składników odżywczych. Ocena stanu odżywienia człowieka. Ocena ilościowa i jakościowa spożycia - wykorzystanie programów komputerowych.
<b>W2</b>	Charakterystyka żywności jako źródła składników pokarmowych. Żywnienie enteralne i parenteralne. Pozytywne i negatywne następstwa stosowania żywności funkcjonalnej, modyfikowanej genetycznie i nutroceutyków.
<b>W3</b>	Zasady oceny i planowania jadłospisów. Normy żywienia. Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych
<b>W4</b>	Charakterystyka wartości odżywczej produktów spożywczych. Tabele wartości odżywczych. Normy żywienia.
<b>W5</b>	Zasady planowania żywienia zbiorowego. Zasady racjonalnego żywienia oraz wpływ sposobu żywienia na zdrowie.

### Zajęcia warsztatowe

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>ZW1</b>	Wykonuje pomiary antropometryczne oraz oblicza i interpretuje wskaźniki BMI, WHR, OMR. Mierzy składowe masy ciała z zastosowaniem metody Bioimpedancji elektrycznej (BIA).			
<b>ZW2</b>	Wywiady żywieniowe. Ocena stanu odżywienia, wykorzystanie programów komputerowych.			
<b>ZW3</b>	Identyfikacja zagrożeń zdrowotnych wynikających z niewłaściwego odżywiania. Planowanie i podejmowanie działań profilaktycznych.			
<b>ZW4</b>	Układ funkcjonalny zakładów gastronomicznych. Zasady bhp w żywieniu zbiorowym. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych zamkniętych z uwzględnieniem stawki żywieniowej.			
<b>ZW5</b>	Określanie wartości odżywczej i energetycznej produktów na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych			
<b>ZW6</b>	Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Realizacja zaleceń dietetycznych w schorzeniach- modyfikacja zawartości energii, proporcji makro- i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>

EK1	DK_W06, DK_W07, DK_W10	C1	W1, W2	M1
EK2	DK_W08, DK_W04, DK_W14	C2	W4, W5, W3	M1
EK3	DK_U03, DK_U05, DK_U11, DK_W17, DK_K04	C2	ZW3, W3, ZW2, ZW5	M1, M2, M3
EK4	DK_U03, DK_U05, DK_W08, DK_U11, DK_K04	C1, C2	ZW6, ZW1, ZW4	M2
EK5	DK_K04	C1, C2	W4, W5, ZW3, ZW6, W1, W2, W3, ZW2, ZW5, ZW1, ZW4	M1, M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Egzamin pisemny

Oceny ze sprawozdań z zajęć warsztatowych

Nazwa zajęć	<b>Żywnienie w chorobach zakaźnych, zatruciach ostrych i przewlekłych</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr VI

## Cele zajęć

- 1 Przygotowanie studenta do prawidłowego rozpoznawania i planowania żywienia w chorobach zakaźnych, zatruciach ostrych i przewlekłych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK 1** Wiedza: Wykazuje się znajomością naturalnych składników toksycznych i antyodżywczych w diecie, karcynogenów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
- EK 2** Umiejętności: Dobiera prawidłowy sposób żywienia w ostrych, przewlekłych chorobach i potrafi dostosować żywienie do potrzeb specyficznych dla płci i wieku oraz stopnia zaawansowania choroby.
- EK 3** Kompetencje społeczne: Współpracuje w zespole interdyscyplinarnym. Realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Podstawowe pojęcia w toksykologii i mikrobiologii klinicznej. Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności. Żywność, jako źródło zakażeń. Żywność, jako narzędzie broni biologicznej.
<b>W2</b>	Wpływ naturalnych substancji antyodżywczych i toksycznych w diecie na zdrowie człowieka. Działania
<b>W3</b>	Wpływ karcynogenów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na zdrowie człowieka. Działania zapobiegawcze.
<b>W4</b>	Sytuacja epidemiologiczna w Polsce i na świecie dotycząca zakażeń i zatruc pokarmowych. Główne przyczyny, objawy, działania prewencyjne.
<b>W5</b>	Charakterystyka chorób o podłożu infekcyjnym: zapalenie gardła, grypa, zapalenie żołądka, jelit, biegunka podróżnych i poantybiotykuwa. Zaburzenia gospodarki-wodno elektrolitowej w tych
<b>W6</b>	Charakterystyka bakteryjnych zatruc pokarmowych, zakażeń bakteryjnych oraz chorób pasożytniczych.
<b>W7</b>	Charakterystyka wirusowych zapaleń wątroby oraz zatruc chemicznych. Wybrane choroby zakaźne i pasożytnicze na świecie. Zakażenia szpitalne.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>C1</b>	Wspomaganie żywieniowe w leczeniu chorób o podłożu infekcyjnym u dzieci i osób dorosłych.			
<b>C2</b>	Wspomaganie żywieniowe w leczeniu zatruc i zakażeń pokarmowych.			
<b>C3</b>	Wspomaganie żywieniowe w leczeniu zakażeń bakteryjnych i chorób pasożytniczych.			
<b>C4</b>	Wspomaganie żywieniowe w leczeniu wirusowych zapaleń wątroby, zatruc grzybami oraz zatruc metalami ciężkimi.			
<b>C5</b>	Wspomaganie żywieniowe w leczeniu infekcyjnych chorób układu moczowego: zapalenie pęcherza moczowego.			
<b>C6</b>	Planowanie zapobiegawczych działań edukacyjnych w omawianych chorobach. Zagrożenia związane z nieprawidłowym przechowywaniem żywności. Rola dietetyka jako edukatora.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody
EK 1	DK_W11	1	W2, W3, W4, W6, W7, C2, C3, C4, C5, C6, C1, W1	M1, M2,
EK 2	DK_U13	1	W5, C1, C2, C3, C4, C5, C6	M2, M3,

EK 3	DK_K04	1	W2, W3, W4, W5, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, W1	M1, M2.
------	--------	---	--	---------

Nazwa zajęć	<b>Klinika i żywienie w chorobach o podłożu psychogennym</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr III

## Cele zajęć

- C1** Przekazanie wiedzy na temat kliniki chorób o podłożu psychicznym, w których występują zaburzenia odżywiania oraz zapoznanie ze sposobami postępowania z chorym w takich sytuacjach.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EU1** Kompetencje społeczne: okazuje szacunek pacjentom i dba o ich dobro
- EU2** Umiejętności: wykorzystać wiedzę dotyczącą psychospołecznych mechanizmów związanych z ochroną zdrowia, skutecznie komunikować się z pacjentem, potrafi przekazać informacje związane ze stanem zdrowia, sposobami żywienia oraz wdrażanym programem zdrowego odżywiania
- EU3** Wiedza: wykazać się znajomością podstawowych determinantów i uwarunkowań zdrowego stylu życia, omówić psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań żywieniowych człowieka w oparciu o psychologiczne mechanizmy kontaktu z pacjentem

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>W1</b>	Klasyfikacja zaburzeń psychicznych, ze szczególnym uwzględnieniem zaburzeń odżywiania: jadłowstręt psychiczny, zespół napadowego objadania się, bulimia. Objawy psychopatologiczne, obraz kliniczny, postępowanie. Inne zaburzenia psychiczne, w których występują zaburzenia związane z odżywianiem.			
<b>W2</b>	Zaburzenia odżywiania u dzieci i młodzieży.			
<b>W3</b>	Psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań zdrowotnych w zakresie żywienia.			
<b>W4</b>	Determinanty i uwarunkowania zdrowego stylu życia.			
<b>W5</b>	Zasady komunikowania się z pacjentem. Psychologiczne mechanizmy kontaktu z pacjentem.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	
EU1	DK_K05	C1	W2	N
EU2	DK_U07	C1	W1, W5	N
EU3	DK_W08	C1	W3, W2, W4, W5	N

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Kolokwium

### Ocena aktywności studenta bez wykładowej:

Kolokwium

Nazwa zajęć	<b>Zarys kliniki i żywienia w alergologii</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr III

## Cele zajęć

- C1** Przygotowanie studenta do analitycznego myślenia z zakresu przyczyn występowania chorób alergicznych, objawów, przebiegu i odpowiedniego kompleksowego postępowania terapeutycznego w tym postępowania dietetycznego.
- C2** Nabycie przez studenta kompetencji z zakresu umiejętności układania diet eliminacyjnych zgodnie z zapotrzebowaniem pacjenta i przewidywania ich zagrożeń związanych z niedoborami składników

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Opisuje biochemiczne i fizjologiczne mechanizmy funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka pod wpływem działania alergenu
- EK2** Wiedza: Posługuje się ze zrozumieniem terminologią obowiązującą w naukach o żywieniu w zależności od specyficznych potrzeb organizmu człowieka wynikających z działania alergenu.
- EK3** Umiejętności: Wykorzystuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych, składowych masy ciała, do planowania racjonalnego żywienia pacjentów z problemami alergologicznymi.

**EK4** Umiejętności: Dobiera prawidłowy sposób żywienia w ostrych, przewlekłych chorobach i potrafi dostosować żywienie do potrzeb specyficznych dla płci i wieku oraz stopnia zaawansowania choroby.

**EK5** Kompetencje społeczne: Okazuje szacunek wobec pacjentów, klientów i troskę o ich dobro.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Rola układu immunologicznego. Zespoły niedoborów odporności. Odporność swoista i nieswoista.
<b>W2</b>	Klasyfikacja chorób alergicznych i jej postaciach klinicznych.
<b>W3</b>	Alergologia –podstawowe definicje (alergen, epitop, atopia, antygen, nadwrażliwość, przeciwciała klasy IgE, podstawowe objawy kliniczne, mechanizmy uczulenia).
<b>W4</b>	Patofizjologia chorób alergicznych IgE-zależnych (rozwoj alergii, komórki i mediatory reakcji alergicznych, przebieg reakcji alergicznej i fazy wczesna i późna).
<b>W5</b>	Diagnostyka chorób alergicznych (punktowe testy skórne, testy śródskórne, naskórkowe testy płatkowe, diagnostyka in vitro: stężenie całkowitego i alergenowo -swoistych IgE, próby prowokacyjne: dooskrzelowa, donosowa, dospójówkowa, prowokacje w alergii pokarmowej i w alergii na leki).
<b>W6</b>	Charakterystyka alergenów pokarmowych. Alergia pokarmowa ( definicja, podział, patogenez, reakcje krzyżowe, obraz kliniczny, zasady diagnostyki, profilaktyka i leczenie.
<b>W7</b>	Nietolerancja pokarmowa. Nietolerancja laktozy, fruktozy.
<b>W8</b>	Krzyżowe reakcje alergiczne.
<b>W9</b>	Alergia pokarmowa u dzieci. Przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie i profilaktyka
<b>W10</b>	Celiakia - nietolerancja glutenu o podłożu genetycznym.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Postępowanie dietetyczne z pacjentem z ABMK
<b>C2</b>	Postępowanie dietetyczne z pacjentem uczulonym na białka jaja
<b>C3</b>	Postępowanie dietetyczne z pacjentem z alergią krzyżową
<b>C4</b>	Postępowanie dietetyczne z pacjentem z PKU
<b>C5</b>	Postępowanie dietetyczne z pacjentem na diecie bezglutenowej.
<b>C6</b>	Postępowanie dietetyczne z pacjentem z AZS.
<b>C8</b>	Nietolerancja pokarmowa. Nietolerancja laktozy, fruktozy. Postępowanie dietetyczne
<b>C9</b>	Diety eliminacyjne. Zasady ich stosowania.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Me
EK1	DK_W16	C1, C2	W1, W2, W3, W5, W6, W7, W8, W9, W10, W11, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C8, C9	M 2
EK2	DK_W16	C1, C2	W1, W2, W3, W5, W6, W8, W9, W10, W11, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C8	M 1
EK3	DK_U10, DK_U13	C1, C2	W1, W2, W5, W7, W8, W9, W10, W11, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C9	M 1
EK4	DK_U10, DK_U13	C1, C2	W2, W3, W7, C1, C2, C3, C5, C6, C8, C9	M 1
EK5	DK_K05	C1, C2	W1, W2, W3, W5, W6, W7, W8, W9, W10, W11, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C8, C9	M 1

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

projekt

kolokwium

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Zaliczenie indywidualnego projektu według ustalonego kryterium.

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	<b>Żywnienie w chorobach metabolicznych i endokrynologicznych</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2 , semestr III

## Cele zajęć

- C1** Przygotowanie studenta do analitycznego myślenia w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych i endokrynologicznych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Posiada podstawową wiedzę niezbędną do opisu biochemicznych i fizjologicznych mechanizmów funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka oraz opisu profili metabolicznych podstawowych narządów i układów.
- EK2** Wiedza: Wykazuje się w zaawansowanym stopniu znajomością anatomii i fizjologii człowieka w zakresie budowy i funkcji wybranych narządów i układów oraz fizjologii wysiłku fizycznego.
- EK3** Wiedza: Posiada wiedzę z zakresu stosowania norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, roli składników pokarmowych w organizmie człowieka oraz zaleceń żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w tym dzieci i młodzieży.
- EK4** Umiejętności: Rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i
- EK5** Kompetencje społeczne: Okazuje szacunek wobec pacjentów, klientów i troskę o ich dobro.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Wpływ żywienia na stężenie lipidów-zaburzenia lipidowe.
<b>W2</b>	Zespół metaboliczny - działania mające na celu redukcję masy poprzez zmiany żywieniowe oraz zwiększenie aktywności fizycznej.
<b>W3</b>	Leczenie żywieniowe w chorobach endokrynologicznych.
<b>W4</b>	Postępowanie dietetyczne w dyslipidemii, planowanie diet leczniczych.
<b>W5</b>	Cukrzyca - obliczanie wartości energetycznych. Diety chorych na cukrzycę.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>Cw1</b>	Ustalanie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów w ostrych i przewlekłych chorobach trzustki.
<b>Cw2</b>	Ustalenie planu dietetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze dla chorych z zaburzeniami
<b>Cw3</b>	Żywienie w zaburzeniach odżywiania (otyłość, jadłowstręt).
<b>Cw4</b>	Żywienie w zaburzeniach gospodarki wapniowo fosforowej.
<b>Cw5</b>	Ustalanie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów z zespołem metabolicznym.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydakty
EK1	DK_W16		Cw1, W1, W3, W4, W5, Cw2, Cw3, Cw4, Cw5	M3, M1, M2
EK2	DK_W16		W1, W2, W3, W4, W5	M3, M1
EK3	DK_W16		Cw1, W1, W2, W3, W5, Cw2, Cw5	M5, M3, M1, M2
EK4	DK_U03		W4, Cw2, Cw3, Cw4	M5, M3,
EK5	DK_K05		Cw1, Cw3, Cw5	M5, M3,

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

- aktywność na zajęciach
- ocena projektu
- zaliczenie praktyczne wymaganych umiejętności
- Kolokwium pisemne

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta w ramach godzin bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta są weryfikowane metodami dydaktycznymi i sposobami oceny zgodnie z macierzą realizacji przedmiotu.

Nazwa zajęć	Żywienie w przewlekłych chorobach niezakaźnych
-------------	--

Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2, semestr III

## Cele zajęć

**Cel1** Uzyskanie umiejętności planowania diet leczniczych w przewlekłych chorobach niezakaźnych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Umiejętności: Student korzysta z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych rozwiązując złożone i nietypowe problemy
- EK2** Umiejętności: Student planuje i wdraża zasady prawidłowego żywienia dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą
- EK3** Kompetencje społeczne: Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, ma świadomość potrzeby zasięga opinii ekspertów
- EK4** Wiedza: Student posługuje się ze zrozumieniem terminologią obowiązującą w naukach o żywieniu, wykorzystując ją w projektowaniu podstawowych diet i jadłospisów oraz ich modyfikacji w zależności od specyficznych potrzeb organizmu człowieka zdrowego i chorego
- EK5** Wiedza: Student w zaawansowanym stopniu wykazuje się znajomością zagadnień dotyczących żywienia człowieka, wpływie żywienia na procesy metaboliczne organizmu, roli jaką pełnią w organizmie poszczególne składniki żywieniowe
- EK6** Wiedza: Student rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Mechanizmy przyczynowo -skutkowe diety i choroby. Zapotrzebowanie energetyczne na składniki odżywcze. Białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, mikro i makroskładniki. Interpretacja i wykorzystanie wyników badań dodatkowych w optymalizacji diety. Rola flory bakteryjnej przewodu pokarmowego w rozwoju przewlekłych chorób niezakaźnych.
<b>W2</b>	Zaburzenia homeostazy organizmu. Odwodnienie, przewodnienie, kwasica, zasadowica jako skutek patologicznych zmian w przebiegu przewlekłych schorzeń niezakaźnych oraz wynik błędów żywieniowych. Równowaga kwasowo - zasadowa, wodno - elektrolitowa, bilans energetyczny, zrównoważona podaż białek, tłuszczu i węglowodanów w profilaktyce wtórnej przewlekłych chorób niezakaźnych. Przykłady postępowania
<b>W3</b>	Zdrowa dieta jako element profilaktyki leczenia przewlekłych chorób niezakaźnych. Przykłady modyfikacji diet - dieta ketogenna, dieta niskowęglowodanowa. Substancje o aktywności hormonalnej (endocrine disruptors), żywność funkcjonalna. Suplementy diety i sztuczne substancje słodzące. Prebiotyki, probiotyki i synbiotyki – znaczenie i zastosowanie.
<b>W4</b>	Szacowanie wielkości porcji w miarach gospodarczych, album fotografii produktów i potraw, tabele wartości odżywczej, technologia informatyczna w ocenie ilościowej i jakościowej spożytych produktów.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>Ćw.1</b>	Zasady planowania i oceny jadłospisów w chorobach przewlekłych niezakaźnych. Charakterystyka wartości odżywczej produktów spożywczych i zamienniki produktów.
<b>Ćw.2</b>	Wywiad żywieniowy 24 - godzinny, normy żywienia, tabele zbiorcze, bazy danych, tabele składu i wartości
<b>Ćw.3</b>	Ocena stanu odżywienia człowieka, planowanie i ocena jadłospisów w przewlekłych chorobach niezakaźnych.
<b>Ćw.4</b>	Badania naukowe w dietetyce, nowoczesne technologie komputerowe.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Met
EK6	DK_W16	Cel1	W2, Ćw.3	M
EK1	DK_U08	Cel1	Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3	M
EK2	DK_U12	Cel1	Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3	M
EK3	DK_K01	Cel1	Ćw.4	M
EK4	DK_W13	Cel1	W1, W2, W3, W4, Ćw.3	M1,
EK5	DK_W06	Cel1	W1, W3, Ćw.3	M

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Zaliczenie pisemne - ocena projektu indywidualnego

zaliczenie pisemne - kolokwium

Aktywność na zajęciach - udział w dyskusji

Obserwacja wykonywania powierzonych zadań

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	Leczenie dietetyczne w onkologii
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr VI

### Cele zajęć

- C1** Przygotowanie do rozpoznawania problemów żywieniowych pacjentów onkologicznych.
- C2** Przygotowanie do planowania leczenia żywieniowego/dietetycznego w onkologii.
- C3** Przygotowanie do realizacji zadań zawodowych związanych z udziałem w terapii dietetycznej pacjentów chorych onkologicznie.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia wpływ choroby nowotworowej na stan odżywienia oraz kondycję zdrowotną pacjenta z uwzględnieniem zmian patologicznych oraz zaburzeń strukturalnych występujących w chorobie nowotworowej.
- EK2** Umiejętności: Rozpoznaje, ocenia i monitoruje stan odżywienia pacjenta onkologicznego z wykorzystaniem wywiadu żywieniowego, badania przedmiotowego, badań antropometrycznych, biochemicznych i immunologicznych oraz wykorzystuje wyniki oceny stanu odżywienia w planowaniu żywienia pacjenta onkologicznego.
- EK3** Wiedza: Scharakteryzuje zapotrzebowanie na składniki pokarmowe w chorobie nowotworowej z uwzględnieniem żywienia enteralnego i parenteralnego oraz wybranych metod terapii onkologicznej tj.: chemioterapii, radioterapii, leczenia chirurgicznego.
- EK4** Umiejętności: Dobiera właściwy sposób żywienia pacjenta onkologicznego z uwzględnieniem stanu klinicznego oraz stopnia zaawansowania choroby nowotworowej.
- EK5** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, ma świadomość potrzeby zasięgnięcia opinii ekspertów.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Przyczyny zaburzeń odżywiania chorych na nowotwory. Definicja pojęć: kacheksja nowotworowa, niedożywienie. Rodzaje niedożywienia: kwashiorkor, marasmus, typ mieszany. Następstwa niedożywienia. Leczenie żywieniowe pacjentów jako proces postępowania terapeutycznego w onkologii. Rola i zadania dietetyka w Zespole Leczenia Żywieniowego.
<b>W2</b>	Identyfikacja chorych onkologicznych zagrożonych niedożywieniem lub niedożywionych, określenie stopnia niedożywienia z wykorzystaniem: badań przesiewowych (skala Oceny Ryzyka Żywieniowego NRS 2002, Subiektywna Całościowa Ocena Stanu Odżywienia (SGA), uniwersalna przesiewowa metoda oceny niedożywienia MUST i inne; wywiadu żywieniowego; badania antropometrycznego (ocena aktualnej masy, ciała, niezamierzonego ubytku masy ciała, ocena wskaźnika masy ciała BMI; badań biochemicznych i immunologicznych. Monitorowanie leczenia żywieniowego.
<b>W3</b>	Interwencja żywieniowa - żywienie drogą przewodu pokarmowego. Typy żywienia: żywienie doustne, przez sondę, PEG, PEJ. Rodzaje diet. Dobór diety w zależności od rodzaju choroby nowotworowej. Diety specjalne. Błędy żywieniowe. Powikłania żywienia dojelitowego. Dokumentowanie terapii żywieniowej.
<b>W4</b>	Interwencja żywieniowa: żywieniowe pozajelitowe. Sposoby żywienia pozajelitowego. Powikłania żywienia pozajelitowego oraz ich profilaktyka.
<b>W5</b>	Leczenie żywieniowe w okresie okołoperacyjnym i pooperacyjnym.
<b>W6</b>	Leczenie żywieniowe podczas radioterapii i chemioterapii
<b>W7</b>	Leczenie żywieniowe pacjentów objętych opieką paliatywną. Leczenie żywieniowe ambulatoryjne.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Określanie wskazań do leczenia żywieniowego. Zasady oceny zapotrzebowania na składniki odżywcze. Wybór drogi leczenia żywieniowego. Wybór preparatów odżywczych.
<b>C2</b>	Ocena stanu odżywienia i planowanie interwencji żywieniowej w przypadku pacjentów leczonych chemioterapią. Opracowanie zaleceń dla pacjenta związanych z żywieniem.
<b>C3</b>	Ocena stanu odżywienia i planowanie interwencji żywieniowej w przypadku pacjentów leczonych napromienianiem. Opracowanie zaleceń dla pacjenta związanych z żywieniem.
<b>C4</b>	Ocena stanu odżywienia i planowanie interwencji żywieniowej u pacjentów podawanych leczeniu operacyjnemu. Opracowanie zaleceń dla pacjenta związanych z żywieniem.
<b>C5</b>	Ocena stanu odżywienia i planowanie interwencji żywieniowej w przypadku pacjentów objętych opieką paliatywną. Opracowanie zaleceń dla pacjenta związanych z żywieniem.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kształcenia	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W16	C1, C2, C3	C4, C2, C3, C1, W1, C5	M1, M2, M3
EK2	DK_U03, DK_U10	C1, C2, C3	C4, C2, C3, C1, W2, C5	M3, M5, M4
EK3	DK_W10, DK_W16	C1, C2, C3	W3, C2, C3, C4, C5, W1, W7, C1, W4, W5, W6	M1, M2, M3, M4, M5
EK4	DK_U03, DK_U13, DK_U25	C1, C2, C3	C4, C2, C3, C1, W3, W6, W4, W5, W7, C5	M3, M1, M2, M4, M5
EK5	DK_K01	C1, C2, C3	C4, C2, C3, W1, C1, C5	M3, M1, M2, M4, M5

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Kolokwium zaliczeniowe pisemne końcowe.

Ocena projektu indywidualnego/zespołowego.

Obserwacja postawy i aktywności studenta w czasie zajęć.

Ocena merytoryczności wypowiedzi.

### Ocena aktywności studenta bez wykładowej:

Efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta w ramach godzin bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z udziałem nauczyciela.

Nazwa zajęć	Planowanie diet leczniczych
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2 semestr III

### Cele zajęć

#### Semestr 3

C1 Przygotowanie studenta do planowania jadłospisów z uwzględnieniem rozpoznania klinicznego.

### Cele zajęć

#### Semestr 4

1 Przekazanie studentom wiedzy na temat planowania odpowiednich diet oraz zaleceń żywieniowych dla osób zdrowych i z różnymi jednostkami chorobowymi w zależności od wieku, stanu zdrowia, aktywności fizycznej oraz prowadzonego trybu życia.

2 Utrwalanie oraz rozszerzanie u studentów zdobytej wcześniej wiedzy w praktycznym tworzeniu jadłospisów.

### Efekty uczenia się dla zajęć

#### Semestr 3

EK1 Wiedza: Omawia podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia.

EK2 Wiedza: Omawia bazy danych, tabele norm żywienia, wykorzystuje wiedzę teoretyczną do obliczania zapotrzebowania na składniki pokarmowe, zapotrzebowanie energetycznego z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu zdrowia.

EK3 Wiedza: Omawia zasady planowania jadłospisów w zależności od stanu zdrowia, aktywności fizycznej.

EK4 Umiejętności: Posługuje się tabelami wartości odżywczych, norm żywienia, albumem fotografii produktów i potraw.

EK5 Umiejętności: Zaplanuje spersonalizowaną dietę z uwzględnieniem zapotrzebowania kalorycznego, na białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy, makro i mikrośladki.

EK6 Umiejętności: Planuje jadłospisy indywidualne z wykorzystaniem żywności funkcjonalnej oraz diet przemysłowych

EK7 Kompetencje społeczne: Wykorzystuje wyniki najnowszych badań naukowych oraz technologii informatyczną do stałego podnoszenia kwalifikacji zawodowych.

### Efekty uczenia się dla zajęć

#### Semestr 4

EK 1 Wiedza: Posługuje się ze zrozumieniem terminologią obowiązującą w naukach o żywieniu, wykorzystując ją w projektowaniu podstawowych diet i jadłospisów oraz ich modyfikacji w zależności od specyficznych potrzeb organizmu człowieka zdrowego i chorego.

EK 2 Wiedza: Posiada wiedzę z zakresu stosowania norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, roli składników pokarmowych w organizmie człowieka oraz zaleceń żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku, w tym dzieci i młodzieży.

EK 3 Wiedza: Zna zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych, w różnym wieku, podejmujących różny zakres aktywności fizycznej (w tym sportowców).

EK 4 Umiejętności: Korzysta z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych, rozwiązując złożone i nietypowe problemy.

EK 5 Umiejętności: Planuje zapotrzebowanie energetyczne oraz zapotrzebowanie na białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne w zależności od płci, wieku i stopnia aktywności fizycznej, w tym sportowców.

EK 6 Umiejętności: Ustala wskazania do wspomagania lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz aktywności fizycznej.

**EK 7**

Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych. Ma świadomość potrzeby sięgania opinii ekspertów.

**Treści programowe****Semestr 3****Wykład**

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Dieta - definiowanie. Klasyfikacja diet - kryterium stosowane w nazewnictwie, nazwy diet stosowanych w literaturze.
W2	Charakterystyka diet leczniczych stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych
W3	Zasady planowania i oceny jadłospisów, bilansowanie prawidłowego żywienia, średnia norma żywienia i wyżywienia, podział produktów spożywczych na 12 i 6 grup, produkty zamienne, metody oceny jadłospisu.

**Zajęcia warsztatowe**

Lp.	Tematyka zajęć
ZW1	Zbieranie wywiadów żywieniowych, szacowanie wielkości porcji w miarach gospodarczych z użyciem Albumu fotografii produktów i potraw, bazy danych, tabele norm wartości odżywczej produktów.
ZW2	Zasady planowania jadłospisów, normy żywienia i wyżywienia, koszt żywienia, podział produktów żywnościowych, produkty zamienne, metoda ilościowa i jakościowa oceny jadłospisu.
ZW3	Znaczenie diety funkcjonalnej, super- food, suplementacja, diety przemysłowe.
ZW4	Metody badań w dietetyce, źródła wiarygodnych badań naukowych, wykorzystanie technologii informatycznej.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W13	C1	W1	M1, M3, M5
EK2	DK_W13, DK_W14, DK_W17	C1	M2	M1, M3, M5
EK3	DK_W13, DK_W14, DK_W17	C1	M3	M2, M1, M5
EK4	DK_U08	C1	ZW1	M3, M4, M5
EK5	DK_U14	C1	ZW2	M3, M4, M5
EK6	DK_U25	C1	ZW3	M3, M4, M5
EK7	DK_K01	C1	ZW4	M2, M3, M4,

**Treści programowe****Semestr 4****Wykład**

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Dane statystyczne dotyczące zdrowia Polaków oraz powszechnie występujących chorób, mających związek z nieprawidłowymi nawykami żywieniowymi. Przypomnienie informacji z zakresu nomenklatury diet oraz norm żywienia.
W2	Miejsce i rola dietetyka na oddziale szpitalnym, w szczególności na oddziale onkologicznym. Rola zespołu szpitalnego do spraw żywienia. Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Rodzaje diet przemysłowych wykorzystywanych w Polsce w leczeniu pacjentów. Suplementy diety: wady, zalety, zasadność stosowania.
W3	Powszechne zaburzenia lipidowe oraz gospodarki węglowodanowej. Choroby trzustki i wątroby - przyczyny powstawania.
W4	Powszechne choroby żołądka i jelit - przyczyny powstawania. Wpływ diety na działania prewencyjne.
W5	Rola dietetyka we wspieraniu pacjenta chorującego na choroby neurodegeneracyjne. Wpływ żywności na podejmowanie działań prewencyjnych. Rola kluczowych produktów spożywczych, pozytywnie wpływających na organizm człowieka.
W6	Cel i zasadność stosowania diet eliminacyjnych - wady i zalety wprowadzania tego rodzaju diety pacjentowi. Ryzyko pojawienia się niedoborów żywieniowych - rola edukacji żywieniowej.

**Zajęcia warsztatowe**

Lp.	Tematyka zajęć
ZW1	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby z niedoborami witaminowymi, osoby cierpiącej na zaburzenia masy ciała. Planowanie żywienia we wspomaganiu leczenia w przypadku zaburzeń odżywiania. Rola edukacji żywieniowej.
ZW2	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla kobiety w ciąży. Rola edukacji żywieniowej.
ZW3	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby dorosłej aktywnie uprawiającej sport oraz osoby dorastającej aktywnie uprawiającej sport. Rola edukacji żywieniowej.
ZW4	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby z zaburzeniami lipidowymi oraz chorującej na dnie moczanową. Rola edukacji żywieniowej.
ZW5	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej oraz nieprawidłową masą ciała. Rola edukacji żywieniowej.

<b>ZW6</b>	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby chorującej na wybrane choroby przewodu pokarmowego: przełyku, żołądka. Rola edukacji żywieniowej.			
<b>ZW7</b>	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby chorującej na wybrane choroby jelit. Rola edukacji żywieniowej.			
<b>ZW8</b>	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby chorującej na wybrane choroby wątroby. Rola edukacji żywieniowej.			
<b>ZW9</b>	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby chorującej na ostre i przewlekłe zapalenie trzustki. Rola diety w kamicach nerkowych.			
<b>ZW10</b>	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby chorującej na ostrą i przewlekłą niewydolność nerek. Rola diety w okresie dializacyjnym i po przeszczepieniu nerki. Rola edukacji żywieniowej.			
<b>ZW11</b>	Rola diety chorobach układu krążenia. Planowanie diety dla osoby chorującej na nadciśnienie tętnicze. Rola edukacji żywieniowej.			
<b>ZW12</b>	Planowanie diety oraz zaleceń żywieniowych dla osoby chorującej na otyłość olbrzymią. Rola diety w przygotowaniu pacjenta do zabiegu bariatrycznego oraz leczenie dietetyczne po zabiegu. Rola właściwej edukacji żywieniowej i motywacyjnej pacjenta.			
<b>ZW13</b>	Rola właściwej edukacji żywieniowej w chorobach neurodegeneracyjnych - choroba Parkinsona i Alzheimera. Zasady żywienia osoby po udarze mózgu.			
<b>ZW14</b>	Planowanie diety eliminacyjnej dla osoby chorującej na celiakię. Rola dietetyka w odpowiedniej edukacji żywieniowej pacjenta w alergiach pokarmowych.			
<b>ZW15</b>	Rola dietetyka w odpowiedniej edukacji żywieniowej pacjenta oraz wspomaganie żywieniowe w leczeniu chorób nowotworowych. Planowanie żywienia w celu poprawienia komfortu życia pacjenta. Rola dietetyka na oddziale szpitalnym.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK 1	DK_W13	1, 2	W1, W3, W4, ZW7, ZW8, ZW1, ZW2, ZW3, ZW4, ZW5, ZW6, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW13, ZW14, ZW15, W5, W2	1, 2, 3, 4, 5
EK 2	DK_W14	1, 2	W1, W3, ZW7, W4, ZW8, ZW1, ZW2, ZW3, ZW4, ZW5, ZW6, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW13, ZW14, ZW15, W5, W6	1, 3, 4, 5
EK 3	DK_W17	1, 2	W3, ZW7, W4, ZW8, ZW1, ZW2, ZW3, ZW4, ZW5, ZW6, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW13, ZW14, ZW15, W5, W6, W2	1, 2, 3, 4, 5
EK 4	DK_U08	2	ZW7, ZW8, ZW1, ZW2, ZW3, ZW4, ZW5, ZW6, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW13, ZW14, ZW15	3, 4
EK 5	DK_U14	1, 2	ZW7, ZW8, ZW1, ZW2, ZW3, ZW4, ZW5, ZW6, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW13, ZW14, ZW15	1, 3, 4, 5
EK 6	DK_U25	1	W4, ZW1, ZW8, ZW15, W5, W6, W2	1, 2, 4, 5
EK 7	DK_K01	1, 2	W1, ZW7, ZW1, ZW2, ZW3, ZW4, ZW5, ZW6, ZW8, ZW9, ZW10, ZW11, ZW12, ZW13, ZW14, ZW15, W5, W6, W2, W4	2, 4

## Sposoby i metody weryfikacji

### Semestr 3

#### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach (przygotowanie do dyskusji, merytoryczność wypowiedzi)

Zaliczenie pisemne - opracowanie projektu

Zaliczenie pisemne - kolokwium

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Projekt indywidualny

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

## Sposoby i metody weryfikacji

### Semestr 4

#### Ocena formująca:

Oceny z układania diet, sprawozdań czy ćwiczeń wykonywanych na zajęciach warsztatowych indywidualnie i/lub w grupach

Aktywność na zajęciach

Pozytywne zaliczenie wykładów

Pozytywne zaliczenie końcowe kolokwium/testu z zajęć warsztatowych

Egzamin

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia bez udziału nauczyciela akademickiego weryfikowane są w taki sam sposób oraz tymi samymi metodami co z bezpośrednim udziałem nauczyciela.

Nazwa zajęć	Dietetyka pediatryczna
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2 , semestr IV

### Cele zajęć

- 1 Zapoznanie studenta ze specyfiką żywienia w okresie ciąży, żywienia niemowląt, dzieci oraz młodzieży.
- 2 Przygotowanie studenta to planowania odpowiednich zaleceń żywieniowych oraz diety dla kobiet w ciąży, dzieci i młodzieży zdrowych oraz modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku dziecięcego.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK 1** Wiedza: Posługuje się ze zrozumieniem terminologią obowiązującą w naukach o żywieniu, wykorzystując ją w projektowaniu podstawowych diet i jadłospisów oraz ich modyfikacji w zależności od specyficznych potrzeb organizmu człowieka zdrowego i chorego.
- EK 2** Wiedza: Posiada wiedzę z zakresu stosowania norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, roli składników pokarmowych w organizmie człowieka oraz zaleceń żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku, w tym dzieci i młodzieży.
- EK 3** Umiejętności: Planuje zapotrzebowanie energetyczne oraz zapotrzebowanie na białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne w zależności od płci, wieku i stopnia aktywności fizycznej człowieka, w tym sportowców.
- EK 4** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych, krytycznie ocenia własne działania zespołu, którym kieruje oraz organizacji, w których uczestniczy. Jest odpowiedzialny za skutki swych działań.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Charakterystyka rozwoju fizycznego ,motorycznego oraz psychicznego dziecka w poszczególnych okresach rozwoju.
W2	Programowanie żywieniowe. Ocena stanu odżywienia. Szczepienia.
W3	Karmienie naturalne. Produkty zastępujące mleko kobiece.
W4	Żywienie niemowląt, dzieci i młodzieży, w tym osób aktywnie uprawiających sport. Zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe w wieku rozwojowym i ich znaczenie dla organizmu. Ryzyko pojawienia się zaburzeń odżywiania w okresie rozwojowym.
W5	Niedobory witaminowe u dzieci, niedokrwistości, refluks żołądkowo - przełykowy, biegunki, zaparcia.
W6	Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca u dzieci. Dietoterapia w chorobach nerek i wątroby. Powszechne alergię
W7	Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Fenylketonuria. Galaktozemia. Mukowiscydoza. Powszechne choroby nowotworowe u dzieci.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
ĆW1	Praktyczna ocena stanu odżywiania u dzieci. Pomiary antropometryczne. Wywiad dietetyczny. Rola edukacji żywieniowej w zakresie zaburzeń odżywiania występujących wśród młodzieży.
ĆW2	Rola żywienia w planowaniu ciąży. Żywienie kobiet w ciąży oraz w okresie karmienia piersią.
ĆW3	Żywienie niemowląt. Karmienie naturalne i mlekiem modyfikowanym. Zasady wprowadzania produktów stałych do diety dziecka. Planowanie diety odpowiednio dla potrzeb niemowlęcia.
ĆW4	Planowanie zaleceń żywieniowych w przypadku dzieci z niedowagą, nadwagą i otyłością.
ĆW5	Planowanie odpowiedniego żywienia u dzieci z niedoborami witaminowymi, chorujących na anemię, zaparcia i biegunkę.
ĆW6	Planowanie odpowiedniego żywienia u dzieci chorujących na cukrzycę, choroby nerek i wątroby.
ĆW7	Rola diety w fenylketonurii, mukowiscydozie i galaktozemii oraz powszechnych alergiach pokarmowych u dzieci.
ĆW8	Wspomaganie żywieniowe w leczeniu powszechnych chorób nowotworowych u dzieci. Rola dietetyka, jako edukatora dla dzieci i rodziców.
ĆW9	Najczęstsze błędy żywieniowe u dzieci i młodzieży. Rola dietetyka w kształtowaniu prawidłowej edukacji zdrowotnej. Ocena sposobu żywienia - współpraca z rodzicem i dzieckiem. Edukacja żywieniowa rodziców i dzieci zdrowych, aktywnie uprawiających sport oraz w różnych chorobach.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK 1	DK_W13	1, 2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, ĆW1, ĆW2, ĆW3, ĆW4, ĆW5, ĆW6, ĆW7, ĆW8, ĆW9	1, 2, 3, 4
EK 2	DK_W14	1, 2	W3, W4, W5, W6, W7, ĆW1, ĆW2, ĆW3, ĆW4, ĆW5, ĆW6, ĆW7, ĆW8, ĆW9	2, 3, 4, 1
EK 3	DK_U14	1, 2	ĆW2, ĆW3, ĆW4, ĆW5, ĆW6, ĆW7, ĆW8, ĆW9	2, 3, 4
EK 4	DK_K02	1, 2	W1, W2, W3, W4, ĆW1, ĆW2, ĆW3, ĆW4, ĆW5, ĆW6, ĆW7, ĆW8, ĆW9	2, 3

## Sposoby i metody

### Ocena formująca:

Końcowe zaliczenie pisemne/test

Aktywność na zajęciach

Wykonywanie powierzonych zadań indywidualnie i/lub w grupach, aktywne uczestnictwo

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Metody jak przy ocenie z udziałem wykładowcy

Nazwa zajęć	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa z elementami ziołolecznictwa
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr V

### Cele zajęć

**Cel 1** Poznanie podstawowych mechanizmów działania leków, losów leków w organizmie oraz wskazań i przeciwwskazań do stosowania wybranych grup leków, w tym leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego.

**Cel 2** Przekazanie wiedzy na temat interakcji leków z żywnością oraz wpływu stanu odżywienia na działanie leków.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Wykazuje się znajomością wpływu substancji farmakologicznie czynnych zawartych w żywności na działanie leków oraz rozumie interakcje zachodzące między lekami a żywnością, osłabiające lub nasilające działanie substancji leczniczych. Zna aktualnie występujące na rynku farmaceutycznym rodzaje suplementów diety, ich zastosowanie w praktyce klinicznej, rekreacji ruchowej i

**EK2** Umiejętności: Posługuje się sprzętem i aparaturą stosowaną w zakresie realizacji podstawowych czynności zawodowych. Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności. Posługuje się podstawową wiedzą farmakologiczną w zakresie przechowywania leku, działania terapeutycznego. Potrafi korzystać ze źródeł informacji o lekach.

**EK3** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych, krytycznie ocenia własne działania zespołu którym kieruje oraz organizacji w których uczestniczy, jest odpowiedzialny za skutki swych działań.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Podstawy farmakologii ogólnej. Postacie i drogi podawania leków. Mechanizmy działania leków. Działanie niepożądane leków. Losy leków w organizmie. Ogólne zasady przechowywania i stosowania leków.
W2	Podstawy farmakokinetyki i farmakodynamiki leków. Dawkowanie, sposoby obliczania. Farmakoterapia dzieci i osób starszych.
W3	Leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego: leki stosowane w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, leki przeczyszczające i przeciwbiegunkowe, leki stosowane w leczeniu cukrzycy, leki stosowane w leczeniu miażdżycy.
W4	Leki hormonalne, leki krwiotwórcze, leki krwiopochodne, leki przeciwkrzepliwe, leki antybakteryjne.
W5	Leki układu sercowo-naczyniowego. Leki moczopędne.
W6	Wpływ leków na przyswajalność i metabolizm składników odżywczych. Interakcje leków z żywnością. Suplementy diety.
W7	Ziołolecznictwo – podstawowe definicje i terminologia. Regulacje prawne leków ziołowych w UE i Polsce.
W8	Wpływ ziół i konserwantów na zdrowie człowieka. Rośliny lecznicze w żywności. Interakcje leków roślinnych z pożywieniem i innymi lekami.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C 1	Witaminy i suplementy diety. Ocena laboratoryjna zawartości witaminy C w materiale roślin leczniczych.
C 2	Przygotowanie naparów i ekstraktów z ziół i ich analiza chromatograficzna. Leki ziołowe w domowej apteczce. Leki roślinne w okulistyce. Leki roślinne w chorobach związanych z zaburzeniami przemiany materii.
C 3	Ocena działania niepożądanego leków roślinnych na podstawie składników różnych mieszanek farmaceutycznych.
C 4	Leki stosowane w zaburzeniach odżywiania. Wpływ leków na przyswajanie mikroelementów i witamin.
C 5	Rola leczenia dietetycznego w cukrzycy. Hormony tarczycy, ich wpływ na metabolizm. Objawy nadczynności i niedoczynności tarczycy. Wspomaganie dietetyczne w zaburzeniach tarczycowych.
C 6	Leki przeciwkrzepliwe i ich interakcje z żywnością. Zalecenia dietetyczne w leczeniu niedokrwistościach. Leki stosowane w niedokrwistościach.
C7	Leki stosowane w zakażeniach bakteryjnych, wirusowych, grzybiczych, pasożytniczych oraz leki stosowane w gruźlicy z uwzględnieniem interakcji z pożywieniem, innymi lekami i alkoholem.

<b>C 8</b>	Preparaty roślinne stosowane w leczeniu zaburzeń lipidowych. Oleje rybnie jako leczenie wspomagające hiperlipidemii. Leki stosowane w hiperlipidemiach z uwzględnieniem działań niepożądanych.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W18, DK_W19	Cel 1, Cel 2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, C 1, C 2, C 3, C 5, C 6, C7, C 8	M1, M2, M3, M4
EK2	DK_U04, DK_U17	Cel 1, Cel 2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, C 1, C 2, C 3, C 5, C 6, C7, C 8, C 4	M1, M2, M3, M4
EK3	DK_K02	Cel 1, Cel 2	C 1, C 2, C 3, C 5, C 6, C7, C 8, C 4	M2, M3

## Sposoby i metody

### Ocena formująca:

Obecność na wszystkich zajęciach kontrolowanych

Pozytywna ocena z prac pisemnych z zajęć teoretycznych i praktycznych

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia osiągane bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego.

Średnia ocen z zadań wykonywanych w ramach pracy własnej bez udziału wykładowcy.

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Opieka nad chorym w różnych specjalnościach medycyny</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, Semestr 2

## Cele zajęć

### Semestr 2

**Cel 1** kształtowanie umiejętności zawodowych studentów związanych z realizacją zadań zawodowych dietetyka zatrudnionego w szpitalu lub innej placówce sprawującej opiekę nad człowiekiem chorym w różnym wieku

## Cele zajęć

### Semestr 3

**Cel 1** kształtowanie umiejętności zawodowych studentów związanych z realizacją zadań zawodowych dietetyka zatrudnionego w szpitalu lub innej placówce sprawującej opiekę nad człowiekiem chorym w różnym wieku

## Efekty uczenia się dla zajęć

### Semestr 2

**EK1** Wiedza: Rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo- zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej.

**EK2** Umiejętności: Ustala wskazania do wspomagania lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz aktywności fizycznej. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii stosując przepisy prawa dotyczące wykonywanych zadań zawodowych.

**EK3** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych, krytycznie ocenia własne działania, zespołu którym kieruje oraz organizacji w których uczestniczy, jest odpowiedzialny za skutki swych działań.

## Efekty uczenia się dla zajęć

### Semestr 3

**EK1** Wiedza: Rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo- zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej.

**EK2** Umiejętności: Ustala wskazania do wspomagania lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz aktywności fizycznej. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii stosując przepisy prawa dotyczące wykonywanych zadań zawodowych.

**EK3** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych, krytycznie ocenia własne działania, zespołu którym kieruje oraz organizacji w których uczestniczy, jest odpowiedzialny za skutki swych działań.

## Treści programowe

### Semestr 2

### Zajęcia praktyczne

<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>
<b>ZP1</b>	Poznanie specyfiki i topografii oddziału szpitalnego, organizacji pracy w oddziale. Rola i zadania dietetyka w zespole interdyscyplinarnym. Dokumentacja indywidualna pacjenta i zbiorowa obowiązująca w oddziale, w tym dotycząca żywienia pacjentów.

<b>ZP2</b>	Komunikowanie się z pacjentem, jego rodziną i członkami zespołu terapeutycznego. Zapobieganie zakażeniom wewnątrzoddziałowym. Gromadzenie informacji o pacjencie dla potrzeb oceny zadań związanych z odżywianiem (wywiad, obserwacja, pomiary i interpretacja masy ciała, obwodów i innych parametrów stanu odżywienia chorego).			
<b>ZP3</b>	Planowanie i realizacja działań ukierunkowanych na żywienie pacjenta (karmienie, dopajanie, porcjowanie, wydawanie posiłków). Prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie odżywiania z uwzględnieniem stanu, rodzaju schorzenia i wieku pacjenta.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_U25	Cel 1	ZP2, ZP3	M2, M1, M3
EK2	DK_U25, DK_U27, DK_U31	Cel 1	ZP1, ZP2, ZP3	M2, M1, M3
EK3	DK_K02	Cel 1	ZP1, ZP3	M2, M1, M3

## Treści programowe

### Semestr 3

#### Zajęcia praktyczne

<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>			
<b>ZP1</b>	Poznanie specyfiki i topografii oddziału szpitalnego, organizacji pracy w oddziale. Rola i zadania dietetyka w zespole interdyscyplinarnym. Dokumentacja indywidualna pacjenta i zbiorowa obowiązująca w oddziale, w tym dotycząca żywienia pacjentów.			
<b>ZP2</b>	Komunikowanie się z pacjentem, jego rodziną i członkami zespołu terapeutycznego. Zapobieganie zakażeniom wewnątrzoddziałowym. Gromadzenie informacji o pacjencie dla potrzeb oceny zadań związanych z odżywianiem (wywiad, obserwacja, pomiary i interpretacja masy ciała, obwodów i innych parametrów stanu odżywienia chorego).			
<b>ZP3</b>	Planowanie i realizacja działań ukierunkowanych na żywienie pacjenta (karmienie, dopajanie, porcjowanie, wydawanie posiłków). Prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie odżywiania z uwzględnieniem stanu, rodzaju schorzenia i wieku pacjenta.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_U25	Cel 1	ZP2, ZP3	M2, M1, M3
EK2	DK_U25, DK_U27, DK_U31	Cel 1	ZP1, ZP2, ZP3	M2, M1, M3
EK3	DK_K02	Cel 1	ZP1, ZP3	M2, M1, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Semestr 2

#### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach - frekwencja, zaliczenie praktyczne.

Pisemna praca kontrolna

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

metody jak przy udziale wykładowcy

## Sposoby i metody weryfikacji

### Semestr 3

#### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach - frekwencja, zaliczenie praktyczne.

Pisemna praca kontrolna

#### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

metody jak przy udziale wykładowcy

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Opieka nad chorym w różnym wieku</b>
<b>Kategoria zajęć</b>	Przedmiot kształcenia kierunkowego
<b>Rok studiów/ Semestr</b>	Rok 1/ semestr II/ Rok II semestr III

## Cele zajęć

### Semestr 2

**Cel 1** Kształtowanie umiejętności zawodowych studentów związanych z realizacją zadań zawodowych dietetyka zatrudnionego w szpitalu lub innej placówce sprawującej opiekę nad człowiekiem chorym w różnym wieku

## Cele zajęć

### Semestr 3

**Cel 1** Kształtowanie umiejętności zawodowych studentów związanych z realizacją zadań zawodowych dietetyka zatrudnionego w szpitalu lub innej placówce sprawującej opiekę nad człowiekiem chorym w różnym wieku

## Efekty uczenia się dla zajęć

### Semestr 2

**EK1** Wiedza: Rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo- zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej.

**EK2** Umiejętności: Ustala wskazania do wspomaganie lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz aktywności fizycznej. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii stosując przepisy prawa dotyczące wykonywanych zadań zawodowych.

**EK3** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych, krytycznie ocenia własne działania, zespołu, którym kieruje oraz organizacji, w których uczestniczy, jest odpowiedzialny za skutki swych działań.

### **Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 3**

**EK1** Wiedza: Rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo- zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej.

**EK2** Umiejętności: Ustala wskazania do wspomaganie lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz aktywności fizycznej. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii stosując przepisy prawa dotyczące wykonywanych zadań zawodowych.

**EK3** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych, krytycznie ocenia własne działania zespołu, którym kieruje oraz organizacji, w których uczestniczy, jest odpowiedzialny za skutki swych działań.

### **Treści programowe Semestr 2**

#### **Zajęcia praktyczne**

<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>			
<b>ZP1</b>	Poznanie specyfiki i topografii oddziału szpitalnego, organizacja pracy w oddziale. Rola i zadania dietetyka w zespole interdyscyplinarnym. Dokumentacja indywidualna i zbiorowa obowiązująca w oddziale, w tym dotycząca żywienia pacjentów.			
<b>ZP2</b>	Komunikowanie się z pacjentem, jego rodziną i członkami zespołu terapeutycznego. Zapobieganie zakażeniom wewnątrzoddziałowym. Gromadzenie informacji o pacjencie dla potrzeb oceny zadań związanych z odżywianiem (wywiad, obserwacja, pomiary i interpretacja masy ciała, obwodów i innych parametrów stanu odżywienia chorego).			
<b>ZP3</b>	Planowanie i realizacja działań ukierunkowanych na żywienie pacjenta (karmienie, dopajanie), prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie odżywiania z uwzględnieniem stanu, rodzaju schorzenia i wieku pacjenta.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W13	Cel 1	ZP2, ZP3	M2, M1, M3
EK2	DK_U11, DK_U19, DK_U21, DK_U25	Cel 1	ZP1, ZP2, ZP3	M2, M1, M3
EK3	DK_K02	Cel 1	ZP1, ZP3	M2, M1, M3

### **Treści programowe Semestr 3**

#### **Zajęcia praktyczne**

<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>			
<b>ZP1</b>	Poznanie specyfiki i topografii oddziału szpitalnego, organizacji pracy w oddziale. Rola i zadania dietetyka w zespole interdyscyplinarnym. Dokumentacja indywidualna pacjenta i zbiorowa obowiązująca w oddziale, w tym dotycząca żywienia pacjentów.			
<b>ZP2</b>	Komunikowanie się z pacjentem, jego rodziną i członkami zespołu terapeutycznego. Zapobieganie zakażeniom wewnątrzoddziałowym. Gromadzenie informacji o pacjencie dla potrzeb oceny zadań związanych z odżywianiem (wywiad, obserwacja, pomiary i interpretacja masy ciała, obwodów i innych parametrów stanu odżywienia chorego).			
<b>ZP3</b>	Planowanie i realizacja działań ukierunkowanych na żywienie pacjenta (karmienie, dopajanie, porcjowanie, wydawanie posiłków). Prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie odżywiania z uwzględnieniem stanu, rodzaju schorzenia i wieku pacjenta.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	
EK1		Cel 1	ZP2, ZP3	
EK2		Cel 1	ZP1, ZP2, ZP3	
EK3		Cel 1	ZP1, ZP3	

### **Sposoby i metody weryfikacji Semestr 2**

#### **Ocena formująca:**

Aktywność na zajęciach - frekwencja, zaliczenie praktyczne.

Pisemna praca kontrolna

#### **Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

metody jak przy udziale wykładowcy

### **Sposoby i metody weryfikacji Semestr 3**

**Ocena formująca:**

Aktywność na zajęciach - frekwencja, zaliczenie praktyczne.

Pisemna praca kontrolna

**Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

metody jak przy udziale wykładowcy

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Trening personalny z elementami żywienia w rekreacji</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr V

## Cele zajęć

**Cel1** Zapoznanie z metodami organizacji warsztatu pracy trenera personalnego.

**Cel2** Przedstawienie metod komunikacji z klientem oraz właściwej motywacji klienta do podejmowania działań prozdrowotnych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Student omawia zasady przygotowania warsztatu pracy trenera personalnego. Zna zasady wspomaganie żywieniowego w rekreacji.

**EK2** Umiejętności: Wybiera właściwe metody treningu personalnego i zalecenia żywieniowe w zależności od wieku i potrzeb uczestnika treningu.

**EK3** Kompetencje społeczne: Komunikuje się z klientem i grupą stosując komunikację werbalną i niewerbalną.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Historia branży fitness. Aktualne trendy w klubach fitness i na siłowni.
<b>W2</b>	Formy treningowe wykorzystywane w zajęciach indywidualnych i w małych grupach. Sprzęt sportowy w treningu personalnym.
<b>W3</b>	Metody stosowane w treningu personalnym. Bezpieczeństwo w trakcie treningu personalnego.
<b>W4</b>	Znaczenie czynników motywacyjnych w zmianie zachowania, motywacja wewnętrzna, zewnętrzna, uwarunkowania i motywy aktywności fizycznej, pojęcia samooceny i własnej skuteczności, ich znaczenie dla efektywności procesu treningowego.
<b>W5</b>	Budowanie wizerunku trenera personalnego. Zasady skutecznej komunikacji. Elementy procesu komunikacji.
<b>W6</b>	Żywieniowe wspomaganie treningu personalnego.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Postępowanie żywieniowe w okresie około wysiłkowym.
<b>C2</b>	Opracowanie indywidualnego planu postępowania dietetycznego dla osoby aktywnej fizycznie- opracowanie założeń do jadłospisu.
<b>C3</b>	Suplementacja jako wspomaganie procesu treningowego.
<b>C4</b>	Żywnienie w sportach sylwetkowych.
<b>C5</b>	Żywnienie w sportach wytrzymałościowych.
<b>C6</b>	Strategia dietetyczna w czasie redukcji masy ciała, analiza przyczyn nadwagi, otyłości.
<b>C7</b>	Trening personalny i żywienie jako metoda likwidacji zagrożeń zdrowia.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody
EK1	DK_W15, DK_W17	Cel1, Cel2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M1, M3
EK2	DK_U14	Cel1, Cel2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M2, M3
EK3	DK_K04	Cel1, Cel2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M1, M2, M3

### Sposoby i metody weryfikacji

zaliczenie pisemne

**Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

wykonanie projektu

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Podstawy medycyny sportowej</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

### Cele zajęć

<b>Cel1</b>	Zapoznanie z korzyściami zdrowotnymi aktywności ruchowej w każdym wieku oraz w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.
<b>Cel2</b>	Zapoznanie z negatywnymi skutkami aktywności rekreacyjnej i sportowej.
<b>Cel3</b>	Przedstawienie sposobów odnowy biologicznej i wspomaganie możliwości wysiłkowych oraz negatywnych skutków dopingiu.
<b>Cel4</b>	Nauczenie rozpoznawania stanów urazowych i przeciążeniowych w sporcie, udzielania pierwszej pomocy, oraz zasad profilaktyki.

### Efekty uczenia się dla zajęć

<b>EK1</b>	Kompetencje społeczne: Uzasadnia znaczenie aktywności ruchowej w każdym okresie życia człowieka oraz w terapii i profilaktyce chorób cywilizacyjnych.
<b>EK2</b>	Wiedza: Omawia znaczenie odnowy biologicznej w profilaktyce zdrowotnej i w sporcie; metody wspomaganie możliwości wysiłkowych; negatywne efekty stosowania dopingiu.
<b>EK3</b>	Umiejętności: Rozpoznaje zagrożenia dla zdrowia wynikające z niedoboru lub nadmiaru aktywności ruchowej; przeciwwskazania do wysiłków fizycznych i wykonywania ćwiczeń fizycznych w niektórych schorzeniach i zaburzeniach statyki ciała.
<b>EK4</b>	Umiejętności: Stosuje metody diagnozowania i rozpoznawania stanów pourazowych i przeciążeniowych ćwiczeniami fizycznymi, omawia ich wpływ na organizm

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Znaczenie aktywności fizycznej w poszczególnych okresach życia człowieka.
<b>W2</b>	Następstwa zdrowotne ograniczenia aktywności fizycznej.
<b>W3</b>	Znaczenie aktywności ruchowej w okresie rozwojowym oraz w prewencji pierwotnej i wtórnej chorób cywilizacyjnych.
<b>W4</b>	Organizacja opieki medycznej w sporcie.
<b>W5</b>	Zmiany adaptacyjne wywołane treningiem oraz aspekty medyczne treningu sportowego kobiet, dzieci i młodzieży oraz sportowców niepełnosprawnych.
<b>W6</b>	Odrębności w sporcie dzieci i młodzieży.
<b>W7</b>	Wskazania i przeciwwskazania do udziału w lekcjach wf. oraz do uprawiania sportu i rekreacji w różnych grupach wiekowych i dyspenseryjnych.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Medyczne aspekty treningu zdrowotnego – podstawy jego planowania dla osób w różnym wieku - w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych.
<b>C2</b>	Odnowa biologiczna w sporcie i zasady jej programowania.
<b>C3</b>	Wspomaganie w sporcie oraz negatywne skutki stosowania dopingiu oraz niektórych używek.
<b>C4</b>	Typowe sportowe uszkodzenia narządu ruchu – zasady postępowanie po urazie oraz profilaktyki.
<b>C5</b>	Wczesne i odległe następstwa i powikłania w uszkodzeniach narządu ruchu.
<b>C6</b>	Stany przeciążeniowe w sporcie – profilaktyka.
<b>C7</b>	Profilaktyka urazów oraz stanów przeciążeniowych narządu ruchu u dzieci i młodzieży.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody
EK1	DK_K03	Cel1, Cel2, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M3, M4, M1
EK2	DK_W05, DK_W15	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M3, M4, M1
EK3	DK_U05	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M1, M2
EK4	DK_U05	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M3, M4, M1

### Sposoby i metody weryfikacji

#### Ocena formująca:

Egzamin

Kolokwium

## Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Projekt

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Podstawy biochemii wysiłku fizycznego</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3 /semestr V

### Cele zajęć

<b>Cel1</b>	Poznanie zasad metabolizmu w warunkach spoczynkowych i wysiłkowych.
<b>Cel2</b>	Poznanie podstawowych substancji energetycznych do pracy mięśni.
<b>Cel3</b>	Poznanie wskaźników biochemicznych w diagnozowaniu zmian powysiłkowych.
<b>Cel4</b>	Poznanie wskaźników biochemicznych w diagnozowaniu uszkodzeń mięśni.
<b>Cel5</b>	Poznanie wskaźników biochemicznych w diagnozowaniu efektów treningowych.

### Efekty uczenia się dla zajęć

<b>EK1</b>	Wiedza: Omawia biochemiczną adaptację organizmu sportowca do obciążeń treningowych.
<b>EK2</b>	Wiedza: Omawia biochemiczne wskaźniki służące do monitorowania treningu.
<b>EK3</b>	Umiejętności: Ocenia za pomocą wskaźników biochemicznych zmiany po wysiłkowe w pracującym mięśniu oraz stopień obciążenia wysiłkiem fizycznym
<b>EK4</b>	Umiejętności: Omawia ze zrozumieniem i rozpoznaje reakcje organizmu w odpowiedzi na stres wysiłkowy i metaboliczny.
<b>EK5</b>	Kompetencje społeczne: Ocenia za pomocą wskaźników biochemicznych stopień obciążenia wysiłkiem fizycznym. Wykazuje dbałość o prestiż zawodu dietetyka

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Parametry równowagi kwasowo-zasadowej krwi w spoczynku i po intensywnym wysiłku fizycznym. Zaburzenia równowagi kwasowo-zasadowej.
<b>W2</b>	Metabolizm-podstawowe pojęcia. Utlenienie biologiczne. ATP, jako uniwersalny nośnik energii. Reakcje utlenienia i redukcji. Przemiany kataboliczne i anaboliczne.
<b>W3</b>	Potreningowe zmiany adaptacyjne na poziomie komórkowym. Wpływ treningu na energetykę w mięśniach szkieletowych.
<b>W4</b>	Przemiana beztlenowa. Próg przemian beztlenowych oraz ocena wydolności beztlenowej organizmu sportowca. Produkcja i eliminacja mleczanu.
<b>W5</b>	Przemiana tlenowa. Metabolizm mięśni podczas wysiłku fizycznego w warunkach tlenowych.
<b>W6</b>	Wpływ treningu na aktywność enzymów wewnątrz mięśniowych w osoczu. Biochemiczna kontrola zmian w układzie immunologicznym pod wpływem aktywności fizycznej.

#### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Gospodarka wodna i elektrolitowa organizmu po wysiłku fizycznym.
<b>C2</b>	Źródła energii do skurczu mięśni. Systemy energetyczne podczas wysiłku fizycznego.
<b>C3</b>	Metabolity przemian wysiłkowych w krwi: mleczan, pH, [H <sup>+</sup> ], wskaźniki równowagi kwasowo-zasadowej, amoniak, kwas moczowy, mocznik, kreatyna, kreatynina, wolne aminokwasy, glukoza, wolne kwasy tłuszczowe, glicerol.
<b>C4</b>	Wskaźniki hormonalne określające nasilenie przemian metabolicznych w pracujących mięśniach. Wpływ treningu na powysiłkową zmianę poziomu hormonów: tropowych, kory nadnerczy, trzustki, tarczycy, płciowych, oraz odpowiadających za gospodarkę wodną i mineralną organizmu.
<b>C5</b>	Stres oksydacyjny. Reaktywne formy tlenu i obrona antyoksydacyjna organizmu. Wpływ wysiłku fizycznego na mechanizm obrony przed stresem oksydacyjnym. Białka szoku termicznego podczas aktywności fizycznej.
<b>C6</b>	Zmęczenie i przetrenowanie. Biochemiczne aspekty przetrenowania. Sposoby wspomagające regenerację powysiłkową.
<b>C7</b>	Wysiłek fizyczny w wybranych jednostkach chorobowych. Podstawy genetyki wysiłku fizycznego.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W01, DK_W05	Cel1, Cel2, Cel3	W1, W2, W4, W6, C1, C2, C3, C4, C5, C6	M1, M2, M3
EK2	DK_W01, DK_W05	Cel1, Cel2, Cel3, Cel5	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2, C3, C5, C7	M1, M2, M3
EK3	DK_U09	Cel1, Cel3, Cel5	W1, W2, W3, W5, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M1, M2, M3

EK4	DK_U09	Cel1, Cel3, Cel4, Cel5	W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M1, M2, M3
EK5	DK_K03	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4, Cel5	W1, W3, W5, W6, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M1, M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywny udział w zajęciach, przygotowanie się do zajęć

Egzamin

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Projekt

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Podstawy fizjologii wysiłku</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

## Cele zajęć

- Cel1** Opanowanie wiedzy o czynnościach i funkcji poszczególnych układów fizjologicznych człowieka w różnym wieku w różnych warunkach środowiska.
- Cel2** Znajomość reakcji fizjologicznych organizmu na wysiłki fizyczne o różnej intensywności u ludzi w różnym wieku.
- Cel3** Poznanie laboratoryjnych metod pomiaru podstawowych wskaźników fizjologicznych.
- Cel4** Nabycie umiejętności wykonywania pomiarów i oznaczeń podstawowych wskaźników fizjologicznych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Student definiuje pojęcia o czynności i funkcjonowaniu poszczególnych układów fizjologicznych organizmu człowieka w różnym wieku
- EK2** Wiedza: Student objaśnia współdziałanie poszczególnych układów fizjologicznych organizmu i zna reakcje ustroju wysiłki fizyczne u osób w różnym wieku.
- EK3** Umiejętności: Student przeprowadza oznaczenia i pomiary podstawowych wskaźników fizjologicznych.
- EK4** Umiejętności: Student interpretuje wyniki badań, sporządza raport oraz planuje odpowiedni trening sportowy lub zdrowotny.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Wydolność fizyczna i czynniki determinujące jej poziom. Zmiany wydolności fizycznej oraz zmiany morfo- funkcjonalne organizmu w ontogenezie.
<b>W2</b>	Fizjologiczna klasyfikacja wysiłków fizycznych. Podstawy treningu fizycznego. Efekty fizjologiczne treningu. Zmiany adaptacyjne organizmu w efekcie treningu fizycznego o charakterze aerobowym, anaerobowym i mieszanym (zmiany w układzie mięśniowym, krążenia, oddechowym oraz obrazie krwi). Charakterystyka metod treningowych. Ocena obciążeń wysiłkiem fizycznym.
<b>W3</b>	Wysiłek fizyczny i trening dzieci i młodzieży. Wysiłek fizyczny i trening u kobiet. Aktywność fizyczna a starzenie się organizmu. Trening osób w starszym wieku.
<b>W4</b>	Podstawy termoregulacji człowieka. Reakcja organizmu na ciepło i zimno. Termoregulacja podczas wysiłku fizycznego. Zaburzenia termoregulacji.
<b>W5</b>	Reakcje organizmu w warunkach niedotlenienia. Aklimatyzacja. Rodzaje treningu wysokościowego.
<b>W6</b>	Wysiłek fizyczny w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Trening zdrowotny (cele, zalecenia, kwalifikacja do treningu).

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Wprowadzenie do zajęć laboratoryjnych. Przepisy BHP na zajęciach. Zasady oraz warunki przeprowadzania prób wysiłkowych.
<b>C2</b>	Ocena składu ciała różnymi metodami. Porównanie składu ciała u przedstawicieli różnych dyscyplin sportowych oraz u osób nietreningujących w różnym wieku. Interpretacja wyników. Badanie gęstości kości. Profilaktyka osteoporozy. Aktywność ruchowa a osteoporoza i gęstość mineralna kości. Planowanie programów treningowych dla dzieci i osób starszych.
<b>C3</b>	Obserwacja oraz badanie fizjologicznych reakcji organizmu podczas wysiłków o wzrastającej intensywności, w wysiłkach submaksymalnych oraz maksymalnych oraz po zakończeniu pracy fizycznej o różnej specyfice i w różnych środowiskach.
<b>C4</b>	Ocena wydolności aerobowej metodami pośrednimi. Ocena wydolności tlenowej na podstawie bezpośredniego pomiaru poboru tlenu. Wyznaczanie progów metabolicznych. Testy oceniające wydolność beztlenową. Interpretacja wyników.

<b>C5</b>	Pomiar wskaźników fizjologicznych w spoczynku oraz podczas wysiłku fizycznego w wysokiej i niskiej temperaturze otoczenia (pomiar temperatury różnych części ciała), pomiar wydolności fizycznej w różnych temperaturach. Ocena sprawności wysiłkowych mechanizmów termoregulacyjnych. Ocena wpływu odwodnienia na wydolność fizyczną. Planowanie strategii nawadniania			
<b>C6</b>	Pomiar wskaźników fizjologicznych w spoczynku oraz podczas różnych form wysiłku w warunkach hipoksji normobarycznej. Planowanie i prowadzenie treningów oraz pomiar wydolności fizycznej w symulowanych warunkach wysokogórskich.			
<b>C7</b>	Sposoby oceny zdolności wysiłkowych u ludzi w różnym wieku. Testy czynnościowe z udziałem dzieci i osób starszych. Interpretacja wyników. Monitorowanie procesu treningowego. Tworzenie programów treningowych dla różnych grup wiekowych z wykorzystaniem pulsometru (wykorzystanie stref tętna) oraz aplikacji mobilnych.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W01, DK_W05	Cel1, Cel2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C2, C3	M1, M2, M3
EK2	DK_W01, DK_W05	Cel1, Cel2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C2, C3	M1, M2, M3
EK3	DK_U09	Cel3, Cel4	C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7	M2, M3
EK4	DK_U09, DK_K06	Cel3, Cel4	C1, C2, C4, C5, C6, C7	M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Ćwiczenia praktyczne

Kolokwium

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia osiągane bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Poradnictwo dietetyczne w sporcie</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

## Cele zajęć

**Cel1** Doskonalenie umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej wśród różnych grup osób aktywnych fizycznie.

**Cel2** Przygotowanie do samodzielnego prowadzenia poradnictwa dietetycznego w sporcie.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do prowadzenia edukacji żywieniowej wśród osób aktywnych fizycznie.

**EK2** Umiejętności: Student dostosowuje poradę dietetyczną do osób aktywnych fizycznie

**EK3** Kompetencje społeczne: Okazuje szacunek i troskę o pacjenta.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Cele i zadania edukacji żywieniowej w sporcie i edukacji żywieniowej.
<b>W2</b>	Zadania dietetyka w pracy z osobami aktywnymi fizycznie.
<b>W3</b>	Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania w sporcie.
<b>W4</b>	Organizacja poradnictwa zdrowotnego w sporcie i rekreacji. Poradnictwo indywidualne i grupowe.
<b>W5</b>	Nowoczesne techniki i metody oceny efektywności prowadzonego poradnictwa żywieniowego.
<b>W6</b>	Elementy psychodietetyki w sporcie.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Przygotowanie kwestionariusza żywieniowego, sposoby udzielania porady zdrowotnej, materiały edukacyjne.
<b>C2</b>	Konstruowanie modelowych racji pokarmowych dla osób aktywnych fizycznie
<b>C3</b>	Praca z programem komputerowym układanie jadłospisów.
<b>C4</b>	Metody analizy składu ciała.
<b>C5</b>	Potrzeby energetyczne organizmu, bilans energetyczny
<b>C6</b>	Ocena efektywności pracy dietetyka.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U09, DK_W15	Cel1, Cel2	W1, W2, W3, W4, W5, W6	M1, M4
EK2	DK_U09, DK_W15	Cel1, Cel2	W4, W5, C1, C2, C3, C4, C5, C6	M2, M3
EK3	DK_K03	Cel1, Cel2	C2, C3, C4, C5, C6, W2, W6	M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Egzamin

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Metody jak przy ocenie z udziałem wykładowcy

Nazwa zajęć	Odnowa biologiczna z elementami żywienia
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr V

## Cele zajęć

- Cel1** Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami procesów zmęczenia.  
**Cel2** Zapoznanie studentów z podstawami odnowy biologicznej.  
**Cel3** Poznanie środków i systemów stosowanych w odnowie biologicznej.  
**Cel4** Przegląd zabiegów fizykalnych stosowanych w odnowie biologicznej.  
**Cel5** Programowanie odnowy biologicznej w sporcie oraz dla osób uprawiających sport rekreacyjnie

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Analizuje procesy zmęczenia i wypoczynku.  
**EK2** Wiedza: Omawia wpływ i działanie na organizm człowieka systemów i środków stosowanych w odnowie biologicznej.  
**EK3** Wiedza: Analizuje przyczyny i mechanizmy powstawania przeciążeń fizycznych ustroju  
**EK4** Umiejętności: Wykonuje podstawowe zabiegi fizykalne stosowane w odnowie biologicznej.  
**EK5** Umiejętności: Programuje odnowę biologiczną.  
**W6** Kompetencje społeczne: Wykazuje dbałość o prestiż zawodu oraz upowszechnia wzory postępowania w środowisku pracy

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Definicja odnowy biologicznej. Środki i metody odnowy biologicznej.
W2	Czynniki wewnętrzne warunkujące możliwości wysiłkowe człowieka
W3	Homeostaza a wydolność fizyczna. Plastyczność i adaptacja.
W4	Pojęcie zdrowia i choroby. Procesy starzenia a zdolność do wysiłku fizycznego. Możliwości wysiłkowe człowieka w kontekście zmian patofizjologicznych.
W5	Czynniki środowiskowe wpływające na możliwości wysiłkowe. Wysiłek w ekstremalnych warunkach otoczenia.
W6	Zmęczenie - definicja, rodzaje, przyczyny
W7	Przetrenowanie - rodzaje, typy, objawy.
W8	Ból jako zjawisko towarzyszące zmęczeniu.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Podstawowe pojęcia z zakresu odnowy biologicznej. Środki i metody odnowy biologicznej. Ogólne zasady stosowania środków odnowy biologicznej.
C2	Podstawowe dane o pobudliwości tkanek, reakcjach organizmu na bodziec fizyczny. Przegląd zabiegów fizykalnych specyficznych dla odnowy biologicznej
C3	Wpływ ciepła na organizm człowieka. Przegląd zabiegów ciepło leczniczych miejscowych i ogólnych.
C4	Sauna - zmiany fizjologiczne w saunie, rodzaje, metodyka, wskazania i przeciwwskazania do zabiegu.
C5	Leczenie zimnem i krioterapia, przegląd zabiegów, efekty terapeutyczne stosowanie zabiegów zimno leczniczych.
C6	Zachowanie w kriokomorze ogólnoustrojowej, przygotowanie do zabiegu, wskazania, przeciwwskazania, metodyka zabiegu.
C7	Fizjologiczne działanie zabiegów wodoleczniczych i ich zastosowanie. Masaże w środowisku wodnym, natryski stałe i ruchome, kąpiele.

<b>C8</b>	Teoria masażu sportowego, inne rodzaje masażu stosowane w odnowie biologicznej.			
<b>C9</b>	Najczęściej spotykane uszkodzenia narządu ruchu w sporcie i rekreacji, profilaktyka uszkodzeń.			
<b>C10</b>	Znaczenie diety w treningu sportowym. Żywnienie a zdolność do wysiłku fizycznego. Suplementy diety, odżywki sportowe.			
<b>C11</b>	Specyfika żywienia sportowców w okresie treningów, zawodów i roztrenowania. Regulacja masy ciała w sporcie.			
<b>C12</b>	Ocena wartości niektórych produktów spożywczych. Przykładowe jadłospisy dla niektórych dyscyplin sportowych.			
<b>C13</b>	Odwodnienie jako przyczyna spadku wydolności fizycznej i zaburzeń cieplnych. Nawadnianie w sporcie. Rodzaje napojów sportowych.			
<b>C14</b>	Wspomaganie a doping - teoretyczne podstawy wspomagania w sporcie. Przegląd podstawowych metod i środków dopingujących, negatywne skutki zdrowotne ich stosowania.			
<b>C15</b>	Idea SPA. Charakterystyka ośrodka SPA. Zagadnienia medycyny uzdrowiskowej			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W15, DK_W17	Cel1, Cel2, Cel3, Cel5	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, C1, C2, C3, C4, C5, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12, C13, C14	M3, M2, M4, M1
EK2	DK_W15, DK_W17	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4, Cel5	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, C1, C2, C3, C4, C5, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12, C13, C14	M3, M2, M4, M1
EK3	DK_W15, DK_W17	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4, Cel5	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, C1, C2, C3, C4, C5, C5, C6, C7, C9, C10, C11, C12, C13, C14	M3, M2, M1
EK4	DK_U09	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4, Cel5	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, C1, C2, C3, C4, C5, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12, C13, C14	M3, M2, M4, M1
EK5	DK_U09	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4, Cel5	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, C1, C2, C3, C4, C5, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12, C13, C14	M3, M2, M4, M1

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach

Kolokwium

Projekt

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Projekt zespołowy

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Żywnienie w różnych dyscyplinach sportu</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

## Cele zajęć

- Cel1** Zapoznanie studentów z głównymi składnikami pokarmowymi i ich rolą w wysiłku fizycznym.
- Cel2** Poznanie podstawowych procesów zachodzących w organizmie człowieka podczas wysiłku fizycznego.
- Cel3** Poznanie wpływu suplementów, odżywek i innych środków na podwyższenie sprawności i poprawienie wydolności organizmu
- Cel4** Wprowadzenie studentów w zasady żywienia sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia ze zrozumieniem istotność odpowiednich zasad żywienia sportowców w zależności od uprawianej dyscypliny.
- EK2** Wiedza: Omawia główne składniki pokarmowe i rozumie ich rolę w wysiłku fizycznym. Zna rolę nawodnienia oraz masy ciała w sporcie
- EK3** Umiejętności: Planuje postępowanie żywieniowe/ dietetyczne i suplementację dla osób o wysokiej aktywności fizycznej.
- EK4** Kompetencje społeczne: Jest zorientowany na wzbogacanie wiedzy żywieniowej i dbałość o zdrowy sposób.

## Treści programowe

### Wykład

<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>
<b>W1</b>	Zapotrzebowanie na energię u osób o wysokiej aktywności fizycznej.

<b>W2</b>	Białko, jako materiał budulcowy w żywieniu sportowców. Rodzaje, źródła białka, jego rola i przemiany w organizmie. Suplementacja białkowa.
<b>W3</b>	Składniki energetyczne w żywieniu sportowców. Rodzaje, źródła i metabolizm węglowodanów. Efekty fizjologiczne błonnika. Indeks glikemiczny a wysiłek fizyczny
<b>W4</b>	Tłuszcze, jako źródło energii- rola tłuszczów w wysiłku fizycznym. Metabolizm tłuszczów, źródła kwasów tłuszczowych w produktach spożywczych. Zalecenia żywieniowe dotyczące spożywania tłuszczów przez sportowców.
<b>W5</b>	Składniki mineralne w żywieniu sportowców. Związki mineralne a równowaga Kwasowo-zasadowa. Gospodarka wodna ustroju- związki mineralne regulatorem gospodarki wodnej
<b>W6</b>	Znaczenie witamin i soli mineralnych w wysiłku fizycznym. Suplementacja preparatami witaminowo- mineralnymi. Stres oksydacyjny w sporcie. Produkty spożywcze, jako źródło antyoksydantów.
<b>W7</b>	Suplementacja w sporcie

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Potrzeby energetyczne organizmu. Wyznaczanie poziomu indywidualnej podstawowej i całkowitej przemiany materii. Wartość energetyczna pożywienia. Bilans energetyczny w kontroli masy ciała sportowców.
<b>C2</b>	Węglowodany a wysiłek fizyczny. Analiza podaży węglowodanów przyswajalnych i błonnika w diecie osób aktywnych fizycznie.
<b>C3</b>	Tłuszcz w diecie osób aktywnych fizycznie. Analiza porównawcza zawartości tłuszczów w popularnych, rynkowych produktach spożywczych.
<b>C4</b>	Witaminy i składniki mineralne w prawidłowym żywieniu osób aktywnych fizycznie. Analiza podaży witamin antyoksydacyjnych oraz wybranych składników mineralnych w diecie.
<b>C5</b>	Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Analiza norm żywieniowych
<b>C6</b>	Strategie dietetyczne.
<b>C7</b>	Zasady żywienia w okresach: kształtowania cech motorycznych, przedstartowym, startowym i odnowy biologicznej. Żywnienie w różnych dyscyplinach sportu
<b>C8</b>	Suplementy i odżywki wspomagających sprawność i wydolność organizmu.
<b>C9</b>	Probiotyki i ich rola we wspomaganiu treningowym
<b>C10</b>	Układanie jadłospisów zgodnych z zapotrzebowaniem energetycznym w różnych dyscyplinach sport.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W15	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10	M1, M2
EK2	DK_W17	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10	M1, M2, M3
EK3	DK_U09	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10	M1, M2, M3
EK4	DK_K03	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10	M1, M2, M3

### Sposoby i metody weryfikacji

Sprawozdanie z projektu

Aktywność na zajęciach

Egzamin

Projekt

Nazwa zajęć	<b>Prewencja pierwotna przewlekłych chorób niezakaźnych</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr IV

### Cele zajęć

**C1** Pogłębienie wiedzy i doskonalenie umiejętności z zakresu prewencji wtórnej przewlekłych chorób niezakaźnych.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Charakteryzuje podstawowe determinanty i uwarunkowań zdrowego stylu życia oraz przewlekłych chorób niezakaźnych istotne w profilaktyce pierwotnej

**EK2** Wiedza: Omawia psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań żywieniowych człowieka w oparciu o psychologiczne mechanizmy kontaktu z pacjentem/klientem w oparciu o założenia profilaktyki pierwotnej.

**EK3** Umiejętności: Przeprowadza edukację w obszarach w zakresie profilaktyki pierwotnej wskazanych w Narodowym Programie Zdrowia i innych dokumentach/programach na rzecz zdrowia

**EK4** Umiejętności: Komunikuje się z pacjentem/klientem w różnym wieku, skutecznie przekazuje informacje związane z racjonalnym żywieniem

**EK5** Umiejętności: Prowadzi prewencję pierwotną dla osób podejmujących sportową i rekreacyjną aktywność fizyczną.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Założenia Narodowego Programu Zdrowia.
<b>W2</b>	Podstawowe determinanty i uwarunkowań zdrowego stylu życia oraz przewlekłych chorób niezakaźnych istotne w profilaktyce pierwotnej
<b>W3</b>	Psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań żywieniowych człowieka. Zasady modyfikacji stylu życia oraz sposobu żywienia różnych grup społecznych. Uwarunkowania niewłaściwych nawyków żywieniowych - zadania profilaktyki pierwotnej.
<b>W4</b>	Programy profilaktyczne w zakresie profilaktyki pierwotnej dla różnych grup wiekowych w oparciu o: programy polityki zdrowotnej, program zdrowotny, programy edukacyjne. Metodyka prowadzenia działań w ramach prewencji pierwotnej.
<b>W5</b>	Założenia prewencji pierwotnej dla osób podejmujących sportową i rekreacyjną aktywność fizyczną.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Zasady profilaktyki pierwotnej chorób układu sercowo- naczyniowego. Prewencja nadciśnienia tętniczego.
<b>C2</b>	Charakterystyka diety DASH i diety śródziemnomorskiej. Znaczenie super żywności w prewencji chorób dietozależnych.
<b>C3</b>	Opracowanie projektów programów profilaktycznych związanych z prewencją osteoporozy.
<b>C4</b>	Uwarunkowania behawioralne nadwagi i otyłości dzieci, młodzieży, osób starszych
<b>C5</b>	Czynniki żywieniowe w prewencji chorób nowotworowych.
<b>C6</b>	Zapobieganie rozwojowi chorób neurodegeneracyjnych.
<b>C7</b>	Profilaktyka insulinooporności i cukrzycy typu drugiego.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W08	C1	W1, W2	M1, M2, M3
EK2	DK_W08	C1	W3, W4	M1, M2, M3
EK3	DK_U05, DK_K04	C1	W1, C1, C2, C3, C4, C5, W4	M1, M2, M3, M4, M5
EK4	DK_U07, DK_K04	C1	C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, W2, W3	M3, M4, M5
EK5	DK_U16, DK_K04	C1	C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, W5	M1, M2, M3, M4, M5

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach

zaliczenie pisemne

zaliczenie praktyczne

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta w ramach godzin bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z udziałem nauczyciela akademickiego.

Nazwa zajęć	Prewencja wtórna przewlekłych chorób niezakaźnych
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr IV

## Cele zajęć

**C1** Pogłębienie wiedzy i doskonalenie umiejętności z zakresu prewencji wtórnej przewlekłych chorób niezakaźnych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Charakteryzuje podstawowe determinanty i uwarunkowań zdrowego stylu życia oraz przewlekłych chorób niezakaźnych istotne w profilaktyce wtórnej

**EK2** Wiedza: Omawia psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań żywieniowych człowieka w oparciu o psychologiczne mechanizmy kontaktu z pacjentem/klientem w oparciu o założenia profilaktyki wtórnej.

**EK3** Umiejętności: Przeprowadza edukację w obszarach w zakresie profilaktyki wtórnej wskazanych w Narodowym Programie Zdrowia i innych dokumentach/programach na rzecz zdrowia

- EK4** Umiejętności: Komunikuje się z pacjentem/klientem w różnym wieku, skutecznie przekazuje informacje związane z racjonalnym żywieniem
- EK5** Umiejętności: Prowadzi prewencję wtórną dla osób podejmujących sportową i rekreacyjną aktywność fizyczną.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Założenia profilaktyki wtórnej Narodowego Programu Zdrowia.
W2	Założenia profilaktyki wtórnej.
W3	Zasady modyfikacji stylu życia oraz sposobu żywienia różnych grup populacyjnych w celu zapobiegania występowaniu chorób uwarunkowanych niewłaściwymi nawykami żywieniowymi.
W4	Programy profilaktyczne realizowane w ramach profilaktyki wtórnej dla różnych grup wiekowych ukierunkowane na choroby dietozależne.
W5	Charakterystyka wybranych diet mających zastosowanie w prewencji wtórnej przewlekłych chorób niezakaźnych.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Zasady profilaktyki wtórnej chorób układu sercowo- naczyniowego. Prewencja nadciśnienia tętniczego.
C2	Charakterystyka diety i jej znaczenie w prewencji wtórnej chorób dietozależnych.
C3	Opracowanie projektów programów profilaktycznych związanych z prewencją wtórną osteoporozy.
C4	Uwarunkowania behawioralne nadwagi i otyłości dzieci, młodzieży, osób starszych a profilaktyka wtórna
C5	Czynniki żywieniowe w prewencji wtórnej chorób nowotworowych.
C6	Zapobieganie rozwojowi chorób neurodegeneracyjnych a założenia prewencji wtórnej.
C7	Profilaktyka insulinooporności i cukrzycy typu drugiego realizowana w ramach prewencji wtórnej

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK3	DK_K04, DK_U07	C1	W1, W4, C1, C2, C4, C5, C3	M1, M2, M3, M4, M5
EK4	DK_K04, DK_U05	C1	C1, C2, C4, C5, C6, C7, C3	M3, M4, M5
EK5	DK_K04, DK_U16	C1	W5, C1, C2, C4, C5, C6, C7, W3, C3	M1, M2, M3, M4, M5
EK1	DK_W08	C1	W1, W2, W3	M1, M2, M3
EK2	DK_W08	C1	W4, W5, W3	M1, M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach  
zaliczenie pisemne  
zaliczenie praktyczne

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta w ramach godzin bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z udziałem nauczyciela akademickiego.

Nazwa zajęć	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr III

## Cele zajęć

- C1** Zapoznanie studentów z podstawami prawa żywnościowego.
- C2** Zapoznanie studentów z systemami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w produkcji i obrocie żywnością.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia genezę i podstawowe przepisy prawne dotyczące prawa żywnościowego oraz instytucje zajmujące się jego przestrzeganiem.
- EK2** Umiejętności: Definiuje podstawowe pojęcia związane z kontrolą oraz zapewnieniem bezpieczeństwa i jakości żywności.
- EK3** Umiejętności: Projektuje i wdraża wybrane elementy systemu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.

**EK4**

Kompetencje społeczne: Ma świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnych w produkcji i obrocie żywnością.

**Treści programowe**

## Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Geneza prawa żywnościowego. Kodeks żywnościowy i jego znaczenie.
W2	Prawne aspekty kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w produkcji i obrocie żywnością. GMP, GHP, GAP, GCP, system HACCP, ISO 2200.
W3	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Znakowanie żywności.
W4	Zasady funkcjonowania Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (RASFF). Rola i zasady funkcjonowania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

## Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C 1	Opracowanie w grupach elementów księgi HACCP.
C 2	Opracowanie w grupach elementów dokumentacji związanej z wdrażaniem systemu ISO 2200.
C 3	Polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia - analiza praktycznego zastosowania.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W07, DK_W18	C1	W1, W2	M3, M1
EK2	DK_U18, DK_U21	C1, C2	W2, W3, W4, C2	M2, M3, M4
EK3	DK_U21	C2	C1, C2	M2, M4
EK4	DK_K01, DK_U21	C1, C2	W1, W2, W3, W4, C1, C3	M2, M3, M4

**Sposoby i metody weryfikacji****Ocena formująca:**

zaliczenie praktyczne

zaliczenie pisemne

**Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	Pedagogika z dydaktyką
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1 semestr I

**Cele zajęć**

**Cel 1** Przygotowanie studenta do dokonywania wyboru i stosowania optymalnych metod nauczania i uczenia się w zależności od specyfiki treści nauczania oraz celu, który należy osiągnąć.

**Efekty uczenia się dla zajęć**

**EK1** Wiedza: Wykazuje się znajomością zaawansowanych metod edukacji zdrowotnej w obszarze zdrowia, aktywności fizycznej, aktywności ruchowych związanych z zawodem.

**EK2** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, ma świadomość potrzeby zasięgnięcia opinii ekspertów.

**EK3** Umiejętności: Prowadzi edukację żywieniową i doradztwo żywieniowe dla osób podejmujących sportową i rekreacyjną aktywność fizyczną.

**EK4** Wiedza: Posiada umiejętności przygotowania wystąpień ustnych oraz prac pisemnych obejmujących tematy zawodowe z zakresu żywienia człowieka i dietetyki z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł literaturowych.

**EK5** Umiejętności: Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz praw pacjenta.

**Treści programowe**

## Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Geneza, rozwój i cechy nowoczesnego modelu nauczania-uczenia się
W2	Cele i zadania dydaktyki medycznej oraz kształcenia medycznego. Cele kształcenia zawodowego (klasyfikacja, taksonomia, operacjonalizacja celów kształcenia zawodowego).
W3	Klasyfikacja i zastosowanie metod nauczania w kształceniu medycznym.
W4	Warunki organizowania i planowania działalności dydaktycznej. Rodzaje i zastosowanie środków dydaktycznych.

<b>W5</b>	Ocena i kontrola - rodzaje, narzędzi i techniki pomiaru dydaktycznego.
-----------	--

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>ZP1</b>	Planowanie zajęć edukacyjnych - opracowanie celów, ustalanie metod oraz zastosowanie środków dydaktycznych, przygotowanie konspektu zajęć.			
<b>ZP2</b>	Prowadzenie zajęć według wcześniej opracowanych scenariuszy/ konspektów.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1		Cel 1	W1, W2, W4, ZP1, ZP2, W5	M2, M3
EK2	DK_K01		W1, W3, ZP2	M2, M3
EK3	DK_U16	Cel 1	W3, ZP2, W5	M2, M3
EK4		Cel 1	W3, W4	M1, M2, M3
EK5		Cel 1	W2, ZP2	M2, M3

### Sposoby i metody weryfikacji

aktywność na zajęciach, pozytywne zaliczenie kolokwium

zaliczenie praktyczne -poprowadzenie zajęć

ocena konspektu/scenariusza zajęć

metody jak przy udziale wykładowcy

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Dydaktyka medyczna</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr I

### Cele zajęć

**C 1** Przygotowanie studenta do działalności dydaktyczno-wychowawczej.

**C 2** Kształtowanie umiejętności dydaktycznych mających zastosowanie w kształceniu medycznym przeddyplomowym i podyplomowym.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Wykazuje się znajomością zaawansowanych metod edukacji zdrowotnej w obszarze zdrowia, aktywności fizycznej, aktywności ruchowych związanych z zawodem.

**EK2** Umiejętności: Prowadzi edukację żywieniową i doradztwo żywieniowe dla osób podejmujących sportową i rekreacyjną aktywność fizyczną.

**EK3** Umiejętności: Posiada umiejętności przygotowania wystąpień ustnych oraz prac pisemnych obejmujących tematy zawodowe z zakresu żywienia człowieka i dietetyki z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł literaturowych.

**EK4** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, ma świadomość potrzeby zasięgnięcia opinii ekspertów.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Cele i zadania dydaktyki medycznej oraz kształcenia medycznego, w tym kształcenia dietetyków.
<b>W2</b>	Cele nauczania: klasyfikacja celów nauczania, taksonomia celów nauczania.
<b>W3</b>	Metody nauczania i ich zastosowanie w kształceniu medycznym.
<b>W4</b>	Środki dydaktyczne - klasyfikacja, rola środków dydaktycznych w procesie kształcenia.
<b>W5</b>	Ocena i kontrola - funkcje kontroli i oceny, metody kontroli i oceny wyników nauczania. Pomiar dydaktyczny w kształceniu medycznym.
<b>W6</b>	Formy organizacyjne nauczania - uczenia się: nauczanie indywidualne, grupowe, zespołowe. Przygotowanie merytoryczne i metodyczne nauczyciela do prowadzenia zajęć.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>C1</b>	Przygotowanie do prowadzenia zajęć: formułowanie celów, planowanie metod, zastosowania środków dydaktycznych. Konstruowanie konspektów zajęć. Przygotowanie narzędzi pomiaru dydaktycznego.			
<b>C2</b>	Przeprowadzenie zajęć na bazie przygotowanych konspektów.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne

EK1	DK_U16	C 1 , C 2	W2, W1, W3, W4, W5, W6	M1
EK2	DK_U16	C 1 , C 2	C1, C4	M2
EK3	DK_U16	C 1 , C 2	C4, C1	M2
EK4	DK_K01, DK_K02	C 1 , C 2	C4, W6	M2, M1

## Sposoby i metody weryfikacji

aktywność na zajęciach, udział w zadaniach

ocena z przeprowadzenia zajęć wg. opracowanego konspektu

samoocena

zaliczenie pisemne

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z udziałem nauczyciela.

Nazwa zajęć	Metodyka edukacji zdrowotnej
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 1/ semestr II

## Cele zajęć

- Cel 1** Zwiększenie umiejętności w zakresie profesjonalnego planowania, realizacji i ewaluacji podejmowanych działań w ramach promocji zdrowia i profilaktyki.
- Cel 2** Pogłębienie wiedzy o istocie edukacji zdrowotnej i jego znaczeniu w procesie troski o własne zdrowie.
- Cel 3** Kształtowanie zdrowego stylu życia i poczucia odpowiedzialności za własne zdrowie.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Wskazuje na możliwości zastosowania metod z zakresu poradnictwa w zakresie przekazywania zagadnień dotyczących żywienia człowieka.
- EK2** Wiedza: Wykazuje się znajomością podstawowych determinantów i uwarunkowań stylu życia wpływających na zachowania żywieniowe osoby zdrowej i chorej.
- EK3** Umiejętności: Planuje i efektywnie stosuje profesjonalne rady dotyczące racjonalnego spożywania pokarmu dostosowanego do potrzeb organizm.
- EK4** Umiejętności: Stosuje modele edukacji zdrowotnej w praktyce dietetyka.
- EK5** Kompetencje społeczne: Krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych, kulturowych oraz możliwości wynikających ze sprawności fizycznej.
- EK6** Umiejętności: Prowadzi edukację żywieniową pacjenta.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Tendencje współczesnej edukacji zdrowotnej - podstawy teoretyczne i metodyczne. Podstawy prawne edukacji zdrowotnej. Charakterystyka edukatora zdrowia.
W2	Rola i zadania dietetyka w edukacji zdrowotnej w teorii i praktyce.
W3	Zdrowie jako wartość. Czynniki warunkujące zdrowie. Socjokulturowe determinanty zachowań zdrowotnych. Kultura zdrowotna. Komponenty zdrowia.
W4	Metodyka edukacji zdrowotnej. Podstawy tworzenia projektów edukacyjnych dla pacjentów. Ewaluacja efektów kształcenia w obszarze edukacji zdrowotnej.
W5	Zarządzanie programem edukacyjnym. Ewaluacja efektów kształcenia w obszarze edukacji zdrowotnej. Pełnienie funkcji lidera zachowań prozdrowotnych.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Diagnozowanie problemów edukacyjnych odbiorców opieki zdrowotnej - diagnoza potrzeb edukacyjnych.
C2	Znaczenie edukacji zdrowotnej w procesie analizy, jakości życia pacjentów
C3	Metodyka edukacji zdrowotnej. Główne założenia przygotowania projektu działań edukacyjnych według wybranego modelu edukacji. Metodologia opracowania programu edukacyjnego.
C4	Programy edukacji zdrowotnej w grupie osób zdrowych i zagrożonych ryzykiem choroby. Interdyscyplinarne programy edukacji zdrowotnej. Populacyjne programy zdrowotne ukierunkowane na grupy ryzyka chorobowego.
C5	Opracowanie programu edukacji zdrowotnej dla różnych środowisk i problemów zdrowotnych pacjentów. Interdyscyplinarny charakter edukacji zdrowotnej w wybranych problemach zdrowotnych.
C6	Ewaluacja programu zdrowotnego. Wykorzystanie informacji naukowej w planowaniu i zarządzaniu programem zdrowotnym.

<b>C7</b>	Diagnoza trudności w prowadzeniu edukacji zdrowotnej.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W19			
EK2	DK_W19	Cel 1	W1, W2, W4, C1, C3, C4, C6, C7	M1, M2, M4
EK3	DK_U13	Cel 2, Cel 1	W2, W4, W5, C1, C3, C4, C6, C7, C5	M1, M2, M4, M3
EK4	DK_U13	Cel 2, Cel 3	W2, W3, W4, C1, C2, C3, C4, C6, C7	M2, M4, M3
EK5	DK_K07	Cel 3	W2, W4, W5, C1, C3, C4, C6, C7	M2, M4, M3
EK6	DK_U13	Cel 1	W3, C5	M2, M4, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

F1 Zaliczenie pisemne

F3 Aktywność na zajęciach

F2 Projekt indywidualny

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Projekt działań edukacyjnych

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	Promocja zdrowia z elementami metodyki edukacji zdrowotnej
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 1 /semestr II

## Cele zajęć

**Cel 1** Przygotowanie studentów do tworzenia wzorców zachowań prozdrowotnych poprzez zwiększenie ich zainteresowań zagadnieniami zdrowia.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Definiuje zdrowie, promocję zdrowia, profilaktykę, zachowania zdrowotne, styl życia oraz wskazuje ich podstawy teoretyczne.

**EK2** Wiedza: Wyjaśnia paradygmaty zdrowia i ich wpływ na promocje zdrowia i profilaktykę zdrowotną.

**EK3** Wiedza: Określa zasady konstruowania programów promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej.

**EK4** Wiedza: Omawia strategie promocji zdrowia o zasięgu lokalnym, narodowym i ponadnarodowym.

**EK5** Umiejętności: Rozpoznaje uwarunkowania zachowań zdrowotnych jednostki i czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia

**EK6** Umiejętności: Realizuje programy promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej dostosowane do rozpoznanych potrzeb zdrowotnych

**EK7** Kompetencje społeczne: Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Podstawowe pojęcia z zakresu promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej. Poziomy promocji zdrowia.
<b>W2</b>	Paradygmaty zdrowia. Wpływ paradygmatów zdrowia na promocję zdrowia. Poziomy profilaktyki zdrowotnej.
<b>W3</b>	Zasady konstruowania programów promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej. Modele programów promocji zdrowia: model planowania A, B, C, model PRECEDE-PROCEED. Kompetencje pielęgniarki w zakresie realizacji programów edukacji zdrowotnej.
<b>W4</b>	Strategie promocji zdrowia o zasięgu lokalnym, narodowym i ponadnarodowym. Międzynarodowe organizacje promocji zdrowia. Strategie, kierunki, priorytety i zadania promocji zdrowia na płaszczyźnie międzynarodowej. Międzynarodowe i krajowe konferencje promocji zdrowia. Podstawowe dokumenty z zakresu promocji zdrowia.
<b>W5</b>	Zachowania zdrowotne i czynniki kształtujące stan zdrowia. Style życia a zdrowie. Uzależnienia. Zachowania ryzykowne - konsekwencje zachowań ryzykownych.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Propagowanie stylu życia potęgującego zdrowie.
<b>C2</b>	Korzyści wynikające z planowania strategicznego edukacji zdrowotnej. Metodyka tworzenia konspektu zajęć dydaktycznych z zakresu promocji zdrowia.
<b>C4</b>	Program edukacji zdrowotnej. Struktura programu, opracowywanie w oparciu o wybrany temat edukacji.

<b>C3</b>	Monitorowanie i ewaluacja programów profilaktyczno-edukacyjnych. Rola dietetyka w realizacji programów edukacyjnych.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W19	Cel 1	W1	M2, M3
EK2	DK_W19	Cel 1	C1, W2	M3, M4
EK3	DK_W19	Cel 1	W3, C4, C3	M2
EK4	DK_W19	Cel 1	W4, C2	M2
EK5	DK_U13	Cel 1	C1, W2, W4, W5, C2, W3	M3, M4
EK6	DK_U13	Cel 1	W5, C2, C4	M2, M4
EK7	DK_K07	Cel 1	C1, W1, W2, W4, W5, C2, W3, C4, C3	M1, M2, M3, M4

## Sposoby i metody weryfikacji

F1 Zaliczenie pisemne

F2 Projekt zespołowy

Efekty kształcenia bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z udziałem nauczyciela.

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Edukacja żywieniowa</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

## Cele zajęć

**Cel 2** Pogłębienie wiedzy o istocie edukacji zdrowotnej i jego znaczeniu w procesie troski o własne zdrowie.

**Cel 1** Zwiększenie umiejętności w zakresie profesjonalnego planowania, realizacji i ewaluacji podejmowanych działań w ramach promocji zdrowia i profilaktyki.

**Cel 3** Kształtowanie zdrowego stylu życia i poczucia odpowiedzialności za własne zdrowie.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Wskazuje na możliwości zastosowania metod z zakresu poradnictwa w zakresie przekazywania zagadnień dotyczących żywienia człowieka.

**EK2** Wiedza: Wykazuje się znajomością podstawowych determinantów i uwarunkowań stylu życia wpływających na zachowania żywieniowe osoby zdrowej i chorej.

**EK3** Umiejętności: Planuje i efektywnie stosuje profesjonalne rady dotyczące racjonalnego spożywania pokarmu dostosowanego do potrzeb organizmu

**EK4** Umiejętności: Stosuje modele edukacji zdrowotnej w praktyce dietetyka.

**EK5** Kompetencje społeczne: Krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych, kulturowych oraz możliwości wynikających ze sprawności fizycznej.

**EK6** Umiejętności: Prowadzi edukację żywieniową pacjenta.

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Tendencje współczesnej edukacji żywieniowej - podstawy teoretyczne i metodyczne. Edukacja instytucjonalna i popularyzatorska. Narodowa strategia poprawy jakości zdrowotnej żywności i żywienia
<b>W2</b>	Rola i zadania dietetyka w edukacji żywieniowej w teorii i praktyce. Główne obszary edukacji żywieniowej. Światowe, europejskie i rządowe strategie poprawy zdrowia poprzez prawidłowe żywienie i aktywność fizyczną.
<b>W3</b>	Zdrowie, jako wartość - program indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej. Spersonalizowana medycyna stylu życia.
<b>W4</b>	Zastosowanie modeli edukacji zdrowotnej w pracy dietetyka. Specyfika edukacji żywieniowej w zależności od grupy wiekowej odbiorców.
<b>W5</b>	Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, Instytut Żywności i Żywienia - główne założenia, kierunki prowadzonych działań edukacyjnych

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
<b>C1</b>	Diagnostowanie problemów żywieniowych - metody i źródła zbierania danych, zakres analiz statystycznych.

<b>C2</b>	Sposoby wykorzystania baz danych oraz tabel składu i wartości odżywczej żywności do projektowania zaleceń żywieniowych.			
<b>C3</b>	Główne założenia przygotowania projektu działań edukacyjnych - składniki pokarmowe i ich fizjologiczne znaczenie. Metodologia opracowania programu edukacji żywieniowej.			
<b>C4</b>	Programy edukacji zdrowotnej w grupie osób zdrowych i zagrożonych ryzykiem choroby ukierunkowane na zagadnienia z obszaru wpływu niedostatecznego i nadmiernego spożycia wody na funkcjonowanie organizmu.			
<b>C5</b>	Opracowanie programu edukacji żywieniowej dla kobiet ciężarnych. Interdyscyplinarny charakter edukacji żywieniowej w grupie pacjentów z cukrzycą, chorobami krwi, w wybranych chorobach przewlekłych.			
<b>C6</b>	Wykorzystanie informacji naukowej w planowaniu i zarządzaniu programem żywieniowym skierowanym do dzieci i młodzieży			
<b>C7</b>	Diagnoza trudności w prowadzeniu edukacji żywieniowej w populacji osób dorosłych			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W06, DK_W08	Cel 2, Cel 3	W1, W5, C6, C7, C3, C4	M1, M4
EK2	DK_W06, DK_W08	Cel 1	W2, C6, C7, C3, C4	M1, M2, M4
EK3	DK_U05	Cel 2, Cel 1	C1, W3, W5, C5, C6, C7, C3, C4	M1, M3, M2, M4
EK4	DK_U05	Cel 2, Cel 3	W4, W5, C6, C7, C2, C3, C4	M1, M2, M4
EK5	DK_K04, DK_W22	Cel 3	C1, W2, W3, W4, W5, C6, C7, C3, C4	M1, M3, M2, M4
EK6	DK_U05	Cel 1	C5	M1, M3, M2

### Sposoby i metody weryfikacji

Zaliczenie pisemne

Projekt indywidualny

Aktywność na zajęciach

Projekt działań edukacyjnych

Efekty kształcenia osiągnięte bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Poradnictwo żywieniowe</b>
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

### Cele zajęć

**Cel 1** Zwiększenie umiejętności w zakresie profesjonalnego planowania, realizacji i ewaluacji podejmowanych działań w ramach promocji zdrowia i profilaktyki.

**Cel 2** Pogłębienie wiedzy o istocie edukacji zdrowotnej i jego znaczeniu w procesie troski o własne zdrowie.

**Cel 3** Kształtowanie zdrowego stylu życia i poczucia odpowiedzialności za własne zdrowie.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Wskazuje na możliwości zastosowania metod z zakresu poradnictwa w zakresie przekazywania zagadnień dotyczących żywienia człowieka.

**EK2** Wiedza: Wykazuje się znajomością podstawowych determinantów i uwarunkowań stylu życia wpływających na zachowania żywieniowe osoby zdrowej i chorej.

**EK3** Umiejętności: Planuje i efektywnie stosuje profesjonalne rady dotyczące racjonalnego spożywania pokarmu dostosowanego do potrzeb organizm.

**EK4** Kompetencje społeczne: Krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych, kulturowych oraz możliwości wynikających ze sprawności fizycznej.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Tendencje współczesnego poradnictwa żywieniowego - podstawy teoretyczne i metodyczne. Narodowa strategia poprawy jakości zdrowotnej żywności i żywienia
<b>W2</b>	Rola i zadania dietetyka w poradnictwie żywieniowym w teorii i praktyce. Główne obszary poradnictwa żywieniowego. Światowe, europejskie i rządowe strategie poprawy zdrowia poprzez prawidłowe żywienie i aktywność fizyczną.
<b>W3</b>	Zdrowie, jako wartość -model poradnictwa zdrowotnego, planowanie działań, realizacja, ocena.
<b>W4</b>	Zastosowanie wybranego modelu poradnictwa żywieniowego w pracy dietetyka. Specyfika poradnictwa żywieniowego w zależności od grupy wiekowej odbiorców.
<b>W5</b>	Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, Instytut Żywności i Żywienia - główne założenia, kierunki prowadzonych działań edukacyjnych

## Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Poradnictwo żywieniowe ukierunkowane na diagnozowanie problemów żywieniowych ( metody, źródła zbierania danych, zakres analiz statystycznych).
C2	Budowanie planu poradnictwa żywieniowego - sposoby wykorzystania baz danych oraz tabel składu i wartości odżywczej żywności do projektowania zaleceń żywieniowych.
C3	Główne założenia przygotowania projektu poradnictwa żywieniowego w oparciu o wybrany model. Projekt uwzględniający m.in. składniki pokarmowe i ich fizjologiczne znaczenie w zależności od wieku, płci, sytuacji zdrowotnej.
C4	Programy z zakresu poradnictwa zdrowotnego w grupie osób zdrowych i zagrożonych ryzykiem choroby ukierunkowane na zagadnienia z obszaru wpływu niedostatecznego i nadmiernego spożycia wody na funkcjonowanie organizmu.
C5	Prowadzenie poradnictwa żywieniowego dla kobiet ciężarnych, w grupie pacjentów z cukrzycą, chorobami krwi, w wybranych chorobach przewlekłych.
C6	Wykorzystanie informacji naukowej w planowaniu i zarządzaniu programem żywieniowym skierowanym do dzieci i młodzieży
C7	Diagnoza trudności w prowadzeniu poradnictwa żywieniowego w populacji osób zdrowych i chorych

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W06, DK_W08, DK_W22	Cel 2, Cel 3	W5, C6, W1, C3, C4, C7	M1, M2, M4
EK2	DK_W06, DK_W08, DK_W22	Cel 1	C6, W2, C3, C4, C7	M3, M1, M2, M4
EK3	DK_U05	Cel 2, Cel 1	W5, C6, W3, C2, C3, C4, C5, C7	M3, M1, M2, M4
EK5	DK_K04	Cel 3	W5, C6, W2, W3, W4, C1, C3, C4, C7	M3, M1, M2, M4

### Sposoby i metody weryfikacji

Zaliczenie pisemne

Projekt indywidualny

Aktywność na zajęciach

Projekt działań edukacyjnych

Efekty kształcenia osiągnane bez udziału wykładowcy są weryfikowane w taki sam sposób jak efekty uzyskiwane z udziałem nauczyciela akademickiego

Nazwa zajęć	Metodologia badań naukowych
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr IV

### Cele zajęć

**C1** Opanowanie wiedzy i umiejętności umożliwiającej planowanie oraz realizację prac rozwojowych w obszarze działalności zawodowej.

### Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Kompetencje społeczne: Planuje prace rozwojowe w obszarze działalności zawodowej

**EK2** Wiedza: Krytycznie analizuje publikowane wyniki badań naukowych wykorzystując wiedzę z zakresu statystyki, technik informacyjnych

**EK3** Wiedza: Wykorzystuje wyniki badań naukowych w zapewnieniu wysokiej jakości opieki nad pacjentem.

**EK4** Umiejętności: Opracowuje i realizuje własny projekt badawczy przestrzegając zasad ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego

**EK5** Wiedza: Postępuje zgodnie z zasadami etyki badań naukowych i ochrony własności intelektualnej.

**EK6** Kompetencje społeczne: Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu.

### Treści programowe

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
W1	Podstawy metodologii badań naukowych.
W2	Metodologia przygotowania projektu badawczego
W3	Zasady analizy publikowanych badań naukowych
W4	Zasady wykorzystania badań naukowych w pracy dietetyka. Jakość życia w badaniach naukowych.
W5	Podstawy badań jakościowych. Zasady etyki badań naukowych.

## Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć			
Ćw1	Projekt badawczy - opracowanie założeń projektu na wybrany temat. Analiza wybranych projektów badawczych. Przygotowanie projektu w oparciu o badania jakościowe i ilościowe. Przestrzega zasad etyki zawodowej i prawa ochrony własności intelektualnej.			
Ćw2	Analiza publikowanych badań naukowych ukierunkowana na zastosowane metody statystyczne, zasady interpretacji uzyskanych danych, implikacje dla praktyki dietetyka.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U17, DK_K01	C1	W1, W2, Ćw1	M2, M4
EK2	DK_W21, DK_K01	C1	W3, Ćw2	M3, M4
EK3	DK_W17, DK_K01	C1	W4, Ćw1, Ćw2	M1, M2, M3, M4
EK4	DK_W17, DK_U17	C1	W1, W4, Ćw1	M2, M3, M4
EK5	DK_W21	C1	W5, Ćw2	M1, M3, M4
EK6	DK_K01	C1	W3, W5, Ćw2	M1, M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

opracowanie projektu badań własnych

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Opracowanie projektu pracy dyplomowej

Nazwa zajęć	Prace rozwojowe w obszarze działalności zawodowej
Kategoria zajęć	Przedmiot kształcenia kierunkowego
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr IV

## Cele zajęć

**C1** Opanowanie wiedzy i umiejętności umożliwiającej planowanie oraz realizację prac rozwojowych w obszarze działalności zawodowej.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Kompetencje społeczne: Planuje prace rozwojowe w obszarze działalności zawodowej

**EK2** Wiedza: Krytycznie analizuje publikowane wyniki badań naukowych wykorzystując wiedzę z zakresu statystyki, technik informacyjnych

**EK3** Umiejętności: Opracowuje i realizuje własny projekt badawczy przestrzegając zasad ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego

## Treści programowe

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć
<b>W1</b>	Podstawy metodologii badań z zakresu prac rozwojowych w obszarze działalności zawodowej.
<b>W2</b>	Metodologia przygotowania projektu prac rozwojowych w obszarze działalności zawodowej
<b>W3</b>	Zasady wyszukiwania i analizy publikowanych badań naukowych.
<b>W4</b>	Zasady wykorzystania prac rozwojowych prowadzonych w obszarze działalności zawodowej w pracy dietetyka. Jakość życia w badaniach naukowych.
<b>W5</b>	Podstawy badań jakościowych i ilościowych wykorzystywanych w realizacji prac rozwojowych w obszarze działalności zawodowej dietetyka. Zasady etyki badań naukowych.

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć			
Ćw1	Projekt badań rozwojowych w obszarze działalności dietetyka- analiza wybranych projektów badawczych. Przygotowanie projektu rozwojowego w oparciu o badania jakościowe lub ilościowe. Przestrzega zasad etyki zawodowej i prawa ochrony własności intelektualnej.			
Ćw2	Analiza publikowanych badań w obszarze działalności zawodowej ukierunkowana na zastosowaną metodologię, metody analizy statystycznej, zasady interpretacji uzyskanych danych, wnioski oraz implikacje dla praktyki dietetyka.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U17	C1	Ćw1, W1, W2	M2, M4
EK2	DK_W17	C1	Ćw2, W3, W4	M4

EK3	DK_W21, DK_K01	C1	Ćw1, W1, W5	M2, M4
-----	----------------	----	-------------	--------

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

opracowanie projektu badań własnych

Aktywność na zajęciach

Portfolio

Zaliczenie pisemne

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Opracowanie projektu badań rozwojowych w obszarze działalności zawodowej

Nazwa zajęć	Seminarium dyplomowe
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

## Cele zajęć

**C1** Przygotowanie studenta do opracowania projektów badawczych zgodnie z procedurą badawczą. Doskonalenie umiejętności korzystania z literatury naukowej.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: wykorzystuje wiedzę z zakresu statystyki i informatyki do analizowania zachowań człowieka w zakresie zasad żywienia i aktywności fizycznej

**EK2** Wiedza: Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego

**EK3** Wiedza: Omawia strukturę pracy naukowej, prac rozwojowych oraz kryteria doboru piśmiennictwa do badań zgodnie z terminologia obowiązującą w dietetyce.

**EK4** Umiejętności: Opracowuje bazę danych materiału badawczego, dokonuje statystycznej analizy oraz interpretuje wyniki badań oraz posiada umiejętność wystąpień ustnych

**EK5** Kompetencje społeczne: Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz ma świadomość zasięgania opinii ekspertów i przestrzegania zasad współpracy w zespole interdyscyplinarnym.

## Treści programowe

### Seminarium

Lp.	Tematyka zajęć			
S 1	Statystyka i informatyka - zasady wykorzystania w pracach badawczych i rozwojowych dietetyka.			
S 2	Prawa autorskie, ochrona własności intelektualnej - analiza aspektów praktycznych.			
S 3	Struktura pracy dyplomowej, dobór piśmiennictwa			
S 4	Bazy danych, analizy statystyczne, analiza wyników, struktura prezentacji ustnej pracy dyplomowej			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W20	C1	S 1	M2, M3, M1
EK2	DK_W27	C1	S 2	M5, M3
EK3	DK_W13	C1	S 3	M4, M5, M3
EK4	DK_U21, DK_U23	C1	S 4	M5, M1
EK5	DK_K04	C1	S 2, S 4	M5, M1

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Zaliczenie praktyczne - projekt

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Nazwa zajęć	Przygotowanie pracy dyplomowej
Kategoria zajęć	Zajęcia kierunkowe
Rok studiów/ Semestr	

## Cele zajęć

**C1** Doskonalenie umiejętności realizowania własnych projektów badawczych oraz korzystania z opracowanych wyników badań naukowych.

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Definiuje przedmiot, cel, obszar badań. Stosuje podstawowe pojęcia z zakresu ochrony prawa autorskiego.
- EK2** Umiejętności: Opracowuje i realizuje własny projekt badawczy w ramach badań o charakterze jakościowym. Korzysta z literatury medycznej i baz danych, interpretuje zawarte w nich dane ilościowe i jakościowe.
- EK3** Umiejętności: Postępuje zgodnie z zasadami etyki badań naukowych i ochrony własności intelektualnej. Analizuje, ocenia i wnioskuje oraz modyfikuje podjęte działania adekwatnie do rozwoju sytuacji
- EK4** Kompetencje społeczne: Identyfikuje i rozwiązuje dylematy związane z badaniami naukowymi w obszarze dietetyki.

## Treści programowe

### Samokształcenie kierowane

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>SK2</b>	Przygotowanie pracy dyplomowej zgodnie z obowiązującą strukturą pracy naukowej.			
<b>SK1</b>	Opracowanie projektu badawczego zgodnie z aktualną literaturą, z zasadami etyki badań naukowych i ochrony własności intelektualnej ze wskazaniem wniosków/rekomendacji do zastosowania w praktyce dietetyka			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W20, DK_W27	C1	SK2, SK1	M2, M1
EK2	DK_U16, DK_U23	C1	SK2, SK1	M2, M1
EK3	DK_U16, DK_U23	C1	SK2, SK1	M2, M1
EK4	DK_K01	C1	SK2, SK1	M2, M1

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Systematyczność oraz jakość wykonania ustalonych wspólnie z promotorem zadań.

Uzyskanie pozytywnych ocen z poszczególnych efektów kształcenia.

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Opracowanie projektu indywidualnego w postaci pracy dyplomowej zgodnie z obowiązującymi kryteriami.

efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta bez udziału nauczyciela akademickiego są weryfikowane w taki sam sposób jak z udziałem nauczyciela.

Nazwa zajęć	Praktyka wakacyjna kliniczna
Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 1 semestr II, Rok 2 semestr IV

## Cele zajęć

przygotowanie studenta do objęcia opieką dietetyczną osób w różnym stanie zdrowia

### Cele zajęć Semestr 3

C1 Kształtowanie umiejętności

### Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 2

**EK1** Kompetencje społeczne: Dokonuje samooceny wiedzy i umiejętności zawodowych.

**EK3** Wiedza: Zasady postępowania dietetycznego z uwzględnieniem aktywności fizycznej, wieku, stanu zdrowia.

**EK4** Wiedza: Potrafi ocenić zapotrzebowanie człowieka na energię i składniki odżywcze, zna zalecenia żywieniowe z uwzględnieniem wieku i aktywności fizycznej.

**EK5** Wiedza: Zmiany patologiczne w różnych schorzeniach.

### Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 3

**EK1** Kompetencje społeczne: Dokonać samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych, krytycznie ocenić własne działania, działania zespołu którym kieruje oraz organizacji w których uczestniczy, jest odpowiedzialny za skutki swych działań

**EK2** Umiejętności: Edukacja żywieniowa człowieka zdrowego i chorego.

### Treści programowe Semestr 2

#### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć
<b>T1</b>	Samoocena wiedzy i aktywności zawodowej.
<b>T2</b>	Edukacja żywieniowa człowieka zdrowego i chorego.
<b>T3</b>	Postępowanie dietetyczne uwzględniające wiek, stan zdrowia i aktywność fizyczną.

<b>T4</b>	Ocena zapotrzebowania energetycznego, na składniki odżywcze człowieka zdrowego i chorego			
<b>T5</b>	Zmiany patologiczne w różnych schorzeniach.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_K02		T1	M1, M2
EK2	DK_U05		T2	M1, M2
EK3	DK_W17		T3	M1, M2
EK4	DK_W14		T4	M1, M2
EK5	DK_W16		T5	M1, M2

### **Treści programowe**

#### **Semestr 3**

<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_K02			
EK2	DK_K06			

### **Sposoby i metody weryfikacji**

#### **Ocena formująca:**

Ocena aktywności studenta na zajęciach.

Ocena projektu.

#### **Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

Ocena projektu edukacyjnego z zakresu poradnictwa żywieniowego.

<b>Nazwa zajęć</b>	<b>Praktyka wakacyjna z zakresu żywienia osób dorosłych</b>
Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 1, semestr II/ Rok 2 , semestr IV

### **Cele zajęć**

#### **Semestr 2**

- C1** Umiejętność diagnozowania problemów żywieniowych człowieka.
- C2** Umiejętność planowania interwencji żywieniowych.
- C3** Umiejętność działań edukacyjnych wobec człowieka.

### **Cele zajęć**

#### **Semestr 4**

- C1** Umiejętność diagnozowania problemów żywieniowych człowieka.
- C2** Umiejętność planowania interwencji żywieniowych.
- C3** Umiejętność działań edukacyjnych wobec człowieka.

### **Efekty uczenia się dla zajęć**

#### **Semestr 2**

- EK1** Kompetencje społeczne: Okazuje dbałość o prestiż zawodowy dietetyka.
- EK2** Kompetencje społeczne: Rozwiązuje problemy etyczne związane z wykonywaniem zawodu.
- EK3** Kompetencje społeczne: Formułuje opinie dotyczące pacjentów, klientów związane z wykonywaniem zawodu.
- EK4** Umiejętności: Skutecznie komunikuje się z pacjentem/klientem, przekazuje informacje dotyczące stanu zdrowia, sposobami żywienia oraz wdrażanym programem racjonalnego odżywiania.
- EK5** Umiejętności: Przestrzega prawa pacjenta.
- EK6** Wiedza: Posiada wiedzę z zakresu stosowania norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, roli składników pokarmowych w organizmie człowieka.
- EK7** Wiedza: Rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach, chorobach związanych z nieprawidłową dietą, w zaburzeniach wodno-elektrolitowych, lipidowych, białkowych i węglowodanowych.
- EK8** Wiedza: Zna zasady postępowania dietetycznego względem osób chorych w różnym wieku, podejmujących różną aktywność fizyczną.

### **Efekty uczenia się dla zajęć**

#### **Semestr 4**

- EK1** Kompetencje społeczne: Okazuje dbałość o prestiż zawodowy dietetyka.
- EK2** Kompetencje społeczne: Rozwiązuje problemy etyczne związane z wykonywaniem zawodu.
- EK3** Kompetencje społeczne: Formułuje opinie dotyczące pacjentów, klientów związane z wykonywaniem zawodu.
- EK4** Umiejętności: Skutecznie komunikuje się z pacjentem/klientem, przekazuje informacje dotyczące stanu zdrowia, sposobami żywienia oraz wdrażanym programem racjonalnego odżywiania.
- EK5** Umiejętności: Przestrzega prawa pacjenta.
- EK6** Wiedza: Posiada wiedzę z zakresu stosowania norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, roli składników pokarmowych w organizmie człowieka.

**EK7** Wiedza: Rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach, chorobach związanych z nieprawidłową dietą, w zaburzeniach wodno-elektrolitowych, lipidowych, białkowych i węglowodanowych.

**EK8** Wiedza: Zna zasady postępowania dietetycznego względem osób chorych w różnym wieku, podejmujących różną aktywność fizyczną.

## Treści programowe Semestr 2

### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>T1</b>	Zasady przestrzegania zasad zawodowych dietetyka.			
<b>T2</b>	Filozoficzno-etyczne zasady rozwiązywania problemów zawodowych dietetyka.			
<b>T3</b>	Gromadzenie informacji o pacjencie, formułowanie opinii dotyczącej pacjentów.			
<b>T4</b>	Zasady komunikacji z pacjentem i jego rodziną w zakresie stanu zdrowia, sposobem żywienia, wdrażanym programem racjonalnego odżywiania.			
<b>T5</b>	Interpretacja, zasady wdrażania i przestrzegania praw pacjentów/klientów.			
<b>T6</b>	Normy zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, rola składników pokarmowych w organizmie człowieka.			
<b>T7</b>	Zmiany patologiczne w schorzeniach wywołanych nieprawidłową dietą, w zaburzeniach wodno-elektrolitowych, lipidowych, węglowodanowych, białkowych.			
<b>T8</b>	Zasady postępowania dietetycznego względem osób w różnym wieku, podejmujących różną aktywność fizyczną.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_K03	C1, C2, C3	T1	M1, M2, M3, M4
EK2	DK_K03	C1, C2, C3	T2	M1, M2, M3, M4
EK3	DK_K03	C1, C2, C3	T3	M1, M2, M3, M4
EK4	DK_U07	C1, C2, C3	T4	M1, M2, M3, M4
EK5	DK_U07	C1, C2, C3	T5	M1, M2, M3, M4
EK6	DK_W16, DK_W17	C1, C2, C3	T6	M1, M2, M3, M4
EK7	DK_W14, DK_W16, DK_W17	C1, C2, C3	T7	M1, M2, M3, M4
EK8	DK_W14, DK_W16, DK_W17	C1, C2, C3	T8	M1, M2, M3, M4

## Treści programowe Semestr 4

### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>T1</b>	Zasady przestrzegania zasad zawodowych dietetyka.			
<b>T2</b>	Filozoficzno-etyczne zasady rozwiązywania problemów zawodowych dietetyka.			
<b>T3</b>	Gromadzenie informacji o pacjencie, formułowanie opinii dotyczącej pacjentów.			
<b>T4</b>	Zasady komunikacji z pacjentem i jego rodziną w zakresie stanu zdrowia, sposobem żywienia, wdrażanym programem racjonalnego odżywiania.			
<b>T5</b>	Interpretacja, zasady wdrażania i przestrzegania praw pacjentów/klientów.			
<b>T6</b>	Normy zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, rola składników pokarmowych w organizmie człowieka.			
<b>T7</b>	Zmiany patologiczne w schorzeniach wywołanych nieprawidłową dietą, w zaburzeniach wodno-elektrolitowych, lipidowych, węglowodanowych, białkowych.			
<b>T8</b>	Zasady postępowania dietetycznego względem osób w różnym wieku, podejmujących różną aktywność fizyczną.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_K03	C1, C2, C3	T1	M1, M2, M3, M4
EK2	DK_K06	C1, C2, C3	T2	M1, M2, M3, M4
EK3	DK_K07	C1, C2, C3	T3	M1, M2, M3, M4
EK4	DK_U07	C1, C2, C3	T4	M1, M2, M3, M4
EK5	DK_U29	C1, C2, C3	T5	M1, M2, M3, M4
EK6	DK_W14	C1, C2, C3	T6	M1, M2, M3, M4
EK7	DK_W16	C1, C2, C3	T7	M1, M2, M3, M4
EK8	DK_W17	C1, C2, C3	T8	M1, M2, M3, M4

## Sposoby i metody weryfikacji Semestr 2

średnia arytmetyczna ocen z aktywności studenta, projektu indywidualnego.

**Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:**

Ocena projektu indywidualnego.

## Sposoby i metody weryfikacji Semestr 4

### Ocena formująca:

średnia arytmetyczna ocen z aktywności studenta, projektu indywidualnego.

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Ocena projektu indywidualnego.

Nazwa zajęć	Praktyka wakacyjna z zakresu technologii potraw
Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 1/ semestr II

## Cele zajęć

**C1** Kształtowanie umiejętności zawodowych związanych ze znajomością procesów technologicznych w produkcji żywności.

**C2** Zdobycie umiejętności praktycznych dotyczących przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

## Efekty uczenia się dla zajęć

**EK1** Wiedza: Omawia wpływ procesów technologicznych na zachowanie wartości odżywczej produktów spożywczych.

**EK2** Wiedza: Omawia zalecenia żywieniowe osób zdrowych i chorych w różnym wieku, z różną aktywnością fizyczną.

**EK3** Wiedza: Charakteryzuje europejskie wymogi dotyczące bezpieczeństwa i jakości w produkcji żywności.

**EK4** Wiedza: Omawia regulacje prawne w zawodzie dietetyka, ustawodawstwo w produkcji żywności.

**EK5** Umiejętności: Nawiązuje kontakt terapeutyczny z klientem, pacjentem w celu działań edukacyjnych w zakresie technologii, produkcji, obróbki kulinarnej produktów żywnościowych.

**EK6** Umiejętności: Przestrzega zasady etyki zawodowej

**EK7** Kompetencje społeczne: Wykazuje dbałość o prestiż zawodowy dietetyka.

## Treści programowe

### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>PZ1</b>	Procesy technologiczne w produkcji żywności, wpływ obróbki kulinarnej na jakość produktów żywnościowych, zasady przechowywania i kontrolowania żywności.			
<b>PZ2</b>	Zalecenia żywieniowe, zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe w różnych grupach wiekowych z uwzględnieniem aktywności fizycznej.			
<b>PZ3</b>	Międzynarodowe systemy bezpieczeństwa, jakości żywności, kontrola żywności na etapie przetwórstwa i przechowywania.			
<b>PZ4</b>	Prawne regulacje w zawodzie dietetyka, ustawodawstwo dotyczące bezpieczeństwa żywności.			
<b>PZ5</b>	Edukacja grup zawodowych, indywidualnych klientów z zakresu właściwych procesów technologicznych żywności.			
<b>PZ6</b>	Rozpoznawanie i rozwiązywanie problemów etycznych w pracy dietetyka. Zasady komunikowania się z zespołem w zakresie technologii produkcji oraz obróbki kulinarnej produktów żywnościowych.			
<b>PZ7</b>	Działalność zawodowa rozwijająca kompetencje i prestiż zawodowy dietetyka.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W06	C1, C2	PZ1	M1, M2
EK2	DK_W14	C1, C2	PZ2	M1, M2
EK3	DK_W18	C1, C2	PZ3	M1
EK4	DK_W22	C1, C2	PZ4	M1
EK5	DK_U04	C1, C2	PZ5, PZ6	M1, M2, M3
EK6	DK_U23	C1, C2	PZ6	M1, M2
EK7	DK_K03	C1, C2	PZ7, PZ6	M1, M2

## Sposoby i metody weryfikacji

ocena z obserwacji podczas realizacji zleconych zadań

ocena dotycząca postawy w trakcie realizacji praktyki

Nazwa zajęć	Praktyka śródsemestralna z zakresu żywienia dzieci
-------------	--

Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr IV

## Cele zajęć

**C1** Kształtowanie umiejętności zawodowych niezbędnych do współdziałania w żywieniu dzieci w różnym wieku, zdrowych i chorych

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Omawia funkcjonowanie systemu kontroli i zarządzania jakością w placówkach żywienia zbiorowego.  
**EK2** Wiedza: Omawia zasady żywienia dzieci i młodzieży, oblicza zapotrzebowanie na składniki pokarmowe.  
**EK3** Wiedza: Omawia zasady planowania diet w schorzeniach wieku dziecięcego.  
**EK4** Wiedza: Omawia planowanie diety dzieci i młodzieży z uwzględnieniem aktywności fizycznej.  
**EK5** Umiejętności: Nawiązuje kontakt z dzieckiem i rodzicami, planuje i przeprowadza interwencje żywieniowe.  
**EK6** Umiejętności: Przestrzega zasad etyki zawodowej.  
**EK7** Wiedza: Omawia fizjologię okresu rozwojowego, wpływ aktywności fizycznej na rozwój dzieci i młodzieży.  
**EK8** Kompetencje społeczne: Potrafi rozwiązać problemy etyczne związane z zawodem.  
**EK9** Wiedza: Formułuje opinie na temat pacjentów, klientów, grup zawodowych.

## Treści programowe

### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć			
<b>PZ1</b>	Specyfika, zasady organizacji podmiotów sprawujących opiekę nad dzieckiem zdrowym i chorym. Warunków i zasady produkcji posiłków - wyposażenie techniczne kuchni, sposoby wydawania posiłków, rodzaje diet i posiłków. Systemy jakości i zarządzania w placówkach żywienia dzieci i młodzieży. Wymagania sanitarno-higieniczne oraz funkcjonalności kuchni niemowlęcej, rodzaje produktów żywnościowych wykorzystywanych w żywieniu niemowląt, zarządzanie bezpieczeństwem w przygotowaniu żywności dla niemowląt w tym przygotowywanie mieszanek mlecznych dla niemowląt. Przepisy BHP. Zapobieganie zakażeniom wewnątrzzakładowym			
<b>PZ2</b>	Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych, obliczanie indywidualnego zapotrzebowania na białko, tłuszcze, węglowodany, mikro i makroskładniki pokarmowe, komponowanie jadłospisów z uwzględnieniem aktywności fizycznej.			
<b>PZ3</b>	Układanie jadłospisów dla dzieci zdrowych zależnie od wieku oraz oceny stanu odżywienia.			
<b>PZ4</b>	Planowanie żywienia, dobór składników i układanie jadłospisów w wybranych chorobach wieku dziecięcego: żywienie w alergiach pokarmowych, żywienie w zespole złego wchłaniania w chorobie trzewnej, żywienie w Fenylketonurii, żywienie w mukowiscydozie, żywienie w nerczyicy, żywienie w niedokrwistości, żywienie w oparzeniach, cukrzyca, chorobach tarczycy itp.,			
<b>PZ5</b>	Komunikacja z dzieckiem i rodzicami, edukacja żywieniowa, metody interwencji żywieniowych.			
<b>PZ6</b>	Zasady współpracy w zespole terapeutycznym. Formułowanie opinii na tematy związane ze stanem odżywienia dziecka, występującymi problemami żywieniowymi i planowaniem właściwej diety. Rozpoznawanie dylematów etycznych związanych z żywieniem oraz ich rozwiązywanie.			
<b>PZ7</b>	Formułowanie opinii o pacjentach, klientach, grupach zawodowych.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W07	C1	PZ1	M3, M2
EK2	DK_W11	C1	PZ2, PZ1	M1, M3, M2
EK3	DK_W13	C1	PZ3	M2, M3
EK4	DK_W14	C1	PZ4	M2, M1, M3
EK5	DK_U04	C1	PZ5	M2, M3
EK6	DK_U23	C1	PZ7, PZ6	M2
EK7	DK_W13	C1		M1, M2
EK8	DK_K06	C1	PZ7, PZ5, PZ6	M2
EK9	DK_K07	C1	PZ7, PZ5, PZ6	M1, M2

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Obserwacja postawy

Obserwacja wykonania powierzonych zadań

Projekt indywidualny

Zaliczenie ustne

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Projekt indywidualny

Nazwa zajęć	Praktyka śródsesemstralna z zakresu poradnictwa dietetycznego
Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 3, semestr VI

## Cele zajęć

przygotowanie studenta do realizacji zadań związanych z poradnictwem żywieniowym

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Umiejętności: zna i stosuje zasady etyki zawodowej oraz prawa pacjenta/ klienta
- EK2** Kompetencje społeczne: rozwiązuje problemy związane z wykonywaniem zawodu, dba o prestiż zawodu, powszechna wzory postępowania w środowisku pracy oraz po za nim, formułuje opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu
- EK3** Wiedza: określa rekomendacje żywieniowe dla różnych grup odbiorców
- EK4** Umiejętności: posługuje się zaleceniami i normami żywieniowymi w odniesieniu do różnych grup odbiorców

## Treści programowe

### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć
<b>PZ1</b>	Rekomendacje w zakresie żywienia dla poszczególnych grup odbiorców.
<b>PZ2</b>	Opracowanie indywidualnych programów żywieniowych dla różnych grup odbiorców - osoba zdrowa, w różnym wieku.
<b>PZ3</b>	Opracowanie programów żywieniowych dla osób zagrożonych różnymi schorzeniami.
<b>PZ4</b>	Opracowanie programów żywieniowych dla osób z różnymi schorzeniami.
<b>PZ5</b>	Organizuje miejsce pracy w poradni dietetycznej. Współpracuje z pacjentem oraz innymi osobami biorącymi udział w poradnictwie dietetycznym.

Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_U29		PZ5	M1, M2
EK2	DK_K03, DK_K06, DK_K07		PZ5	M1, M2
EK3	DK_W15		PZ1, PZ3, PZ4	M3, M4
EK4	DK_U26		PZ2, PZ3, PZ4	M3, M4

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność na zajęciach, obserwacja

Projekt indywidualny

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Metody jak przy ocenie z udziałem wykładowcy

Nazwa zajęć	Praktyka śródsesemstralna z zakresu żywienia w chorobach przewlekłych
Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 3 /semestr V

## Cele zajęć

- Cel1** Przygotowanie studenta do opracowywania diet w chorobach przewlekłych

## Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Wykazuje się znajomością naturalnych składników toksycznych i antyodżywczych w diecie, karcynogenów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
- EK2** Umiejętności: Student planuje i wdraża zasady prawidłowego żywienia dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą
- EK3** Umiejętności: Dobiera prawidłowy sposób żywienia w ostrych, przewlekłych chorobach i potrafi dostosować żywienie do potrzeb specyficznych dla płci i wieku oraz stopnia zaawansowania choroby
- EK4** Kompetencje społeczne: Okazuje dbałość o prestiż związany z wykonywaniem zawodu oraz upowszechnia wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim
- EK5** Kompetencje społeczne: Student rozwiązuje problemy etyczne związane z wykonywaniem zawodu
- EK6** Kompetencje społeczne: Formułuje opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych, w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu

## Treści programowe

### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć			
PZ1	Udział dietetyczki w ocenie mechanizmów funkcjonowania organizmu zdrowego i chorego człowieka jego zapotrzebowania kalorycznego			
PZ2	Rola dietetyczki w ocenie zmian patologicznych wywołanych chorobami układu pokarmowego i chorobami metabolicznymi			
PZ3	Udział dietetyczki w układaniu diety lekkostrawnej w schorzeniach układu pokarmowego nowotworach jelit chorobach nerek i dróg moczowych			
PZ4	Udział dietetyczki w opracowaniu diety lekkostrawnej z ograniczeniem tłuszczu i diety ograniczającej wydzielenie kwasu żołądkowego			
PZ5	Opracowanie diety o zmienionej konsystencji			
PZ6	Udział dietetyczki w opracowaniu diety ubogobiałkowej i bogatobiałkowej dla osób zdrowych w różnym wieku i różnej aktywności fizycznej			
PZ7	Organizacja stanowiska pracy dietetyczki znajomość prawa dotyczącego wykonywania zadań zawodowych			
PZ8	Rola dietetyczki w tworzeniu własnej firmy			
PZ9	Opracowanie przez dietetyczkę diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diety w zespołach metabolicznych			
PZ10	Prestiż związany z wykonywanym zawodem, upowszechnianie wzorów prawidłowego odżywiania			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W11	Cel1	PZ9, PZ5, PZ2, PZ3, PZ4, PZ6	M1, M2, M3
EK2	DK_U12	Cel1	PZ9, PZ5, PZ2, PZ3, PZ4, PZ6	M1, M2, M3
EK3	DK_U13	Cel1	PZ1, PZ9, PZ5, PZ2, PZ3, PZ4, PZ6	M1, M2, M3
EK4	DK_K03	Cel1	PZ7, PZ8, PZ10	M1, M2, M3
EK5	DK_K06	Cel1	PZ1, PZ9, PZ7, PZ8, PZ3, PZ6	M1, M2, M3
EK6	DK_K07	Cel1	PZ1, PZ9, PZ5, PZ7, PZ8, PZ10, PZ2, PZ3, PZ4, PZ6	M1, M2, M3

### Sposoby i metody weryfikacji

Zaliczenie praktyczne

Obserwacja

Efekty kształcenia uzyskiwane przez studenta w ramach godzin bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta są weryfikowane metodami dydaktycznymi i sposobami oceny zgodnie z macierzą realizacji przedmiotu.

Nazwa zajęć	Praktyka wakacyjna w zakresie żywienia osób w wieku starszym
Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr IV

### Cele zajęć

**Cel1** Przygotowanie studenta do opracowywania diet w schorzeniach wieku podeszłego

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1** Wiedza: Student rozumie zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, w tym chorobą nowotworową, chorobami związanymi z nieprawidłową dietą, zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo- zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej.
- EK2** Wiedza: Student zna zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych, w różnym wieku, podejmujących różny zakres aktywności fizycznej.
- EK3** Umiejętności: Student wykorzystuje wiedzę z zakresu psychospołecznych mechanizmów związanych ze zdrowiem i jego ochroną oraz skutecznie komunikuje się z pacjentem/klientem, przekazuje informacje związane ze stanem zdrowia, sposobami żywienia oraz wdrażanym programem racjonalnego odżywiania
- EK4** Umiejętności: Student przestrzega zasad etyki zawodowej oraz praw pacjenta
- EK5** Kompetencje społeczne: Student okazuje dbałość o prestiż związany z wykonywaniem zawodu oraz upowszechnia wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim.
- EK6** Kompetencje społeczne: Rozwiązuje problemy etyczne związane z wykonywaniem zawodu
- EK7** Kompetencje społeczne: Student formułuje opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych, w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu

## Treści programowe

### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć			
PZ1	Udział dietetyczki w opracowaniu i wdrażaniu diety mającej zastosowanie w schorzeniach układu krążenia u osób starszych			
PZ2	Udział dietetyczki w opracowaniu i wdrażaniu diety mającej zastosowanie w schorzeniach układu pokarmowego u osób starszych			
PZ3	Udział dietetyczki w opracowaniu i wdrażaniu diety mającej zastosowanie w chorobach metabolicznych u osób starszych			
PZ4	Udział dietetyczki w opracowaniu i wdrażaniu diety mającej zastosowanie w schorzeniach neurologicznych u osób starszych			
PZ5	Udział dietetyczki w opracowaniu i wdrażaniu diety mającej zastosowanie w schorzeniach psychicznych u osób starszych			
PZ6	Ocena stanu odżywienia osoby starszej. Udział w opracowaniu i wdrażaniu diety wyrównującej niedobory żywieniowe.			
PZ7	Udział dietetyczki w opracowaniu i wdrażaniu diety u osoby starszej leżącej.			
PZ8	Organizacja stanowiska pracy dietetyczki. Znajomość przepisów prawnych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych			
PZ9	Prestiż zawodowy, upowszechnienie wzorów prawidłowego odżywiania			
PZ10	Opracowanie diety o zmienionej konsystencji dostosowanej do indywidualnej potrzeby osoby starszej			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne
EK1	DK_W16	Cel1	PZ1, PZ2, PZ3, PZ4, PZ5, PZ6, PZ7, PZ9, PZ10	M1, M2, M3
EK2	DK_W17	Cel1	PZ1, PZ2, PZ3, PZ4, PZ5, PZ6, PZ7, PZ9, PZ10	M1, M2, M3
EK3	DK_U07	Cel1	PZ1, PZ2, PZ3, PZ4, PZ5, PZ6, PZ7, PZ8, PZ9, PZ10	M1, M2, M3
EK4	DK_U29	Cel1	PZ3, PZ4, PZ5, PZ6, PZ7, PZ8, PZ9, PZ10	M1, M2, M3
EK5	DK_K03	Cel1	PZ8, PZ9	M1, M2, M3
EK6	DK_K06	Cel1	PZ5, PZ8, PZ9	M1, M2, M3
EK7	DK_K07	Cel1	PZ5, PZ7, PZ8, PZ9, PZ10	M1, M2, M3

### Sposoby i metody weryfikacji

Zaliczenie praktyczne  
Opracowanie portfolio  
Aktywność na zajęciach

Analiza literatury

Nazwa zajęć	Praktyka śródsesemestralna w zakresie poradnictwa dietetycznego w różnych formach aktywności fizycznej
Kategoria zajęć	Praktyka zawodowa
Rok studiów/ Semestr	Rok 3/ semestr V

### Cele zajęć

- C1 Kształtowanie umiejętności zawodowych związanych z poradnictwem żywieniowym w różnych formach aktywności fizycznej.
- C2 Zdobywanie umiejętności w zakresie doboru właściwego sposobu odżywiania w przypadku zróżnicowanej aktywności fizycznej.

### Efekty uczenia się dla zajęć

- EK1 Wiedza: Student charakteryzuje wpływ odżywiania na aktywność fizyczną.
- EK2 Umiejętności: Student stosuje wiedzę teoretyczną w indywidualizacji zaleceń żywieniowych dostosowanych do rodzaju wykonywanej aktywności fizycznej.
- EK3 Umiejętności: Przestrzega zasady etyki zawodowej.
- EK4 Kompetencje społeczne: Wykazuje dbałość o prestiż zawodowy dietetyka.

### Treści programowe

#### Praktyka zawodowa

Lp.	Tematyka zajęć			
PZ1	Zapoznanie studentów z fizjologią różnych form aktywności fizycznej, wpływem sposobu odżywiania i wykorzystaniem składników pokarmowych na wydolność oraz stan odżywienia zawodników różnych dyscyplin sportowych. Suplementacja w sporcie. Przygotowanie zaleceń żywieniowych na różnym etapie zaawansowania zawodników oraz amatorów dyscyplin sportowych.			
Efekty uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele zajęć	Treści kształcenia	Metody dydaktyczne

EK1	DK_W15	C1, C2	PZ1	M1, M2, M3
EK2	DK_K07, DK_W15	C1, C2	PZ1	M1, M2, M3
EK3	DK_K06	C1, C2	PZ1	M1, M2, M3
EK4	DK_K03	C1, C2	PZ1	M1, M2, M3

## Sposoby i metody weryfikacji

### Ocena formująca:

Aktywność w czasie praktyki.

Obserwacja postawy studenta.

Realizacja zadań praktycznych.

Wpisy w dzienniku praktyk.

### Ocena aktywności studenta bez wykładowcy:

Metody jak przy ocenie z udziałem wykładowcy

Nazwa zajęć	Wychowanie fizyczne
Kategoria zajęć	Przedmiot wynikający z innych wymagań programowych
Rok studiów/ Semestr	Rok 2/ semestr III

## Cele zajęć Semestr 3

**Cel1** Doskonalenie umiejętności ruchowych przydatnych w aktywności zdrowotnej, użytecznej, rekreacyjnej i sportowej poprzez uczestnictwo w praktycznych zajęciach z wychowania fizycznego.

**Cel2** Rozwój sprawności kondycyjnej i koordynacyjnej oraz dostarczenie studentom wiadomości i umiejętności umożliwiających samokontrolę i samoocenę oraz samodzielne podejmowanie działań w tym zakresie.

**Cel3** Kształtowanie postawy świadomego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej.

## Cele zajęć Semestr 4

**Cel1** Doskonalenie umiejętności ruchowych przydatnych w aktywności zdrowotnej, użytecznej, rekreacyjnej i sportowej poprzez uczestnictwo w praktycznych zajęciach z wychowania fizycznego.

**Cel2** Rozwój sprawności kondycyjnej i koordynacyjnej oraz dostarczenie studentom wiadomości i umiejętności umożliwiających samokontrolę i samoocenę oraz samodzielne podejmowanie działań w tym zakresie.

**Cel3** Kształtowanie postawy świadomego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej.

## Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 3

**EK1** Wiedza: Omawia zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia.

**EK2** Umiejętności: Posiada umiejętność świadomego uczestnictwa w różnych formach aktywności fizycznej jako sposób organizacji czasu wolnego

**EK3** Kompetencje społeczne: Jest świadomy zagrożeń współczesnej cywilizacji oraz zna potrzeby dbania o swoją sprawność fizyczną i zdrowy styl życia przez całe życie.

## Efekty uczenia się dla zajęć Semestr 4

**EK1** Wiedza: Omawia zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia.

**EK2** Umiejętności: Posiada umiejętność świadomego uczestnictwa w różnych formach aktywności fizycznej, jako sposób organizacji czasu wolnego

**EK3** Kompetencje społeczne: Jest świadomy zagrożeń współczesnej cywilizacji oraz zna potrzeby dbania o swoją sprawność fizyczną i zdrowy styl życia przez całe życie.

## Treści Semestr 3

### Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć
C1	Piłka siatkowa - przepisy gry.
C2	Piłka siatkowa - metodyka nauczania elementów techniki gry oraz systematyka ćwiczeń nauczających elementy techniczne w piłce siatkowej. Małe gry 2x2; 3x3.
C3	Przepisy gry w koszykówkę, sędziowanie
C4	Koszykówka - podania i chwyt piłki, kozłowanie, rzuty w biegu po podaniu, rzuty w biegu po kozłowaniu, rzut z półobrotu w biegu, po kozłowaniu, w miejscu, rzut pozycyjny z miejsca, rzuty w wyskoku, rzuty środkowego, obrót, zwody.
C5	Przepisy gry w piłkę nożną - 11 osobową, futsal i piłkę nożną plażową
C6	Gry i zabawy stosowane w nauczaniu techniki piłki nożnej. Ćwiczenia techniczno- taktyczne w piłce nożnej prowadzenia piłki. Gra bramkarza.

<b>C7</b>	Przepisy gry w piłkę ręczną.
<b>C8</b>	Piłka ręczna. Systematyka elementów techniki i taktyki, poruszanie się zawodników w ataku i w obronie. Systematyka oraz metodyka nauczania podań, chwytów, kozłowana, rzutów, zwodów, analiza podstawowych systemów obrony oraz atakowania pozycyjnego i szybkiego, gry, zabawy, ćwiczenia doskonalące elementy techniki i taktyki, technika i taktyka gry bramkarza.
<b>C9</b>	Nordic walking jako kompleksowy trening całego ciała. Jak przygotować się do marszu. Wybór kijów do chodzenia. Czas i częstotliwość treningu. BHP w nordic walking.
<b>C10</b>	Nordic walking doskonalenie techniki chodzenia po zróżnicowanym terenie. Trening wytrzymałościowy z kijami. Ćwiczenia wzmacniające mięśnie prostujące i zginające przedramiona, mięśnie brzucha i grzbietu. Nauka balansu i koordynacji. Ćwiczenia rozciągające. Ćwiczenia wytrzymałościowe. Ćwiczenia w parach, gry i zabawy.
<b>C11</b>	Terminologia stosowana w fitness. Muzyka w fitness. Metodyka zajęć fitness. Organizacja i bezpieczeństwo zajęć. Organizacja ćwiczeń aerobowych. Zasady doboru ćwiczeń w zależności od zaawansowania ćwiczących, ich wieku, płci.
<b>C12</b>	Fitness - ćwiczenia porządkowo dyscyplinujące. Ćwiczenia kształtujące. Ćwiczenia wzmacniające. Ćwiczenia relaksacyjne. Ćwiczenia rozciągające. Różne formy zajęć aerobowych.

<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W19, DK_U13, DK_K03	Cel1	C1, C2, C4, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12	M1, M2
EK2	DK_U25	Cel1, Cel2, Cel3	C4, C4, C5, C7, C9, C11, C1, C2, C6, C8, C10, C12	M1, M2
K3	DK_W19, DK_U13, DK_K08	Cel1, Cel2, Cel3	C1, C4, C4, C5, C7, C9, C11, C2, C6, C8, C10, C12	M1, M2

## **Treści Semestr 4**

### **Ćwiczenia**

<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>			
<b>C1</b>	Piłka siatkowa - przepisy gry.			
<b>C2</b>	Piłka siatkowa - metodyka nauczania elementów techniki gry oraz systematyka ćwiczeń nauczających elementy techniczne w piłce siatkowej. Małe gry 2x2; 3x3.			
<b>C3</b>	Przepisy gry w koszykówkę, sędziowanie			
<b>C4</b>	Koszykówka - podania i chwyt piłki, kozłowanie, rzuty w biegu po podaniu, rzuty w biegu po kozłowaniu, rzut z półobrotom w biegu, po kozłowaniu, w miejscu, rzut pozycyjny z miejsca, rzuty w wysokości, rzuty środkowego, obrót, zwody.			
<b>C5</b>	Przepisy gry w piłkę nożną - 11 osobową, futsal i piłkę nożną plażową			
<b>C6</b>	Gry i zabawy stosowane w nauczaniu techniki piłki nożnej. Ćwiczenia techniczno- taktyczne w piłce nożnej prowadzenia piłki. Gra bramkarza.			
<b>C7</b>	Przepisy gry w piłkę ręczną.			
<b>C8</b>	Piłka ręczna. Systematyka elementów techniki i taktyki, poruszanie się zawodników w ataku i w obronie. Systematyka oraz metodyka nauczania podań, chwytów, kozłowana, rzutów, zwodów, analiza podstawowych systemów obrony oraz atakowania pozycyjnego i szybkiego, gry, zabawy, ćwiczenia doskonalące elementy techniki i taktyki, technika i taktyka gry bramkarza.			
<b>C9</b>	Nordic walking, jako kompleksowy trening całego ciała. Jak przygotować się do marszu. Wybór kijów do chodzenia. Czas i częstotliwość treningu. BHP w nordic walking.			
<b>C10</b>	Nordic walking doskonalenie techniki chodzenia po zróżnicowanym terenie. Trening wytrzymałościowy z kijami. Ćwiczenia wzmacniające mięśnie prostujące i zginające przedramiona, mięśnie brzucha i grzbietu. Nauka balansu i koordynacji. Ćwiczenia rozciągające. Ćwiczenia wytrzymałościowe. Ćwiczenia w parach, gry i zabawy.			
<b>C11</b>	Terminologia stosowana w fitness. Muzyka w fitness. Metodyka zajęć fitness. Organizacja i bezpieczeństwo zajęć. Organizacja ćwiczeń aerobowych. Zasady doboru ćwiczeń w zależności od zaawansowania ćwiczących, ich wieku, płci.			
<b>C12</b>	Fitness - ćwiczenia porządkowo dyscyplinujące. Ćwiczenia kształtujące. Ćwiczenia wzmacniające. Ćwiczenia relaksacyjne. Ćwiczenia rozciągające. Różne formy zajęć aerobowych.			
<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Odniesienie do efektów kierunkowych</b>	<b>Cele zajęć</b>	<b>Treści kształcenia</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>
EK1	DK_W19, DK_U13, DK_K03	Cel1	C1, C2, C4, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12	M1, M2
EK2	DK_U25	Cel1, Cel2, Cel3	C4, C4, C5, C7, C9, C11, C1, C2, C6, C8, C10, C12	M1, M2

EK3	DK_W19, DK_U13, DK_K08	Cel1, Cel2, Cel3	C1, C4, C4, C5, C7, C9, C11, C2, C6, C8, C10, C12	M1, M2
-----	------------------------	------------------	--	--------

**Sposoby i metody weryfikacji    Semestr 3**

Aktywność na zajęciach

Zaliczenie projektu

Projekt

**Sposoby i metody weryfikacji    Semestr 4**

Aktywność na zajęciach

Zaliczenie projektu

Projekt