zał. 2 do Uchwały Senatu 84/2023
z dnia 20 grudnia 2023 r.
wprowadza zmiany do zał. 8 do formularza
Uchwały 31/2022 z dnia 28 grudnia 2022 r.

Katalog przedmiotów

Kierunek: Dietetyka

Studia pierwszego stopnia, profil praktyczny

rok akademicki 2022/23

1. Przedmiot do wyboru: j. angielski 1/j. niemiecki 1/j. francuski 1
2. Przedmiot do wyboru: j. angielski 2/j. niemiecki 2/j. francuski 2
3. Przedmiot do wyboru: j. angielski 3/j. niemiecki 3/j. francuski 3
4. Przedmiot do wyboru: j. angielski 4/j. niemiecki 4/j. francuski 4
5. Język obcy w branży dietetycznej
6. Przedmiot do wyboru: Technologia informacyjna/Oprogramowanie biurowe
7. Przedmiot do wyboru: Działalność gospodarcza/Podstawy organizacji i zarzadzania
8. Przedmiot do wyboru: Prawo konsumenckie/Podstawy prawa pracy

Wychowanie fizyczne I

Wychowanie fizyczne II

9. Przedmiot do wyboru: Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia/Prawo medyczne
10. Zdrowie publiczne
11. Ochrona własności intelektualnej i przysposobienie biblioteczne
12. Przedmiot do wyboru: Organizacja i zarzadzanie gabinetem dietetycznym/Etyka zawodu dietetyka
13. Przedmiot do wyboru: Komunikacja społeczna/Nowe media
14. Przedmiot do wyboru: Psychologia/Socjologia
15. Anatomia człowieka
16. Fizjologia i patofizjologia człowieka
17. Mikrobiologia i parazytologia
18. Genetyka
19. Chemia ogólna
20. Chemia żywności

21. Związki biologicznie czynne w żywności

22. Dodatki w żywności

23. Biochemia ogólna i żywności

24. Kwalifikowana pierwsza pomoc

25. Podstawy żywienia człowieka

26. Podstawy ziołolecznictwa

27. Dietetyka I

28. Dietetyka II

29. Podstawy dietetyki

30. Kształtowanie sylwetki i postawy ciała

31. Kosmetologia w dietetyce

32. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności

33. Technologia żywności potraw

34. Analiza i ocena jakości potraw

35. doustna suplementacja pokarmowa

36. Marketing żywnościowy

37. Towaroznawstwo

38. Kliniczny zarys chorób

39. Wstęp do psychodietetyki

40. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa

41. Psychogenne zaburzenia odżywiania

42. Żywienie i dietetyka pediatryczna

43. Żywienie i dietetyka geriatryczna

44. Analiza trendów dietetycznych

45. Edukacja i poradnictwo żywieniowe

46. Badania fizykalne i antropometryczne w dietetyce

47. Podstawy diagnostyki laboratoryjnej

48. Przedmiot do wyboru: Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych/Żywienie w różnych dyscyplinach sportu

49. Przedmiot do wyboru: Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych/Suplementacja w sporcie

50. Przedmiot do wyboru: Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek/Podstawy filozofii sportu

51. Przedmiot do wyboru: Żywienie w chorobach autoimmunologicznych/Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku

52. Przedmiot do wyboru: Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji/Toksykologia i doping w sporcie

53. Przedmiot do wyboru: Żywienie niemowląt i dzieci/Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie

54. Przedmiot do wyboru: Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta/Odnowa biologiczna

55. Przedmiot do wyboru: Analiza programów dietetycznych (moduł Va)/Analiza programów dietetycznych (moduł Vb)

56. Przedmiot do wyboru: Postępowanie żywieniowe w bariatrii/Trening personalny z elementami żywienia

57. Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej

58. Metodologia badań żywieniowych – seminariom dyplomowe 1

59. Metodologia badań żywieniowych – seminariom dyplomowe 2

60. Wykład monograficzny

61. Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy

62. Praktyka I – wstępna

63. Praktyka zawodowa 2 – praktyka w dziale żywienia

64. Praktyka zawodowa 3 – dietetyka w pediatrii

65. Praktyka zawodowa 4 – dietetyka w szkole i przedszkolu

66. Przedmiot do wyboru: Praktyka zawodowa 5 – moduł dyplomujący 1

67. Przedmiot do wyboru: Praktyka zawodowa 5 – moduł dyplomujący 2

68. Przedmiot do wyboru: Praktyka zawodowa 5 – moduł dyplomujący 3

69. Praktyka zawodowa 6 – praktyka z technologii potraw

70. BHP i ergonomia

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 1, A2 I rok, semestr 1	D.MI.1.J.A.1
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	English Language 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Obowiązkowy	Angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno – leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych	K_W24
	P_W02 zna i rozumie słownictwo oraz wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia	K_W24
Umiejętności:	**P_U01** student dyskutuje na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem	K_U24
	P_U02 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_U24
	P_U03 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki	K_U25
	P_U04 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego	K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz przyjmowania konstruktywnej krytyki	K_K09

Treści programowe

Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze). Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach teraźniejszych. Przyimki czasu i miejsca.

Sytuacje językowe przewidziane materiałem w semestrze I. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka ogólnego.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Elementary,* Oxford University Press, 2006. 2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., *New English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press, 2006. 3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Intermediate,* Oxford University Press, 2006.
Uzupełniająca 1. Murphy R., *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition. 2. Redman S., *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press, 2003.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Ćwiczenia: – kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) – **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01** Opcjonalnie **:** – wypowiedź ustna – **P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03,** słuchanie - **P_K02, P_W01, P_K01** Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
Kierunek: dietetyka	Język niemiecki 1, A2 Rok I, semestr 1	D.MI.1.JN.1
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	German Language	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski/niemiecki
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Student posiada umiejętności w zakresie uczenia się języków obcych i ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Stopniowe rozwijanie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych **P_W02** wie jak konstruować proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego **P_W03** rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia	K_W24 K_W24 K_W24
Umiejętności:	**P_U01** student przedstawia tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem **P_U02** używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego **P_U03** konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki **P_U04** przygotowuje wypowiedzi ustne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego	K_U24 K_U24 K_U24 K_U25 K_U24
Kompetencje społeczne:	**P_K01** student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi	K_K01

	P_K02 współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.	K_K09

Treści programowe
Prezentowanie siebie w relacjach z rodziną, przyjaciółmi, sąsiadami oraz współpracownikami w pracy. Przedmioty codziennego użytku. Nawyki żywieniowe, komunikacja w restauracji, pubie, stołówce studenckiej, itp. Czas wolny - możliwości spędzania czasu wolnego, umawianie się na spotkanie, odwołanie spotkań. Mieszkanie - opis mieszkania, pokoju w akademiku, pokoju w hotelu. Wynajmowanie mieszkania, pokoju, zamawianie pobytu w hotelu. Wrażenia z pobytu na urlopie. Odmiana czasowników regularnych i nieregularnych w czasie teraźniejszym. Czasowniki rozdzielnie i nierozdzielnie złożone, rzeczowniki w liczbie pojedynczej i mnogiej, deklinacja rzeczowników, liczebniki, rodzajnik określony i nieokreślony, przeczenie, zdania proste oznajmujące i pytające. Czasowniki modalne.
Zalecana literatura
Podstawowa Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H., *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch,* Hueber Verlag, Ismaning 2003. Bock H., Eisfeld K.-H., Holthaus H., Schütze- Nöhmke U., *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia,* Hueber Verlag, Ismaning 2003.
Uzupełniająca Bęza S., *Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego,* Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Ćwiczenia – testy i prace pisemne: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**, Wypowiedź ustna: **P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_K02, P_K03**, Słuchanie: **P_K03, P_W01, P_W03, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 20
Przygotowanie ustnych wypowiedzi na zadany temat	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	**s.: 75, ns.: 75**
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski I, poziom A2 I rok, semestr 1	D.MI.1.J.F.1
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	French Language	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru, ogólnouczelniany	polski/francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Student posiada podstawy wiedzy z zakresu gramatyki języka francuskiego, potrafi komunikować się w stopniu podstawowym w języku francuskim oraz jest świadomy znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Rozwijanie czterech podstawowych sprawności językowych (w mówieniu, czytania, pianiu i słuchaniu) na poziomie biegłości językowej A2. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnej. Przekazywanie wiedzy językowej: słownictwa, zwrotów i struktur oraz wiedzy interkulturowej niezbędnej w nawiązywaniu i podtrzymywaniu komunikacji z użytkownikami języka docelowego, adekwatnie do poziomu biegłości językowej A2.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student identyfikuje i rozróżnia podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego	K_W24
	P_W02 wie, jak konstruować wypowiedzi ustne, adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dnia codziennego	K_W24
	P_W03 rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych	K_W24
	P_W04 posiada wiedzę z zakresu podstawowych informacji realioznawczych Francji (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)	K_W24
Umiejętności:	**P_U01** student wypowiada się na tematy związane ze swoim otoczeniem	K_U24
	P_U02 poprawnie stosuje podstawowe formy gramatyczno-leksykalne, właściwe dla konkretnych sytuacji dnia codziennego	K_U24
	P_U03 rozumie krótkie, proste teksty na konkretne tematy, napisane językiem codziennym lub związane	K_U25

	ze studiami/pracą, zawierające często używane sformułowania **P_U04** relacjonuje wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia, prezentować osoby, warunki życia, studiów/pracy, codzienne rutynowe czynności,	K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** student pracuje samodzielnie, przygotowuje wypowiedzi ustne i krótkie formy pisemne **P_K02** współpracuje w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych **P_K03** ma świadomość istnienia różnic kulturowych oraz ich znaczenia dla relacji społecznych	K_K09 K_K09 K_K04

Treści programowe

Dzień powszedni i dzień wolny od zajęć- relacjonowanie przebiegu dnia, opis czynności w czasie przeszłym. Orientacja w mieście, pytanie o drogę, opis miejscowości. Zakupy, prezenty, życzenia- redagowanie zaproszeń, opis przedmiotów. Choroby i dolegliwości, nieszczęśliwe wypadki. Kraje francuskojęzyczne- interesujące miejsca, kultura, kulinaria, ciekawi ludzie. Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości. Opisywanie miast – atrakcje, położenie, porównanie miast – określanie ilości: dużo, mało, kilka, itd. Szkolnictwo i nauczanie języków obcych – jak się uczyć. Sytuacje językowe – nawiązywanie kontaktów, zapisywanie się do szkoły, załatwianie spraw przez telefon, pytanie się o kierunki i udzielanie informacji. Słownictwo i gramatyka: Alfabet. Podstawowe czasowniki. Rodzajniki: określone i nieokreślone. Rodzaj męski i żeński rzeczowników i przymiotników. Przyimki i nazwy krajów. Zaimki osobowe, dzierżawcze, pytające, wskazujące, zaimki mocne. Przyimki miejsca. Przeczenie. Formy grzecznościowe.

Zalecana literatura

Podstawowa:

1. Annie Berthet A., Daill E., Hugot C., Alter Ego, Hachette 2012.
2. Menand R., Capelle G., Le Nouveau Taxi, Hachette 2009.

Uzupełniająca:

1. Cosmopolite 2 podręcznik, Producent:Hachette

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – testy i prace pisemne**: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**; wypowiedź ustna: **P_W02, P_W03, P_W04, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03**; słuchanie**: P_K03, P_W01, P_W03, P_K01.**

Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.:, 15, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.:, 10, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.:, 10, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 2, A2/B1 I rok, semestr 2	D.MI.2.J.A.2
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia,	English Language II	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	angielski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczony Język angielski 1	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo oraz wyrażenia, doskonali i rozwija sprawności językowe.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student zna i rozumie podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych	K-W24
	P_W02 zna słownictwo i wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej opinii na różnorodne temat	K-W24
Umiejętności:	**P_U01** używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_W24
	P_U02 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki	K_W24
	P_U03 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat	K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest gotów do uczestnictwa w scenkach sytuacyjnych z poszanowaniem zdania i opinii innych osób	K_K09
	P_K02 ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (podróże, praca, itp.).	K_K01

Treści programowe

Przegląd czasów przeszłych: tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących oraz przeczeń w wybranych czasach teraźniejszych i przeszłych; Czasowniki modalne– ich zastosowanie; Pytania o podmiot; Sytuacje językowe przewidziane materiałem dla semestru II.

Zalecana literatura

Podstawowa: 1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Elementary,* Oxford University Press, 2006. 2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., *New English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press, 2006. 3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Intermediate,* Oxford University Press, 2006.	
Uzupełniająca: 1. Murphy R., *English Grammar in Use*, Cambridge University Press, 4th edition . 2. Redman S., *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press 2003.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
– kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01** Opcjonalnie **:** – wypowiedź ustna – **P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03,** słuchanie - **P_K02, P_W01, P_K01** Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
Kierunek: dietetyka	Język niemiecki 2, poziom A2/B1 Rok I, semestr 2	D.MI.2.JN.2
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	German Language	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski/niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Zaliczony Język niemiecki 1	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat – s: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu
Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do wszystkich sprawności językowych, ze szczególnym naciskiem na rozwijanie sprawności mówienia i rozumienia ze słuchu.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student identyfikuje i poszerza znajomość podstawowych struktur gramatyczno-leksykalnych, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego **P_W02** wie jak konstruować wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego **P_W03** rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych **P_W04** posiada wiedzę z zakresu podstawowych informacji realioznawczych Niemiec (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)	K_W24 K_W24 K_W24 K_W24
Umiejętności:	**P_U01** student rozmawia na tematy związane ze swoim otoczeniem **P_U02** używa poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego **P_U03** konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki. **P_U04** relacjonuje wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia	K_U24 K_U24 K_U24 K_U25

Kompetencje społeczne:	**P_K01** student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi **P_K02** współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych.	K_K01 K_K09

Treści programowe

Choroby i dolegliwości, nieszczęśliwe wypadki. Dzień powszedni i dzień wolny od zajęć- relacjonowanie przebiegu dnia, opis czynności w czasie przeszłym. Obowiązki w pracy zawodowej. Orientacja w mieście, pytanie o drogę, opis miejscowości. Zakupy, prezenty, życzenia- redagowanie zaproszeń, opis przedmiotów. Kraje niemieckojęzyczne- ciekawe miejsca, kultura, kulinaria, ciekawi ludzie. Zaimki osobowe i dzierżawcze. Czas przeszły *Perfekt*. Czas przeszły –*Präteritum* czasowników modalnych i posiłkowych. Stopniowanie przymiotników.

Zalecanaliteratura

Podstawowa:

Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H., *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch,* Hueber Verlag, Ismaning 2003.

Bock H., Eisfeld K-H., Holthaus H., Schütze- Nöhmke U., *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia,* Hueber Verlag, Ismaning 2003.

Uzupełniająca:

Bęza S., *Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego,* Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – testy: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**,
Wypowiedź ustna: **P_W02, P_W03, P_W04**, **P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04**, **P_K02, P_K03,**
Słuchanie: **P_K03, P_W01, P_W03, P_K01**.
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil studiów:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski II, poziom A2/B1 I rok, semestr 2	D.MI.2.J.F.2
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	French Language	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru, ogólnouczelniany	język francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie języka francuskiego w semestrze 1	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat – s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	3

Cele przedmiotu

Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka francuskiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Po semestrze 2-gim student potrafi zaaranżować spotkanie, skonstruować prośby o pomoc, dokonać wyboru i przekonać do niego rozmówcę, dokonać rezerwacji.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** identyfikuje i rozróżnić struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat podróży, jedzenia, związków międzyludzkich,	K_W24
	P_W02 rozpoznaje język potoczny – na podstawie scen filmowych, rozumie intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis wymyślonej historii, opis podróży, scena w restauracji,	K_W24
	P_W03 rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przestawienie nowego otoczenia np. w podróży,	K_W24
Umiejętności:	**P_U01** rozpoznaje i korzysta z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, potrafi zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę do swojej racji, zaproponować wspólne rozwiązanie,	K_U24
	P_U02 używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: na lotnisku, w hotelu, restauracji,	K_U24

	P_U03 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: dokonanie rezerwacji, złożenie zamówienia w restauracji, itp., **P_U04** przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny oraz mailowy używając języka zarówno formalnego jak i potocznego,	K_U25 K_U24
Kompetencje społeczne:	**P_K01** pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: złożenie zamówienia, e-mail, **P_K02** współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych; na lotnisku, w hotelu, **P_K03** ma świadomość istnienia różnorodnych typów akcentów w języku francuskim oraz charakteryzuje się wrażliwością na różnice kulturowe i chętnie dąży do porozumienia.	K_K09 K_K09 K_K01

Treści programowe

Budowa zdania francuskiego, rodzaj męski i żeński przymiotnika, konstrukcja c'est+nom, c'est+pronom. Pytanie o inną osobę, czasowniki I grupy, narodowości i kraje, rytm zdania francuskiego. Opis osoby, upodobania, sport, kolory, budowa zdania pytającego, rodzajnik określony i jego formy. Rodzina, sąsiedzi, miejsce zamieszkania, konstrukcja il y a ,liczba mnoga rzeczowników i przymiotników, czasowniki: avoir, savoir, konstrukcja être en train de+infinitif (présent continu), zaimki akcentowane (pronoms toniques), przyimek chez. Usytuowanie w przestrzeni, praca, odpoczynek, szkoła we Francji, czasowniki: aller, venir, przyimek à i de, rodzajnik ściągnięty, czas futur proche (aller+infinitif) i passé récent (venir de+infinitif). Zapisy na zajęcia, rozkład zajęć, poczta elektroniczna, Internet, dni tygodnia, miesiące, pory roku, daty i godziny, sms, rok szkolny i akademicki, rodzajnik nieokreślony, liczebnik francuski, zadawanie pytań, czasowniki II grupy. Paryż, metro, środki transportu i odpowiednie przyimki (en/à), czasowniki: prendre, faire, partir, revenir, acheter, przyimki przy nazwach krajów. Miasto, sklepy, wyjaśnianie drogi, usytuowanie obiektów i przedmiotów, czasowniki: pouvoir, connaître, tryb rozkazujący, forma przecząca. Przedstawianie różnych form spędzania wakacji – użycie czasów przyszłych do wyrażenia planów na przyszłość, intencji; Sytuacje językowe: na lotnisku: odprawa, rezerwacja, kontrola paszportowa, rozwiązywanie problemów.

Zalecana literatura

Podstawowa:

1. Annie Berthet A., Daill E., Hugot C., Alter Ego, Hachette 2012.
2. Menand R., Capelle G., Le Nouveau Taxi, Hachette 2009.

Uzupełniająca:

1. Cosmopolite 2 i 3 podręcznik, Producent:Hachette

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie ćwiczeń na podstawie: testów i prac pisemnych – weryfikacja zakładanych efektów uczenia się**: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**, wypowiedzi ustnych, które pozwalają na weryfikację efektów: **P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03**, a także słuchania ze zrozumieniem, które weryfikuje**: P_K03, P_W01, P_W03, P_K01**. Ocena końcowa z zaliczenia na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**

	stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.:15, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 10, nd.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 3, B1/B2 II rok, semestr 3	D.MI.3.J.A.3
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencjackie	English Language 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Zaliczony Język angielski 2	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat- s.: 30 godz. , ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka ogólnego, które umożliwiają swobodną komunikację. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student zna i rozumie struktury gramatyczno – leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych, w tym zaawansowanych	K_W24
	P_W02 zna i rozumie słownictwo i wyrażenia z zakresu wymaganej / przerabianej tematyki	K_W24
Umiejętności:	**P_U01** używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;	K_K25
	P_U02 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U25
	P_U03 potrafi, poprzez umiejętne zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych wyjaśnić i opisać wybrane zagadnienia oraz przedstawić (w formie ustnej i pisemnej) swoje stanowisko dot. tych zagadnień	K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest gotów do postępowania zgodnie z zasadami etyki	K_K09
	P_K02 ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.);	K_K04

Treści programowe

Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe).Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach teraźniejszych i przeszłych. Strona bierna. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze III. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka specjalistycznego.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Elementary,* Oxford University Press, 2006. 2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., *New English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press, 2006. 3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Intermediate,* Oxford University Press, 2006.
Uzupełniająca 1. Murphy R., *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition. 2. Redman S., *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press, 2003.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
– kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01** Opcjonalnie **:** – wypowiedź ustna – **P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03,** słuchanie - **P_K02, P_W01, P_K01** Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język niemiecki 3, poziom B1/B2 Rok II, semestr 3	D.MI.3.JN.3
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	German Language 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	niemiecki/polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Zaliczony Język niemiecki 2	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Dalsze poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka niemieckiego, które odnoszą się do wszystkich sprawności językowych oraz systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanych form leksykalno-gramatycznych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student poszerza znajomość struktur gramatyczno-leksykalnych, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego, zawodowego i społecznego. **P_W02** wie jak skonstruować złożone wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji komunikacyjnych. **P_W03** stosuje zróżnicowane konstrukcje pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych. **P_W04** poszerza wiedzę z zakresu podstawowych informacji realioznawczych Niemiec (system edukacyjny, ekonomiczny)	K_W24 K_W24 K_W24 K_W24
Umiejętności:	**P_U01** student dyskutuje na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem. **P_U02** używa poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej **P_U03** konstruuje złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki. **P_U04** opisuje wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem	K_U24 K_U24 K_U24 K_U25

Kompetencje społeczne:	**P_K01** student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi **P_K02** współpracuje w zespole rozwiązując coraz bardziej złożone zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych	K_K01 K_K09

Treści programowe

Opis osoby - wygląd zewnętrzny, cechy charakteru, wpływ wyglądu zewnętrznego na relacje z otoczeniem. System szkolnictwa w Polsce i Niemczech. Wybór zawodu, wykształcenie, poszukiwanie miejsca pracy. Bezrobocie wśród młodzieży. Telewizja jako rozrywka. Wpływ telewizji na rozwój człowieka/dziecka. Sztuka uliczna. Praca zawodowa, wynagrodzenie. Prowadzenie gospodarstwa domowego - wydatki. Więzy rodzinne. Wychowanie dzieci dawniej i dziś. Konflikty pokoleniowe. Relacje rodzinne. Deklinacja przymiotnika. Zdania współrzędnie złożone. Zdania poboczne z *weil* i *obwohl*. Tryb przypuszczający *Konjunktiv II*, strona bierna w czasie teraźniejszym i przeszłym *Präteritum,* Konstrukcje bezokolicznikowe.

Zalecana literatura

Podstawowa

H. Aufderstraße, H. Bock, J. Müller, H. Müller, *Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch,* Hueber Verlag, Ismaning 2003.

H. Aufderstraße, H. Bock, J. Müller, *Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia,* Hueber Verlag, Ismaning 2003.

Uzupełniająca

S. Bęza, *Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego,* Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – testy: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**,
Wypowiedź ustna: **P_W02, P_W03, P_W01, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03,**
Słuchanie: **P_K03, P_W01, P_W03, P_K01**.
Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s.:, 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 15, ns.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 15, ns.: 25
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil studiów:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski III, poziom B1/B2 Rok II, semestr 3	D.MI.3.J.F.3
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	French Language 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru, ogólnouczelniany	język francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie języka francuskiego w semestrze 2	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat – st.: 30 godz., ns.: 15 godz.	3

Cele przedmiotu

Poszerzenie kompetencji językowych w zakresie języka francuskiego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Po semestrze 3 student potrafi zaaranżować spotkanie, skonstruować prośby o pomoc, dokonać wyboru i przekonać do niego rozmówcę, dokonać rezerwacji, potrafi wyrazić przypuszczenia, wykonać krótką prezentację, napisać list motywacyjny oraz notę z instrukcjami.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** identyfikuje i rozróżnić struktury gramatyczno leksykalne dotyczące teraźniejszości i przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat pracy, pracy z komputerami oraz filmów,	K_W24
	P_W02 rozpoznaje język potoczny oraz formalny – rozumie intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis miejsca i obowiązków w pracy, opis obejrzanego filmu, opis strony internetowej,	K_W24
	P_W03 rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. rozmowa o pracę, kupno biletu do kina, itp.,	K_W24
	P_W04 charakteryzuje różne typy zawodów,	K_W24

Umiejętności:	**P_U01** rozpoznaje i korzysta z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, potrafi zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę do swojej racji, zaproponować wspólne rozwiązanie, **P_U02** używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: rozmowa kwalifikacyjna o pracę, **P_U03** konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: potrafi udzielić porady zawodowej, zasięgnąć jej, przeprowadzić rozmowę kwalifikacyjną, zaprezentować siebie jako pracownika, itp., **P_U04** przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. instrukcja obsługi komputera czy plany na przyszłość, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego,	K_U24 K_U25 K_U25 K_U25
	P_K01 pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: CV, list motywacyjny, recenzja, **P_K02** współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych; rozmowa kwalifikacyjna o pracę, **P_K03** ma świadomość istnienia różnorodnych typów akcentów w języku francuskim oraz charakteryzuje się wrażliwością na różnice kulturowe i chętnie dąży do porozumienia.	K_K01 K_K09 K_K01

Treści programowe

Powtórzenie czasów teraźniejszych i ich zastosowanie przy opisie zdarzeń przyszłych; Tworzenie narracji – opis filmów; Strona bierna – opis programu TV, instrukcja obsługi; Kolokacje czasownikowe – tworzenie zwrotów czasownikowych. Sytuacje językowe: rozmowa kwalifikacyjna o pracę, opis kwalifikacji, obowiązki w pracy, opis funkcjonowania komputera, rozmowa o ulubionej formie rozrywki. Autoprezentacja, poszukiwanie pracy i pracowników, miejsce pracy. Globalizacja rynków pracy. Przedsiębiorstwo/Instytucja i jego/jej działalność. Korespondencja służbowa i prywatna. Praca i życie zawodowe: CV, list motywacyjny, rozmowa kwalifikacyjna, problem bezrobocia, ogłoszenia o pracy, praca studentów. Tryb łączący (subjonctif présent). Przysłówki.

Zalecana literatura

Podstawowa:

1. Annie Berthet A., Daill E., Hugot C., Alter Ego, Hachette 2012.
2. Menand R., Capelle G., Le Nouveau Taxi, Hachette 2009.

Uzupełniająca:

1. Cosmopolite 3 podręcznik, Producent:Hachette
2. Wybrane czytanki branżowe wskazane przez nauczyciela

Formy zaliczenia / sposoby weryfikacji

Zaliczenie ćwiczeń na podstawie: testów – weryfikacja zakładanych efektów uczenia się: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**, wypowiedzi ustnych, które pozwalają na weryfikację efektów: **P_W02,**

P_W03, P_W01, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03, a także słuchania ze zrozumieniem, które weryfikuje: **P_K03, P_W01, P_W03, P_K01.** Ocena końcowa z zaliczenia na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 15, nd.: 20
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 4, B2 II rok, semestr 4	D.MI.4.J.A.4
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	English Language 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	Zaliczony Język angielski 3	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat - s.: 30, ns.: 15	**3**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy. Student poznaje również zagadnienia specjalistyczne, które wprowadzają do nauki języka branżowego.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student zna i rozumie struktury gramatyczno – leksykalne, w tym zaawansowane	K_W24
	P_W02 zna i rozumie słownictwo i wyrażenia z zakresu przerabianej tematyki (w tym wybranego słownictwa branżowego)	K_W24
Umiejętności:	**P_U01** student dyskutuje na tematy przewidziane materiałem dla semestru IV	K_U24
	P_U02 używa poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji (dzień codzienny, praca , dom, otoczenie etc.)	K_U24
	P_U03 konstruuje wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;	K_U25
	P_U04 wyszukuje anglojęzyczne teksty źródłowe (artykuły, publikacje, bazy danych) dotyczące tematyki dotyczącej studiowanego kierunku	K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest otwarty na kontakty z innymi	K_K09
	P_K02 jest gotów do samodoskonalenia, w tym do dalszego kształcenia językowego	K_K01

Treści programowe

Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe), czasowniki złożone, frazowe. Tryby warunkowe, mowa zależna. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze IV. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka branżowego.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Elementary,* Oxford University Press, 2006. 2. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch., *New English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press, 2006. 3. Oxenden C., Seligson P., Latham- Koenig Ch.*, New English File*, *Intermediate,* Oxford University Press, 2006.
Uzupełniająca 1. Murphy R., *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 1992. 2. Redman S., *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press, 2003.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
– kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02** Opcjonalnie **:** – wypowiedź ustna – **P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03,** słuchanie - **P_K02, P_W01, P_K01** Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język niemiecki 4, poziom B2 Rok II semestr 4	D.MI.4.JN.4
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	German Language 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	niemiecki/polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	Zaliczony Język niemiecki 3	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat - s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Rozwijanie umiejętności swobodnego wypowiadania się w języku niemieckim oraz systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanych form leksykalno-gramatycznych, a także poszerzenie wiedzy dotyczącej stosowania różnorodnych strategii komunikacyjnych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student zna różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na poziomie B2 **P_W02** zna różnorodne techniki ułatwiające zrozumienie tekstów, wypowiedzi i konstruowanie własnych tekstów ustnych i pisemnych **P_W03** poszerza wiedzę z zakresu podstawowych informacji realioznawczych Niemiec (system polityczny, socjalny)	K_W24 K_W24 K_W24 K_W24
Umiejętności:	**P_U01** student dyskutuje na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem **P_U02** używa poprawnie złożonych konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej **P_U03** konstruuje złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki **P_U04** opisuje, relacjonuje, argumentuje, porównuje i zestawia informacje w języku niemieckim	K_U24 K_U24 K_U24 K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** student pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi **P_K02** współpracuje w zespole rozwiązując złożone zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego,	K_K01 K_K09

	ćwiczeń ze słuchania i czytania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych	

Treści programowe
Środowisko naturalne - współczesne problemy i zagrożenia. Podróżowanie, zwiedzanie innych krajów i poznawanie nowych kultur. Polityka, partie polityczne w Niemczech, system wyborczy. Zjednoczenie Niemiec i życie w Niemczech po zjednoczeniu. Seniorzy - ich miejsce w społeczeństwie. Literatura - czytanie książek, ulubione książki. Podsumowanie wiadomości i przygotowanie do egzaminu. Konstrukcje bezosobowe z zaimkiem *es.* Zdania podrzędnie złożone z *dass, damit, ob., wenn, als*. Przyimki. Rekcja czasownika, przymiotnika i rzeczownika.
Zalecana literatura
Podstawowa H. Aufderstraße, H. Bock, J. Müller, H. Müller, *Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch,* Hueber Verlag, Ismaning 2003. H. Aufderstraße, H. Bock, J.Müller, *Tehmen 2 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia,* Hueber Verlag, Ismaning 2003.
Uzupełniająca S. Bęza, *Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego,* Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2003.
Formyzaliczenia/sposoby weryfikacji
Ćwiczenia – testy i prace pisemne: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**, Wypowiedź ustna: **P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03**, Słuchanie: **P_K03, P_W01, P_W03, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru.

	Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 15, ns.: 20
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 15, ns.: 20
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski IV, poziom B2 II rok, semestr 4	D.MI.4.J.F.4
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	French Language 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	język francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie języka angielskiego w semestrze 3	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/lektorat – s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	3

Cele przedmiotu

Po ukończeniu semestru IV-go student potrafi przedstawić swoją opinię, przedyskutować trudne społeczne kwestie. Wykonać prezentację na zadany temat. Integracja sprawności językowych z procesem komunikowania się dla potrzeb zawodowych i towarzyskich, umożliwiających funkcjonowanie w wielokulturowym i wielojęzycznym społeczeństwie.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** identyfikuje i rozróżnić struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące teraźniejszości i przyszłości i przeszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat: sport, zdrowie, garderoba, kraje i narodowości, itp., **P_W02** rozpoznaje język potoczny oraz formalny – rozumie intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: scenki sytuacyjne u lekarza, w sklepie, na przyjęciu, **P_W03** rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. nowa dyscyplina sportu, wybór i zakup nowego ubrania, itp., **P_W04** charakteryzuje różnice między dyscyplinami sportu popularnymi w Polsce i Francji,	K_W24 K_W24 K_W24 K_W24
Umiejętności:	**P_U01** rozpoznaje i korzysta z poznanych struktur i słownictwa w celu porozumienia się w sferze sytuacji życia codziennego, potrafi zachować się u lekarza, opisać swoje objawy, poprosić o pomoc, udzielić porady, **P_U02** przedstawia klarowne, uporządkowane opisy i prezentacje z dziedziny własnych zainteresowań i studiów, potrafi wyjaśnić swój punkt widzenia na dany	K_U24 K_U24

	temat, przedstawić ciąg logicznych argumentów, podkreślając znaczące treści i istotne szczegóły oraz podając przykłady, **P_U03** konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: rozprawka na zadany temat, opis, **P_U04** przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat: stresująca praca, ulubiony sport, stan zdrowia, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego,	K_U25 K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** pracuje samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: opis, rozprawka, opowiadanie, **P_K02** współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych; u lekarza, w sklepie, **P_K03** potrafi brać udział w rozmowie zachowując pewien stopień płynności i spontaniczności, **P_K04** jest twórczy, otwarty na zmiany i wrażliwy na różnice interkulturalne,	K_K01 K_K09 K_K09 K_K04

Treści programowe

Autoprezentacja. Przypomnienie najważniejszych zagadnień leksykalno-gramatycznych z poprzednich poziomów. Ceremonie, moda, wygląd, styl ubierania w zależności od okazji. Powtórzenie czasów i zaimków: COD, COI, en, y., rozumienie tekstu o różnych, słynnych targowiskach – dialog w sklepie. Muzyka, piosenka francuska, idole, style muzyczne, biografie. Wyrażenia czasowe. Konstrukcje czasownikowe. Transport publiczny, środki lokomocji, problemy dużych miast, środki zaradcze. Przyimki. Mieszkanie: wynajmowanie mieszkania, warunki mieszkaniowe, wyposażenie, ogłoszenia nieruchomości, mieszkania studenckie. Participe présent i gérondif. Informacje interkulturowe dotyczące obszaru nauczanego języka: regiony Francji. Uzgadnianie participe passé. Zdrowie – opis problemów zdrowotnych, kontuzji sportowych, wpływ sportu na życie; Analiza danych dotyczących stresu, wyników sportowych, stylu życia; Sytuacja językowa: u lekarza – umawianie wizyty, opis dolegliwości, proszenie o pomoc, udzielanie porad i informacji. Analiza informacji dotyczących kwestii globalnych – zgadzanie, nie zgadzanie się z opinią, prowadzenie dyskusji; Prezentowanie równych lokalnych zwyczajów, różnic między narodami. Wprowadzenie słownictwa branżowego.

Zalecana literatura

Podstawowa:

1. Annie Berthet A., Daill E., Hugot C., Alter Ego, Hachette 2012.
2. Menand R., Capelle G., Le Nouveau Taxi, Hachette 2009.

Uzupełniająca:

1. Cosmopolite 3 i 4 podręcznik, Producent:Hachette
2. Wybrane czytanki i sytuacjer branżowe wskazane przez nauczyciela

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie ćwiczeń na podstawie: testów i prac pisemnych – weryfikacja zakładanych efektów uczenia się**: P_W01, P_W03, P_U04, P_K01,** wypowiedzi ustnych, które pozwalają na weryfikację efektów: **P_W02, P_W03, P_W01, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03, P_K04**, a także słuchania ze zrozumieniem, które weryfikuje: **P_K03, P_W01, P_W03, P_K01.** Ocena końcowa z

zaliczenia na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru. **Egzamin podsumowujący cztery semestry** – forma ustna i pisemna (otwarta) – weryfikacja wszystkich zakładanych efektów uczenia się dotyczących wiedzy i umiejętności: **P_W01-P_W04, P_U01-P_U04, P_K01-P_K04**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 15, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 15, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.,: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
Kierunek: dietetyka	Język obcy w branży dietetycznej - angielski III rok, semestr 5	D.MI.5.J.0.D
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	English in Dietetics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	angielski
Profil: praktyczny	Zaliczone wszystkie poziomy języka angielskiego	
	Wymagania wstępne	
	Student posiada podstawy wiedzy z zakresu gramatyki języka obcego, potrafi komunikować się w danym języku oraz ma świadomość znaczenia posługiwania się językiem obcym we współczesnym świecie.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Lektorat/ćwiczenia - s.: 30, ns.: 15 praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15	**2**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest poszerzenie kompetencji językowych w zakresie danego języka obcego, które odnoszą się do form gramatycznych, leksykalnych, sprawnej komunikacji oraz otwartości na wyzwania współczesnego rynku pracy. Student poznaje słownictwo i wyrażenia z zakresu języka specjalistycznego. Ponadto rozwija i doskonali umiejętności językowe niezbędne do sprawnego poruszania się na rynku pracy. Student poznaje różnorodne zagadnienia medyczne z zakresu języka branżowego. Zagadnienia te odnoszą się zarówno do słownictwa, wyrażeń jak i form leksykalno-gramatycznych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student identyfikuje podstawowe struktury gramatyczno – leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych	K_W24
	P_W02 rozpoznaje formy pozwalające na sprawne poruszanie się w branży dietetycznej	K_W24
	P_W03 zna podstawowe wyrazy, wyrażenia dotyczące branży dietetycznej	K_W24
Umiejętności:	**P_U01** używa poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji w branży dietetycznej	K_U24
	P_U02 konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki	K_U25
	P_U04 przygotowuje wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego	K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** współpracuje w zespole rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego,	K_K09

	ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych, postępuje zgodnie z zasadami etyki **P_K02** ma świadomość poziomu swojej wiedzy i znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.)	K_K01

Treści programowe

Słownictwo i struktury gramatyczne, 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. Słownictwo z zakresu: budowy ludzkiego ciała, układów i ich funkcji, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesów trawienia, chemii i biochemii medycznej.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Stefańska E., Gorbacz- Gancarz B., Ostrowska L., Ostrowska E., Supińska E., *English for Dietetics,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2016.

Uzupełniająca

1. Murphy R., *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 1992.
2. Redman S., *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press, 2003.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: - kolokwia pisemne (testy, praca pisemna) – **P_W01, P_W03, P_U04, P_K02**

- wypowiedź ustna – **P_W02, P_W03, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02, P_K03**
- słuchanie - **P_K02, P_W01, P_K01**

Egzamin

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Praca własna	s. 15, ns. 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Technologia informacyjna I rok, semestr 1	D.MI.6.T.I.
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Information Technology	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	podstawowa znajomość obsługi komputera i korzystania z Internetu	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/laboratorium komputerowe - s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Wykształcenie umiejętności praktycznego wykorzystania wybranego oprogramowania komputerowego oraz przygotowanie do aktywnego funkcjonowania w tworzącym się społeczeństwie informacyjnym.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** charakteryzuje problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych.	K_W25
	P_W02 posiada znajomość rozumienia i interpretowania komunikatów oraz sygnałów generowanych przez oprogramowanie komputerowe	K_W25
Umiejętności:	**P_U01** korzysta z wybranych usług internetowych i programów;	K_U22
	P_U02 efektywnie wykorzystuje popularne oprogramowanie systemowe i użytkowe (opracowuje dokumenty zgodnie z zasadami edycji tekstu i wizualizacji danych);	K_U22
	P_U03 efektywnie wykorzystuje popularne oprogramowanie systemowe i użytkowe (wykorzystuje arkusz kalkulacyjny do obliczeń i graficznej prezentacji danych liczbowych, przygotowuje efektywne prezentacje multimedialne);	K_U22 K_U22, K_U23
	P_U04 wykorzystuje komputer zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	
Kompetencje społeczne:	**P_K01** konsekwentnie przestrzega praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych	K_K13

	P_K02 ma świadomość korzyści i zagrożeń związanych z pracą w sieci komputerowej	K_K011

Treści programowe

Wybrane problemy bezpieczeństwa danych, informacji i systemów. Ergonomia i organizacja stanowiska pracy. Główne założenia technologii informacyjnej i komunikacyjnej /ICT/- prawne aspekty (Prawa autorskie, Netykieta). Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. Zapisywanie i odczytywanie dokumentów. Organizacja widoku strony. Redagowanie podstawowych dokumentów urzędowych. Warstwa graficzna edytora. Formularze. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat. Zasady udostępniania plików i folderów. Komunikacja w lokalnej sieci komputerowej. Funkcje przeglądarek internetowych. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW. Poczta elektroniczna: zakładanie konta poczty e-mail oraz konfiguracja aplikacji klienckich. Usługi komunikacyjne w sieci Internet. Podstawy HTML. Organizacja skoroszytów i arkuszy. Adresowanie komórek i bloków. Graficzna interpretacja danych. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego. Wprowadzanie danych do komórek. Tworzenie nowej prezentacji, wstawianie do prezentacji obiektów w tym wykresów, ustawianie animacji dla slajdów. Projektowanie slajdów. Przegląd i zasady stosowania efektów multimedialnych. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Walkenbach J., *Microsoft Excel 2016 PL. Biblia*, Helion, Gliwice 2016.
2. Frye C., *Microsoft Excel 2016. Krok po kroku*, APN Promice, Warszawa 2016.
3. Sinchak S., *Windows 7 PL. Optymalizacja i dostosowywanie systemu*, Helion, Gliwice 2011.
4. Danowski B., ABC *tworzenia stron www*, wyd. 2, Helion, Gliwice 2006.

Uzupełniająca

1. Kowalczyk G., *Word 2016 PL. Ćwiczenia praktyczne,* Helion, Gliwice 2016.
2. Langer M., *Po prostu Excel*, Helion, Gliwice 2004.
3. Tomaszewska-Adamarek A., *ABC Worda,* Helion, Gliwice 2007.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia - kolokwium praktyczne (ocena na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych) – **P_W01-P_W02; P_U01-P_U04; P_K01-P_K02**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 15, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 25
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Oprogramowanie biurowe I rok, semestr 1	D.MI.6.O.B
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: dietetyka	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Office Software	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia/ laboratorium komputerowe – s. 30 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Nabycie biegłości w posługiwaniu się oprogramowaniem biurowym. Nabycie umiejętności swobodnego i sprawnego posługiwania się edytorem tekstu i arkuszem kalkulacyjnym do redagowania dokumentów.

Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	**P_W01** charakteryzuje zaawansowane problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych.	**K_W25**
Umiejętności:	**P_U01** Świadomie korzysta z wybranych usług internetowych i programów; **P_U02** Potrafi interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy użyciu oprogramowania biurowego **P_U03** posługuje się językiem specjalistycznym w zakresie branżowym, używając różnych technik informatycznych **P_U04** Potrafi wykorzystać oprogramowanie biurowe, i pozyskiwać dane do analizowania konkretnych procesów i zjawisk stosowanych w branży	**K_U22** **K_U22** **K_U22, K_U23** **K_U23**
Kompetencje społeczne:	**P_K01** przestrzega praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych	**K_K13**

Treści programowe

Oprogramowanie biurowe. Wykorzystanie szablonów dostępnych w Wordzie. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. Redagowanie podstawowych dokumentów związanych z reprezentowaną branżą. Zaawansowane funkcje graficzne edytora. Edytor równań matematycznych. Mechanizmy usprawniające redagowanie dokumentów tekstowych np. nagłówek,

spis treści, przypisy. Makrodefinicje. Formularze. Edytor tekstu a PDF – konwersja plików. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat. Wykonywanie obliczeń i prezentacja wyników z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego. Tworzenie makropoleceń wspomagających działanie arkusza kalkulacyjnego i edytora tekstu. Graficzna interpretacja danych.. Operacje bazodanowe w arkuszu kalkulacyjnym. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego. Tworzenie i modyfikacja plików graficznych przy użyciu wybranych aplikacji. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW.
Zalecana literatura
1. Word 2016 PL : ćwiczenia praktyczne / Grzegorz Kowalczyk. 2. W.Wrotek, Excel2019*PL.,* Helion, Gliwice 2019. 3. A.Tomaszewska, PowerPoint2016PL, Helion, Gliwice 2015.
Literatura uzupełniająca
1. K.Masłowski, Excel Funkcje w przykładach, Helion, Gliwice 2015. 2. Microsoft Excel® 2019 PL : wyczerpujące źródło wiedzy / Michael Alexander, Dick Kusleika, John Walkenbach ; przekład Piotr Cieślak.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Ćwiczenia - ocena na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych – P_W01; **P_U01; P_U02; P_U03; P_U04;P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 20, ns.: 25
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.:, 15, ns.: 20
Inne	----
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRACY

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Działalność gospodarcza III rok, semestr 5	D.MI.7.Dz.G
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Entrepreneurship	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30, ns.: 12	**1**

Cele przedmiotu

Celem zajęć dydaktycznych jest zapoznanie studentów z zasadami i metodami organizacji i prowadzenia działalności gospodarczej w aktualnych warunkach ekonomicznych. W toku zajęć student zgromadzi niezbędne informacje dotyczące możliwości pozyskiwania środków finansowych na działalność gospodarczą, a także sposobów rozliczeń bieżących z instytucjami otoczenia zewnętrznego.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Wskazuje zaawansowane metody i narzędzia opisu, w tym techniki pozyskiwania danych ekonomicznych do projektowania związanego z podejmowaniem działalności gospodarczej. **P_W02** identyfikuje procesy indywidualnej przedsiębiorczości	K_W27 K_W27
Umiejętności:	**P_U01** Posługuje się procedurami i standardami w procesie analizy złożonych zagadnień związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej. **P _U02** Samodzielnie analizuje przydatność rozwiązań problemów gospodarczych i społecznych w działalności gospodarczej.	K_U27 K_U27
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest otwarty na pracę zespołową i sukces grupowy **P_K02** Jest otwarty na potrzebę ciągłego poznawania zmieniających się warunków gospodarowania, szczególnie w obliczu dynamicznych zmian otoczenia.	K_K09 K_K12

Treści programowe

Proces gospodarowania i racjonalne gospodarowanie. Problematyka przedsiębiorczości w teorii i praktyce 4 2 Przedsiębiorstwo, jako uczestnik procesu gospodarowania. Obszary działalności przedsiębiorstw. Elementy planu przedsięwzięcia gospodarczego. Źródła finansowania działalności gospodarczej. Procedura otwarcia działalności gospodarczej na własny rachunek. Wybór formy opodatkowania oraz rozliczenia podmiotu gospodarczego z instytucjami otoczenia (ZUS, Urząd Skarbowy itd.). Cechy osobowościowe osób prowadzących działalność gospodarczą. Konkurencja i konkurencyjność w działalności gospodarczej. Innowacyjność w działalności gospodarczej. Czynnik ułatwiające i ograniczające podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Znaczenie działalności gospodarczej w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego. Strategie rozwoju przedsiębiorstw.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Zakrzewska-Bielawska A., *Strategie rozwoju przedsiębiorstw,* PWE, Warszawa 2018. 2. Jeleńska A., Czernecka M., *Prowadzę własną firmę,* Forum Doradców Podatkowych, Kraków 2016. 3. Wolak-Tuzimek A., *Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa a konkurencyjność przedsiębiorstw*, CeDeWu, Warszawa 2019. 4. Samborska A., Sawula S., *Jak założyć firmę i prowadzić działalność gospodarczą*, Centrum Rozwoju Edukacji Edicon, Poznań 2015.
Uzupełniająca 1. Godecki T.(red.), *Polityka wsparcia konkurencyjności gospodarki*, PWE, Warszawa 2016. 2. Filip P., Grzebyk M. (red.), *Nowoczesne koncepcje finansowania działalności gospodarczej*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2012.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 12
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.:0
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 0, ns.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 8
Inne	s.: 0, ns.: 5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 30, ns.:30
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy organizacji i zarządzania III rok, semestr 5	D.MI.7.P.O.Z
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basics of organisation and management	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz. , ns.: 12 godz.	**1**

Cele przedmiotu

Celem realizacji zajęć wykładowych z „Podstawy organizacji i zarządzania" jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami teoretycznymi i praktycznymi z dziedziny racjonalnego zarządzania przedsiębiorstwem, wypracowanie przez studentów nawyków umiejętnego doboru najsprawniejszych metod zarządzania organizacjami.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student ma podstawową wiedzę z wybranych zagadnień stosowanej ekonomii	K_W27
	P_W02 Student ma podstawową wiedzę o metodach i instrumentach zarządzania przedsiębiorstwem wykorzystywanych w nowoczesnych podmiotach gospodarczych	K_W27
Umiejętności:	**P_U01** Student umie wyjaśnić podstawowe terminologie, pojęcia oraz metody zarządzania przedsiębiorstwem	K_U27
	P_U02 Student umie zastosować instrumenty oraz metody zarządzania w celu ujawnienia efektów i efektywności przedsiębiorstwa	K_U27
	P_U03 Student umie sporządzić rachunek kosztów, przeprowadzić wstępna analizę ekonomiczną działań inżynierskich	K_U27
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Student rozumie inne (pozatechniczne) aspekty działalności przedsiębiorstwa, ma świadomość ich wpływu na podejmowane decyzje gospodarcze	K_K12

Treści programowe

Wprowadzenie do przedmiotu, założenia i pojęcia podstawowe Prawa ekonomiczne dla potrzeb działalności przedsiębiorstwa Mikro-, makrootoczenia przedsiębiorstwa Środowisko konkurencyjne i technologiczne przedsiębiorstwa. Podstawowy model przedsiębiorstwa Input-Output Analiza elementów systemu przedsiębiorstwa na podstawie modelu Input-Output (wejście i wyjście do sytemu) Transformacja czynników produkcji Działalność podstawowa, działalność pomocnicza przedsiębiorstwa na podstawie modelu M. Portera. Elementy marketingu w przedsiębiorstwie. Wizerunek firmy Elementy promocji przedsiębiorstwa Misja, rola, cele, zadania Reklama Design przedsiębiorstwa Zachowanie firmy Public relations. Plasowanie produktu. System wytwórczy w przedsiębiorstwie System produkcyjny i jego otoczenie Proces produkcyjny i wytwórczy Typy, formy i odmiany organizacji produkcji. Struktura organizacyjna przedsiębiorstwa Typy struktur organizacyjnych Struktura dynamiczna, struktura statyczna Udoskonalenie struktur organizacyjnych w procesie zachodzących zmian. Etapy procesu zarządzania Planowanie operacyjne, planowanie strategiczne w przedsiębiorstwie Organizowanie działalności gospodarczej Motywowanie pracowników Kontrolowanie działalności gospodarczej
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Griffin R., *Podstawy zarządzania organizacjami*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018. 2. Koźmiński A., Piotrowski W. (red.), *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, wyd. 5 zm., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013. 2. Smolarek M. (red.), *Współczesne koncepcje zarządzania w organizacjach,* Humanitas, Sosnowiec 2016.
Uzupełniająca 1. Robbins S., Judge T., *Zachowania w organizacji*, PWE, Warszawa 2012. 2. Cameron K., *Kultura organizacyjna – diagnoza i zmiana*, Wolters Kluwer, Warszawa 2015.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) **- P_W01, P-W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 12
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.: 12
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 11
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 0, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 30, ns.: 30
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRACY

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Prawo konsumenckie I rok, semestr 2	D.MI.8.P.K
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: dietetyka	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Consumer Law	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Wykład – s.: 30 godz., ns.: 18 godz.	**3**

Cele przedmiotu

1. Student nabywa praktyczną wiedzę o prawie konsumenckim i jego znaczeniu dla obrotu gospodarczego;
2. Student zapoznaje się z treścią regulacji chroniących konsumenta, w tym organami i organizacjami chroniącymi prawa konsumenta;
3. Student umie rozwiązywać problemy związane ze stosowanie podstawowych przepisów prawa konsumenckiego.

Zakładane efekty uczenia		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia
Wiedza:	**P_W01** Student zna i rozumie czynniki wpływające na poziom świadomości konsumenckiej	K_W21
	P_W02 Student zna przepisy prawa i orzecznictwo z zakresu prawa konsumenckiego	K_W21, K_W20
Umiejętności:	**P_U01** Student potrafi wskazać organizacje chroniące prawa konsumenta	K_U27
	P_U02 Student potrafi rozwiązywać problemy z zakresu prawa konsumenckiego	K_U27
	P_U03 student potrafi korzystać z przysługujących mu praw konsumenckich	K_U27
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Student jest gotowy do świadomego uczestnictwa w procesach zakupu i dochodzenia roszczeń	K_K12, K_K05
	P_K02 Student jest gotowy do praktycznego stosowania regulacji ochrony konsumenta w codziennym obrocie społeczno- gospodarczym	K_K05

Treści programowe

1. Rozwój ochrony konsumenta w Polsce i na świecie
2. Czynniki wskazujące na potrzebę ochrony konsumenta
3. Definicje konsumenta
4. Konsument i jego rola społeczna i ekonomiczna
5. Ochrona konsumenta

6. Klauzule abuzywne 7. sprzedaż na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa 8. Organy i ochrony konsumenta 9. Organizacje ochrony konsumenta	
Zalecana literatura	
Jagielska M., Podgórski K., Sługocka-Krupa E., *Dochodzenie roszczeń konsumenckich. Nowy ład dla konsumentów*, Wydawnictwo CH BECK, Warszawa 2020.	
Literatura uzupełniające	
Czech T., *Prawa konsumenta. Komentarz*, Wolters Kluwer, Warszawa 2020.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Egzamin ustny sprawdzający (zestaw pytań – losowanie**) P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	s.: 15, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 15, ns.: 25
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 17
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy prawa pracy I rok, semestr 2	D.MI.8.P.P
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Labour Law	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak wymagań wstępnych	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład – s.: 30 godz., ns.: 18 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z funkcjonowaniem przepisów prawa pracy w praktyce zakładów pracy od nawiązania stosunku pracy i jego rozwiązania poprzez regulacje prawne dot. praw i obowiązków pracownika i pracodawcy oraz skutkami prawnymi ich nieprzestrzegania, poprzez niektóre podstawowe instytucje prawne (czas pracy, urlopy pracownicze, wynagrodzenie za pracę) oraz regulacje dotyczące załatwiania i rozstrzygania sporów pracowniczych. Rozwiązywanie prostych kazusów z zakresu stosowania prawa pracy.

Zakładane efekty uczenia		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia**
Wiedza:	**P_W01** rozróżnia umowy cywilnoprawne a umowę o pracę oraz ich specyfikę i konsekwencje zawarcia	**K_W21**
	P_W02 zna podstawowe instytucje prawa pracy	**K_W21**
	P_W03 zna uprawnienia związków zawodowych, szczególnie zakładowej organizacji związkowej	**K_W20, K_W22**
	P_W04 ma wiedzę w zakresie sposobów załatwiania i rozstrzygania sporów pracowniczych	**K_W21**
Umiejętności:	**P_U01** potrafi rozwiązywać proste kazusy z zakresu prawa pracy	**K_U27**
	P_U02 interpretuje przepisy prawa pracy	**K_U27**
	P_U03 potrafi sporządzić podstawowe pisma w sprawach pracowniczych (sformułować żądanie i wskazać na jego podstawę prawną)	**K_U27**
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma świadomość relacji między prawami i obowiązkami pracowniczymi oraz obowiązkami pracodawcy, ma rozeznanie w strukturze organów nadzoru nad warunkami pracy oraz w zakresie i formach działania związków zawodowych, jest przygotowany do samodzielnego uzupełniania wiedzy z zakresu prawa prac	**K_K01, K_K12**

	P_K02 dostrzega konieczność zapobiegania naruszeniom prawa z zakresu prawa pracy	**K_K05, K_K10**

Treści programowe
Poznanie podstawowych pojęć prawnych z zakresu prawa pracy, w tym pojęcia stosunku pracy. Źródła prawa pracy. Umowa o pracę a umowy cywilnoprawne. Podstawowe zasady prawa pracy. Klauzula generalna – art. 8 kodeksu pracy i jej zastosowanie praktyczne. Obowiązki pracodawcy i pracownika. Czynności pracodawcy poprzedzające zatrudnienie. Sposoby nawiązania stosunku pracy. Zawarcie umowy o pracę. Essentialia negotii umowy o pracę. Pragmatyki służbowe i ich relacja w stosunku do kodeksu pracy. Rodzaje umów o pracę. Sposoby rozwiązania stosunku pracy. Wygaśnięcie stosunku pracy. Urlopy i ich rodzaje. Ochrona pracy kobiet, młodocianych i osób niepełnosprawnych. Zasady i sposoby wynagradzania za pracę. Składniki wynagrodzenia za pracę. Lista płac. Czas pracy. Ochrona bhp. Kompetencja i właściwość sądów pracy. Postępowanie w sprawach z zakresu prawa pracy (ciężar dowodu, koszty sprawy). Związki zawodowe. Analiza prostych kazusów oraz wybranego orzecznictwa Sądu Najwyższego z zakresu prawa pracy.
Zalecana literatura
Podstawowa (wybrane rozdziały) 1. Liszcz T., *Prawo pracy*, Wolters Kluwer, Warszawa 2020. Tekst aktów prawnych: *Kodeks pracy* oraz *akty prawne około kodeksowe z zakresu prawa pracy (wybrane fragmenty) LEX Akademia Optimum*
Uzupełniająca (wybrane rozdziały) 1. Gersdorf M., Maniewska E., Rączka W. K., Raczkowski M., *Prawo pracy: pytania i odpowiedzi,* Wolters Kluwer, Warszawa 2. Florek L., Ł. Pisarczyk, *Prawo pracy*, C.H. Beck, Warszawa 2019.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Wykład- zaliczenie pisemne (test, pytania otwarte oraz rozwiązywanie kazusów) - **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 22
Studiowanie literatury	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 20, ns.: 15
Inne / studiowanie tekstów prawnych i orzecznictwa	s.: 5, ns.: 10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Wychowanie fizyczne I rok I, semestr 1	D.MI.W.F.1
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	*Physical Education*	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**		
	Wymagania wstępne	
	Podstawowy poziom sprawności fizycznej, brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia: s.: 30 godz.	**0**

Cele przedmiotu

Celem zajęć jest doskonalenie sprawności fizycznej. Rozwijanie umiejętności ruchowych i technicznych w formach aktywności fizycznej oraz kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej.

Zakładane efekty kształcenia		**Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia**
Wiedza:	**P_W01** opisuje zasady ćwiczeń fizycznych, kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę **P_W02** charakteryzuje zasady zdrowego trybu życia i żywienia człowieka	K_W09, K_W14
Umiejętności:	**P_U01** kontroluje poziom własnej sprawności fizycznej, wykonując podstawowe testy sprawdziany; **P_U02** wykonuje podstawowe elementy techniczne ćwiczeń indywidualnych i zespołowych **P_U03** podejmuje działania prozdrowotne i edukacyjne, wykorzystując w praktyce wiedzę w zakresie różnych form aktywności ruchowej	K_U18
Kompetencje społeczne:	**P_K01** współpracuje w zespole, stosując zasady „fair play” **P_K02** kształtuje samodyscyplinę i samoocenę oraz poczucie odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo własne i innych	K_K09 K_K07

Treści programowe

Wzmacnianie grup mięśniowych. Praca nad siłą, wytrzymałością, szybkością, zwinnością, skocznością i gibkością organizmu. Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Utrwalenie zdrowych wzorców zachowań, dbałości o własny organizm i sprawność. Zapoznanie z nowoczesnymi formami ruchu – fitness, siłownia.

Zalecana literatura

Podstawowa 1. Drabik J., Aktywność fizyczna w treningu zdrowotnym osób dorosłych, Gdańsk 1996. 2. Huciński T., Metodyka nauczania i doskonalenia postaw, Wrocław 2006. 3. Jasiak H., Tajemnice ciała, Warszawa 1991.	
Uzupełniająca 1. Osiński W., Zarys teorii wychowania fizycznego, Wydawnictwo AWF Poznań, 2002. 2. Pokora T., Gimnastyka korekcyjno-kompensacyjna, Wydawnictwo PWSZ Wałbrzych, 2002.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – praca indywidualna, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne, testy czynnościowe kontrolujące postępy w zajęciach – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**.	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin (stacjonarne)**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	**0**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Wychowanie fizyczne II I rok, semestr 2	D.MI.W.F.2
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Physical Education	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Podstawowy poziom sprawności fizycznej, brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Ćwiczenia: s.: 30 godz.	**0**

Cele przedmiotu

Celem zajęć jest doskonalenie sprawności fizycznej. Rozwijanie umiejętności ruchowych i technicznych w formach aktywności fizycznej oraz kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej. Kształtowanie postaw wychowawczych i społecznych związanej z działalnością sportową. Promowanie aktywnego i zdrowego stylu życia oraz postaw prozdrowotnych.

Zakładane efekty kształcenia		Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
Wiedza:	**P_W01** opisuje różne formy ruchu i aktywnego wypoczynku w czasie wolnym; **P_W02** charakteryzuje zasady zdrowego trybu życia i żywienia człowieka.	K_W06, K_W14
Umiejętności:	**P_U01** wprowadza zasady podtrzymywania pozytywnych postaw społecznych poprzez współzawodnictwo, rywalizację i odpowiedzialność; **P_U02** wykonuje podstawowe elementy techniczne ćwiczeń indywidualnych i zespołowych; **P_U03** podejmuje działania prozdrowotne i edukacyjne, wykorzystując w praktyce wiedzę w zakresie różnych form aktywności ruchowej.	K_U18
Kompetencje społeczne:	**P_K01** współpracuje w zespole, stosując zasady „fair play"; **P_K02** kształtuje samodyscyplinę i samoocenę oraz poczucie odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo własne i innych; **P_K03** afirmuje zdrowy tryb życia.	K_K09 K_K04

Treści programowe

Aktywność ruchowa jako forma relaksu fizycznego i psychicznego. Promowanie pozytywnych postaw prozdrowotnych wpływających na sprawność funkcjonalną w dorosłym życiu człowieka. Praca nad siłą, wytrzymałością, szybkością, zwinnością, skocznością i gibkością organizmu. Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Utrwalenie zdrowych wzorców zachowań, dbałości o własny organizm i sprawność. Zapoznanie z nowoczesnymi formami ruchu – fitness, siłownia.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Drabik J., Aktywność fizyczna w treningu zdrowotnym osób dorosłych, Gdańsk 1996. 2. Huciński T., Metodyka nauczania i doskonalenia postaw, Wrocław 2006. 3. Jasiak H., Tajemnice ciała, Warszawa 1991.	
Uzupełniająca 1. Osiński W., Zarys teorii wychowania fizycznego, Wydawnictwo AWF Poznań, 2002. 2. Pokora T., Gimnastyka korekcyjno-kompensacyjna, Wydawnictwo PWSZ Wałbrzych, 2002.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – praca indywidualna, praca w grupach, ćwiczenia praktyczne, testy czynnościowe kontrolujące postępy w zajęciach – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02, P_K03.**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	**0**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia I rok, semestr 1	D.MI.9.PiE.O.Z.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Law and economics in Public Healthcare	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład**y:** s.: 30 godz. , ns.: 15 godz.	**1**

Cele przedmiotu

W wyniku realizacji przedmiotu student uzyska wiedzę z zakresu podstaw ekonomiki zdrowia, analiz ekonomicznych w ochronie zdrowia. Student pozna sposoby finansowania opieki zdrowotnej i metody płatności za wykonane świadczenia zdrowotne oraz nabędzie umiejętność stosowania analizy ekonomicznej w ochronie zdrowia oraz pozyskanie kompetencji rozwiązywania problemów i podejmowania odpowiedzialnych decyzji w sektorze ochrony zdrowia

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. **P_W02** zna podstawowe regulacje prawne z zakresu ubezpieczeń zdrowotnych obowiązujące w Rzeczpospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej oraz wybrane trendy w polityce ochrony zdrowia w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej **P_W03** zna prawa człowieka, prawa dziecka i prawa pacjenta	K_W21 K_W22 K_W21
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony. **P_U02** Umie wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie na poziomie akademickim.	K_U27 K_U25
Kompetencje społeczne:	**P_K01** dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	K_K01

Treści programowe	
Ekonomika zdrowia – podstawowe definicje, zakres przedmiotu i jego znaczenie. . Struktura finansowania ochrony zdrowia. Podmioty w opiece zdrowotnej i możliwe relacje między nimi. Źródła finansowania ochrony zdrowia. Koszty w opiece zdrowotnej. Analizy ekonomiczne w ochronie zdrowia. System ochrony zdrowia w Polsce i na świecie. Uczestnicy systemu opieki zdrowotnej - podstawowe zadania i funkcje w ujęciu ekonomicznym. Mierniki zdrowia. Planowanie budżetu programu polityki zdrowotnej finansowanego ze środków publicznych. Analiza efektywności kosztów.	
Zalecana literatura	
Podstawowa: 1. Getzen T. Ekonomika zdrowia. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2000 2. Morris S., Devlin 2. N., Parkin D., Ekonomia w ochronie zdrowia, Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 2011	
Uzupełniająca: 1. Suchecka J (red.): Finansowanie ochrony zdrowia, Wybrane zagadnienia. ABC, Warszawa, 2011	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium końcowego oraz aktywności na zajęciach **- P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.:30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.:5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0,ns.:5
Inne	-
Liczba godzin razem:	**s.: 30; ns.: 30**
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Prawo medyczne I rok, semestr 1	D.MI.9.P.M.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Medical law	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	brak	
Formy zajęć i liczba godzin		**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.		**1**
Cele przedmiotu		
Poznanie regulacji prawa medycznego		
Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna podstawowe pojęcia z zakresu prawa i rolę prawa w życiu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem praw człowieka i prawa pracy	K_W21
	P_W02 zna podstawowe regulacje prawne z zakresu ubezpieczeń zdrowotnych obowiązujące w Rzeczpospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej oraz wybrane trendy w polityce ochrony zdrowia w Rzeczypospolitej Polskiej i innych państwach członkowskich Unii Europejskiej	K_W22
	P_W03 zna podstawy prawne wykonywania zawodu dietetyka	K_W20
	P_W04 zna zasady odpowiedzialności karnej, cywilnej, pracowniczej i zawodowej związanej z wykonywaniem zawodu pielęgniarki	K_W21
	P_W05 zna prawa człowieka, prawa dziecka i prawa pacjenta	
Umiejętności:	**P_U01** umie stosować przepisy prawa dotyczące praktyki zawodowej dietetyka	K_U27
	P_U02 potrafi posługiwać się terminologią z zakresu prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	K_U27
Kompetencje społeczne:	**P_K01** dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	K_K01

		K_K02

Treści programowe

Wykłady:
1. Podstawowe pojęcia z zakresu prawa, system prawa, struktura aktów prawnych, wykładnia prawa
2. Wybrane zagadnienia z zakresu prawa wspólnotowego
3. Elementy prawa cywilnego – podstawowe definicje
4. Podstawowe pojęcia z zakresu administracji publicznej
5. Prawo wykonywania zawodów medycznych
6. Forma prawna wykonywania zawodu pielęgniarki
7. Kodeks Etyki Zawodowej Pielęgniarki i Położnej Rzeczypospolitej Polskiej
8. Tworzenie, prowadzenie, przechowywanie i udostępnianie dokumentacji medycznej

Ćwiczenia:
1. Systematyka i struktura prawa
2. Źródła prawa wspólnotowego
3. Prawa człowieka według konwencji międzynarodowych
4. Odpowiedzialność w zawodach medycznych
5. Zasady finansowania świadczeń opieki zdrowotnej ze środków publicznych
6. Karta Praw Pacjenta
7. Karta Praw Człowieka
8.Karta Praw Dziecka

Samokształcenie:
1. Kształcenie o doskonalenie zawodowe pielęgniarek w Polsce
2. Podstawy prawne wykonywania zawodów medycznych – procedura prawna uzyskiwania prawa wykonywania zawodu

Zalecana literatura

Podstawowa:
1. Kubiak R., Prawo medyczne, C.H. Beck, Warszawa 2014
2. Paszkowska M., System ubezpieczenia zdrowotnego w Polsce, Difin, Warszawa 2015

Uzupełniająca:
1.Ustawa z dnia 22 lipca 2014 r. o zmianie ustawy o zawodzie pielęgniarki i położnej (Dz.U. 2014, poz. 1136).
2. Ustawa z dnia 1 lipca 2011 r. o samorządzie pielęgniarek i położnych (Dz.U. 2011 r., nr 174, poz. 1038 z późn. zm.).
3.Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz.U. 2011, nr 112, poz. 654 z późn. zm.).
4.Ustawa z dnia 27 kwietnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz.U. z 2004 r., nr 210, poz. 2135 z późn. zm.).

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium końcowego oraz aktywności na zajęciach **- P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_U01, P_U02, P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.:30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 0, ns. 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.:5
inne	-
Liczba godzin razem:	**s.: 30, ns.: 30**
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Zdrowie publiczne I rok, semestr 1	D.MI.10.Z.P.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: dietetyka	Moduł I Ogólnouczelniany General Subjects	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencjackie	Public Health	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
wykłady: s.: 30 godz., ns.: 15 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem kształcenia jest przybliżenie koncepcji i zadań zdrowia publicznego oraz różnych aspektów definiowania zdrowia. Ukazanie czynników warunkujących stan zdrowia. Przedstawienie współczesnych zagrożeń zdrowia oraz organizacji systemu ochrony zdrowia w Polsce. Wykształcenie umiejętności projektowania pielęgniarskich działań prozdrowotnych w środowisku zamieszkania, edukacji i pracy. Zapoznanie z pojęciem jakości opieki zdrowotnej i pielęgnowaniu oraz z kryteriami opieki zdrowotnej. Wykształcenie umiejętności przeprowadzenia oceny jakości opieki pielęgniarskiej dla potrzeb doskonalenia pielęgnowania. Zapoznanie z definicją obciążenia pracą, choroba zawodową i wypadkiem przy pracy. Wykształcenie umiejętności kontrolowania czynników obciążających w pracy pielęgniarki oraz sprzyjających występowaniu chorób zawodowych. Zapoznanie studenta z pojęciami: stanowisko pracy, odpowiedzialność, obowiązki, i uprawnienia, czas pracy, praca zmianowa, rozkład czasu pracy, standard opieki, procedura. Wykształcenie umiejętności różnicowania uprawnień, obowiązków zawodowych i powinności moralnych w zindywidualizowanej sytuacji podmiotu opieki.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia**
Wiedza:	**P_W01** przedstawia zadania z zakresu zdrowia publicznego	K_W22
	P_W02 wskazuje kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego	K_W23
	P_W03 zna podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia i choroby	K_W22
	P_W04 omawia zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Rzeczpospolitej Polskiej i wybranych państwach członkowskich Unii Europejskie	K_W22
Umiejętności:	**P_U01** ocenia światowe trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych	K_U12 K_U12

	P_U02 potrafi analizować i oceniać funkcjonowanie różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikować źródła ich finansowania **P_U03** stosuje międzynarodowe klasyfikacje statystyczne, w tym chorób i problemów zdrowotnych (ICD-10), procedur medycznych (ICD-9) oraz funkcjonowania niepełnosprawności i zdrowia (ICF	K_U22, K_U21
Kompetencje społeczne:	**P_K01** dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	K_K01

Treści programowe

1. Koncepcja zdrowia w medycynie i w naukach społecznych. 2. Zakres i zadania zdrowia publicznego oraz medycyny społecznej. 3. Założenia systemu ochrony zdrowia w Polsce 4. Polityka społeczna a polityka zdrowotna. 5. Rozwój polityki zdrowotnej Wspólnoty Europejskiej. 6. Międzynarodowa polityka zdrowotna światowej Organizacji Zdrowia (WHO). 7. Promocja zdrowia i profilaktyka: jej znaczenie dla współczesnej koncepcji zdrowia. 8. Współczesne strategie opieki zdrowotnej i programy zdrowotne w realizacji zdrowia. 9. Organizacja pielęgniarskiego stanowiska pracy oraz pracy własnej. Dokumentacja opieki pielęgniarskiej. 10. Obciążenia na pielęgniarskich stanowiskach pracy. Praca zmianowa. 11. Ergonomiczna analiza pracy na pielęgniarskich stanowiskach pracy. 12. Ocena jakości i standardy praktyki pielęgniarskiej.

Zalecana literatura

Podstawowa:

1. Kulik T.B., Latalski M. (red.), Zdrowie publiczne – podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauki o zdrowiu akademii medycznych, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2002.
2. Kulik T.B., Latalski M., Zdrowie publiczne, PZWL, Warszawa 2015.
3. Zdrowie publiczne, red. A. Selińczak, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2010.

Uzupełniająca:

1. Nosko J. (red.), Zdrowie publiczne w zmieniającej się Europie i Polsce, Instytut Medycyny Pracy im. prof. J. Nofera, Łódź 2004.
2. Leowski J., Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne, Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2009.
3. Felińczuk A., Fal A.M. (red.), Zdrowie publiczne, Akademia Medyczna im. Piastów Śląskich, Wrocław 2010.
4. Wojtczak A., Zdrowie publiczne, PZWL, Warszawa 2009.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Egzamin: test wielokrotnego wyboru: 60% max. liczby pkt - ocena dst: **P_W01-P_W04, P_U01-P_U03, P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.:30; ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.:15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10; ns.:15
Praca włąsna	s. 15. Ns. 15
Liczba godzin razem:	**s.: 60; n.: 60**
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym I rok, semestr 1	D.MI.11.O.W.I.iP.B.
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Moduł Ogólnouczelniany General Subjects	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Protection of Intellectual Property and the Adoption Library	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
Profil: **praktyczny**	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 15, ns.: 12	**1**

Cele przedmiotu

Zdobycie umiejętności efektywnego korzystania z biblioteki oraz wyszukiwania i selekcji informacji naukowych, a także krytycznej oceny źródeł. Ogólne zapoznanie z pojęciami i podstawowymi instytucjami prawa autorskiego i prawa własności intelektualnej oraz ich zastosowaniem i ochroną, w szczególności w działalności organów administracji. Scharakteryzowanie głównych instytucji prawnych prawa autorskiego, praw pokrewnych i prawa własności przemysłowej. Przedstawienie wpływu innowacji i rozwoju techniki oraz środków komunikacji (np. internetu) na prawa własności intelektualnej oraz instrumenty ochrony tych praw. Zapoznanie studentów z zasadami odpowiedzialności związanej z naruszeniem praw własności intelektualnej, w tym z popełnieniem plagiatu.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student potrafi określić podstawowe zasady korzystania z systemu biblioteczno- informacyjnego, wyszukiwania i selekcji informacji naukowej	K_W26
	P_W02 student zna podstawowe pojęcia prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej	K_W26
	P_W03 rozróżnia różne modele ochrony praw własności intelektualnej, w tym modele ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego	K_W26
Umiejętności:	**P_U01** posiada umiejętność pogłębiania wiedzy z zakresy prawa autorskiego w zakresie potrzebnym do wykonywania swojego zawodu	K_U12
	P_U02 posługuje się poznanymi pojęciami prawnymi do oceny stanów faktycznych związanych z wykorzystaniem prawa podczas pisania prac zaliczeniowych, dyplomowych oraz projektów	K_U12

Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest świadomy znaczenia przestrzegania praw własności intelektualnej podczas studiów i w trakcie pracy zawodowej **P_K02** jest świadomy znaczenia pogłębiania wiedzy z zakresu prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej podczas studiowania i racy zawodowej	K_K13 K_K13

Treści programowe

Organizacja systemu biblioteczno-informacyjnego uczelni. Charakterystyka zbiorów. Charakterystyka i zasady korzystania z katalogów bibliotecznych oraz zbiorów i źródeł informacji. Pojęcie i historia własności intelektualnej. Prawa własności intelektualnej, jako dobra niematerialne. Prawo autorskie i jego przedmiot. Pojęcie utworu. Pojęcie plagiatu. Odpowiedzialność karna i cywilna z tytułu plagiatu. Odpowiedzialność dyscyplinarna studenta związana z popełnieniem plagiatu. Prawa pokrewne – pojęcie i przedmiot. Regulacje prawne dotyczące utworów rozpowszechnianych w Internecie. Pojęcie praw własności przemysłowej. Pojęcie wynalazku. Zdolność patentowa. Udzielenie patentu. Charakter prawny patentu. Wygaśnięcie patentu. Wzory użytkowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa ochronnego. Wzory przemysłowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa z rejestracji. Pojęcie topografii układów scalonych. Pojęcie oznaczeń odróżniających. Znak towarowy: pojęcie, funkcje, prawo ochronne na znak towarowy. Oznaczenie geograficzne: pojęcie, funkcje, prawo z rejestracji na oznaczenie geograficzne. Utwory audiowizualne. Programy komputerowe. Prawna ochrona baz danych. Projekty racjonalizatorskie. Ochrona know-how i tajemnice przedsiębiorstwa.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Stec P. (red.), *Ochrona własności intelektualnej*, Oficyna Wydawnicza Branta, Bydgoszcz – Opole – Gliwice 2011.
2. Podrecki P., *Środki ochrony praw własności intelektualnej*, LexisNexis, Warszawa 2010.
3. Sieńczyło-Chlabicz J. (red.), *Prawo własności intelektualnej*, Wolters Kluwer, Warszawa 2018.

Uzupełniająca

1. Barta J., Markiewicz R., *Prawo autorskie i prawa pokrewne,* wyd. 8*,* Wolters Kluwer, Warszawa 2019.
2. Matlak A., *Prawo autorskie w społeczeństwie informacyjnym*, Zakamycze, Kraków 2004.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie (kolokwium pisemne) - **P_W01, P_W02, P_W03; P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 15, ns.: 12
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 8
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 30, ns.: 30
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym III rok, semestr 5	D.MI.12.Z.G.D.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Organization and Management of Dietitian's Office	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
wykład: s.: 15 godz., ns.: 15 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**1**

Cele przedmiotu

1. Praktyczne zastosowanie umiejętności interpersonalnych na rynku usług dietetycznych.
2. Nabycie wiedzy niezbędnej dla prawidłowego stosowania marketingu bezpośredniego na przykładzie gabinetu dietetycznego, rozwinięcie umiejętności komunikacji niewerbalnej.
3. Zapoznanie z najnowszymi możliwościami reklamy i promocji gabinetu dietetycznego

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**K_W01** Zna prawno-ekonomiczne podstawy działalności gospodarczej, zwłaszcza uzdrowiskowej, zasady: etyki zawodowej, komunikacji społecznej, bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W27
	K_W02 Zna i rozumie zasady organizacji i zarządzania laboratorium/gabinetem dietetycznym	K_W27
Umiejętności:	**K_U01** Czyta krytycznie i ze zrozumieniem literaturę fachową w języku polskim i angielskim (na poziomie B2), wykorzystując różne źródła informacji, w tym elektroniczne do ustnych i pisemnych opracowań	K_U24, K_U25
	K_U02 Prowadzi działalność gospodarczą stosując zasady etyki zawodowej, techniki informatyczne, komunikacyjne, statystyczne, przepisy prawne, finansowe, ekonomiczne oraz przepisy określające wymagania sanitarnohigieniczne i zdrowotne, zasady BHP i ergonomii, z uwzględnieniem specyfiki miejscowości uzdrowiskowych	K_U12, K_U22, K_U27
	K_U03 Wykorzystuje informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazuje ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu	K_U22

Kompetencje społeczne:	**K_K01** Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego **K_K02** Ma przekonanie o sensie, wartości i potrzebie podejmowania działań promujących aktywny styl życia	K_K01 K_K04

Treści programowe

1. Metody formułowania pytań w zależności od subpopulacji klientów. Sposoby i kierunki argumentowania.
2. Trudności językowe podczas komunikacji na drodze klient-kosmetolog. techniki słuchania i rozpoznawania komunikatów werbalnych. słuchanie taktyczne – najczęściej popełniane błędy. bariery komunikacyjne – metody ich przezwyciężania. 3. Komunikacja masowa na rynku usług dietetycznych. cele komunikacji marketingowej. Rodzaje i działanie reklamy w zależności od zastosowania i czasu emisji.
3. Marketing bezpośredni i na podstawie baz danych klientów. sprzedaż osobista a marketing interaktywny. Internet alternatywą dla poczty pantoflowej.
4. Nowoczesne metody promocji gabinetu dietetycznego. Tożsamość. Zarządzanie marketingowe w gabinecie (pojęcie i istota marketingu, narzędzia marketingowe, planowanie działalności marketingowej, organizowanie działalności marketingowej, kontrola działalności marketingowej).
5. Zarządzanie logistyka i zakupami.
6. Zarządzanie zasobami ludzkimi (np. istota zarządzania zasobami ludzkimi, planowanie zasobów)

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Griffin R.W.*, Podstawy zarządzania organizacjami*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.
2. Koźmiński A.K., Piotrowski W. (red.), *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, wyd. 5 zm., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013.
3.Michalski E., *Marketing. Podręcznik akademicki*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.

Uzupełniająca

1. Stoner J.A.F., Freeman R.E., Gilbert D., *Kierowanie*, wyd. 2, PWE, Warszawa 2011.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie – Test w formie zamkniętej i pytań półotwartych (zaliczenie na ocenę dst 50% możliwych do uzyskania punktów) - **P_W01-P_W02, P_U01-P_U04; P_K01-P_K02**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 15, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.: 0
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 0
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 0
Praca własna	s. 15/ ns. 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 30, ns.: 30
Liczba punktów ECTS	**1**

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Etyka zawodu dietetyka III rok, semestr 5	D.MI.12.E.Z.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	The Ethics of Dietetician	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski/angielski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 15 godz., ns.: 15 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**1**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami etyki filozoficznej oraz z zagadnieniami etyki zawodowej; ze szczególnym uwzględnieniem norm poszanowania własności intelektualnej.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**K_W01** Zna i rozumie podstawowe zagadnienia etyki filozoficznej, etyki zawodu dietetyka oraz normy etyki zawodowej ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania własności intelektualnej.	K_W20
	K_W02 zna etyczne normy postępowania w pracy zawodowej	K_W20
Umiejętności:	**K_U01** Potrafi, wykorzystując podstawowe ujęcia teoretyczne i korzystając z różnorodnych źródeł, samodzielnie przygotować typową, opartą na merytorycznej argumentacji wypowiedź ustną i pracę pisemną dotyczącą kwestii etycznych.	K_U12
	K_U02 umie odnieść ogólną wiedzę z zakresu etyki do problematyki moralności podejmowanej w dyskusjach.	K_U12
Kompetencje społeczne:	**K_K01** Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka, charakteryzując się przy tym wrażliwością etyczną, empatią, otwartością, refleksyjnością oraz postawą prospołeczną i poczuciem odpowiedzialności	K_K10
	K_K02 Dostrzega i prawidłowo rozstrzyga dylematy etyczne związane z wykonywaniem zawodu, ma świadomość znaczenia profesjonalizmu, refleksji na tematy etyczne i przestrzegania zasad etyki zawodowej,	K_K10

Treści programowe	
Etyka a moralność. Metaetyka, etyka normatywna i opisowa. Deontologia a aksjologia. Etyka ogólna a etyki zawodowe. Problem kodyfikacji norm etyki zawodowej. Zarys głównych nurtów i koncepcji etycznych – starożytność, średniowiecze, nowożytność współczesność. Wybrane problemy współczesnej etyki środowiskowej. Etyka zawodowa – wymagania stawiane dietetykowi we współczesnej szkole. Kodeks etyczny dietetyka.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Maclntyre A., *Krótka historia etyki*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013. 2. Burkiewicz Ł., Kucharski J. (red.)*, Etyka w organizacji,* Akademia Ignatianum, Kraków 201 3. Klimek J., *Etyka biznesu*, Difin, Warszawa 2014.	
Uzupełniająca Hartman J., Woleński J., *Wiedza o etyce*, wyd. 2 uzup., Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2009.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Zaliczenie – test w formie zamkniętej i pytań półotwartych (zaliczenie na ocenę dst 50% możliwych do uzyskania punktów, - **P_W01-P_W02, P_U01-P_U02; P_K01-P_K02**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 15, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.: 0
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 0
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 0
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 30, ns.: 30
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Komunikacja społeczna I rok, semestr 2	D.MI.13.K.S.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Social Communications	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
wykład: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Opanowanie wiedzy w zakresie istoty i roli komunikacji społecznej; kształtowanie umiejętności radzenia sobie w trudnych, konfliktowych sytuacjach oraz pogłębienie świadomości na temat zasad skutecznej komunikacji i negocjacji.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji społecznej	K_W28
	P_W02 rozumie istotę metod: perswazji, manipulacji i perfidii oraz formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej	K_W28
Umiejętności:	**P_U01** ocenia skuteczność różnych technik komunikacji społecznej w sytuacjach życia codziennego,	K_U28
	P_U02 wybiera optymalne sposoby - formy i techniki komunikacji interpersonalnej	K_U28
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma świadomość przestrzegania zasad komunikacji społecznej, jako gwarant prawidłowych relacji międzyludzkich	K_K04

Treści programowe

Komunikowanie społeczne, jako proces. Sposoby, formy i typy komunikowania społecznego. Tradycje w dziedzinie teorii komunikacji. Komunikacja językowa. Perswazja, manipulacja i perfidia w komunikacji społecznej. Formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej. Sztuka słuchania. Główne problemy komunikowania masowego. Stereotypy społeczne w komunikacji społecznej. Komunikowanie międzykulturowe. Komunikowanie w sytuacjach konfliktu, kryzysu i agresji. Emocje i stres w komunikacji społecznej. Obiektywne i subiektywne determinanty efektywnej komunikacji społecznej. Determinizm technologiczny.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Cialdini R., *Wywieranie wpływu na ludzi*, wyd. 6, GWP, Gdańsk 2015.

2. Dobek-Ostrowska B., *Podstawy komunikowania społecznego,* wyd. 2, Astrum, Wrocław 2007.	
Uzupełniająca 1. Filipiak M., *Homo communicans. Wprowadzenie do teorii masowego komunikowania*, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2005. 2. Jarco J., Lewandowska B., Stasiu J., *Socjologia i komunikacja społeczna. Wykłady*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Zarządzania, Wrocław 2000.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
wykłady - test, projekt – **P_W01; P-W02; P_U01; P_U02; P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 15, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Warsztaty	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
Kierunek: dietetyka	Nowe media I rok, semestr II	D.MI.13.N.M
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Bolk przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
Poziom studiów: pierwszego stopnia , licencjat	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	New Media	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu historii powszechnej oraz historii Polski na poziomie szkoły średniej. Ogólna wiedza dotycząca różnorodności kultur.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład – s. 30 godz., ns. 18 godz.	**3**

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z teoriami z zakresu nowych mediów, wyjaśniającymi różne aspekty funkcjonowania społeczeństwa. Nowe media w kontekście teorii nauk społecznych, zdobycie wiedzy na temat różnych podejść wyjaśniających rolę i skutki rozwoju nowych mediów

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna i rozumie terminologię charakterystyczną dla nowych mediów **P_W02** student zna i rozumie zasady funkcjonowania nowych mediów we współczesnym społeczeństwie	K_W25 K_W25
Umiejętności:	**P_U01** potrafi wyjaśnić w jaki sposób nowe media wpływają na procesy we współczesnym świecie **P_U02** potrafi rozróżnić i wyjaśnić na czym polega zarówno pozytywny, jak i negatywny wpływ nowych mediów na społeczeństwa	K_U22 K_U22
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest gotów do wykazywania się postawą ostrożność i krytycyzmu wobec treści online	K_K11

Treści programowe
Remix jako język kultury nowych mediów: definicja autora i autorstwa w erze nowych mediów, nowe modele autorstwa, remix jako nowa forma kultury, konflikt prawa i technologii. Podstawy wikiedytorstwa: tworzenie własnych stron typu wiki, podstawy składni języka wiki (na przykładzie oprogramowania MediaWiki). Tworzenie i publikowanie treści w dobie internetu społecznościowego.

Aspekt społecznościowy publikacji treści – kontrola prywatności i regulacja praw autorskich. Media społecznościowe w komunikacji interpersonalnej i biznesowej. Teoretyczne aspekty nowych mediów: cechy nowych mediów: cyfrowość, interaktywność, hipertekstualność, wirtualność, usieciowienie, symulacyjność. Nowe (nowe) media wg koncepcji Paula Levinsona. Podział na pokolenia i ich udział w nowych mediach. Postprawda, postinformacja, trollowanie i inne współczesne wyzwania dla e-demokracji.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Lessig L., Remix pod lupą kolejny raz, wystąpienie na konferencji TEDxNYED*:* www.ted.com https://www.ted.com/talks/lawrence_lessig_re_examining_the_remix?language=pl (dostęp 05.04.2022)
1. Wrycza-Bekier J., Strona wiki jako projekt towarzyszący zajęciom kulturoznawczym, „e-mentor" 2012, nr 4(46), www.e-mentor.edu.pl https://www.e-mentor.edu.pl/artykul/index/numer/46/id/951 (dostęp 05.04.2022)
2. Jan van Dijk, Społeczne aspekty nowych mediów: analiza społeczeństwa sieci, PWN, Warszawa 2010
3. Jeziński M. (red.), Nowe media a media tradycyjne. Prasa, reklama, internet, Toruń 2009, [wybrane rozdziały].

Uzupełniająca

1. Martin Lister et al., Nowe media: wprowadzenie, Wydawnictwo UJ, Kraków 2009
2. Dobek-Ostrowska B. (red.), Media masowe na świecie, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2007
3. Straubhaar J., LaRose R., Davenport L., Media now : understanding media, culture, and technology, Cangage Learning, Boston 2018.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie ustne (3 losowo wybrane pytania z zakresu tematów omawianych na wykładach**): P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	s.: 20, ns.: 25
Przygotowanie eseju	-
Przygotowanie się zaliczenia	s.: 25, ns.: 32
Inne	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Psychologia I rok, semestr 1	D.M I.14.P
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Moduł Nauk Społecznych Blok przedmiotów z nauk społecznych	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Psychology	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Do wyboru	Polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**	**Wymagania wstępne**	
	Brak wymagań	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Opisać zjawiska psychiczne i mechanizmy leżące u ich podstaw; wytłumaczyć i zilustrować przykładami jak inni ludzie oddziałują na myśli, uczucia i zachowania pojedynczego człowieka i jak ten człowiek oddziałuje na tych, z którymi się kontaktuje.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student opisuje procesy emocjonalno-motywacyjne, strukturę i funkcje świadomości, inteligencję i osobowość, charakteryzuje stres **P_W02** objaśnia, jak sytuacja społeczna wpływa na zachowanie człowieka; tłumaczy, co wpływa na nasze oceny innych	K_W28 K_W28
Umiejętności:	**P_U01** analizuje, co sprawia, że zachowujemy się tak, jak się zachowujemy; dobiera strategie radzenia sobie ze stresem; **P_U02** wyjaśnia, w jaki sposób jedni ludzie wpływają na innych lub inni im ulegają; prezentuje, w jaki sposób konstruujemy nasze subiektywne interpretacje cech i postępowania innych ludzi i naszych relacji z nimi.	K_U28 K_U28
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest świadomy, że rozwój osobowości i doskonalenie zawodowe trwa przez całe życie; **P_K02** myśli i działa w sposób twórczy, krytyczny i przedsiębiorczy.	K _ K01 K_K12

Treści programowe

Psychologia, jako nauka. Świadomość. Wpływ nieświadomości na życie świadome. Emocje. Osobowość. Inteligencja. Motywacja. Stres. Atrakcyjność fizyczna i interpersonalna. Techniki manipulacji. Zjawisko hiperuległości. Konformizm. Prawidłowości spostrzegania innych ludzi. Agresja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Wojciszke B., *Człowiek wśród ludzi*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2009. 2. Zimbardo P., *Psychologia i życie*, wyd. 4, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Wosińska W., *Psychologia życia społecznego*, GWP, Gdańsk 2004.	
Uzupełniająca 1. Diener E., Biswas –Diener R., *Szczęście*, Smak Słowa, Sopot 2010. 2. Kosslyn S., Rosenberg R., *Psychologia. Mózg – człowiek – świat*, Znak, Kraków 2006. 3. Łukaszewski W., *Wielkie pytania psychologii*, wyd. 2, GWP, Sopot 2011.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład – praca pisemna na ocenę **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_K01, P_K02**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 12
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 15, ns.: 20
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRACY

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Socjologia, I rok, semestr 1	D.MI.14.S.
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Blok przedmiotów z nauk społecznych Block of subjects from Social Sciences	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencjackie	Sociology	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Rozumienie podstawowych pojęć, teorii socjologicznych oraz podstaw analizy społecznej.

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**P_W01** opisuje rolę człowieka w społeczeństwie **P_W02** charakteryzuje mikro- i makrostruktury społeczne	K_W28 K_W28
Umiejętności:	**P_U01** wyjaśnia przyczyny i skutki zachowań zbiorowych i ruchów społecznych **P_U02** wyjaśnia znaczenie mikro- i makrostruktur społecznych **P_U03** charakteryzuje proces socjalizacji, wskazując jego znaczenie dla funkcjonowania społeczeństw	K_U28 K_U28 K_U28
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest otwarty na poglądy innych osób **P_K02** ma świadomość ważności prawidłowego funkcjonowania społeczeństw	K_K09 K_K04

Treści programowe

Podstawy socjologii. Kultura, jako przedmiot badań socjologii. Mikro- i makrostruktury społeczne (grupy społeczne, organizacje, społeczności, zbiorowości, naród, społeczeństwa). Proces socjalizacji. Ruchy społeczne. Stratyfikacja. Stygmatyzm. Tendencje zmian ludności (przyrost ludności, polityka ludnościowa, społeczeństwa starzejące się). Metody badań socjologicznych.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Babbie E., *Badania społeczne w praktyce*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
2. Kłoskowska A., *Socjologia kultury*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.
3. Szacka B., *Wprowadzenie do socjologii*, wyd. 2, Oficyna Naukowa, Warszawa 2008.

Uzupełniająca

1. Goffman E., *Człowiek w teatrze życia codziennego*, Aletheia, Warszawa 2011.
2. *Ludność. Największe bogactwo świata*, Prohibita, Warszawa 2010.

3. Nowak S., *Metodologia badan społecznych*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład – dyskusja w trakcie wykładu – **P_W01, P_W02, P_U03, P_K01, P_K02;** prezentacja multimedialna – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02.**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 6, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Anatomia człowieka I rok, semestr 1	D.MII.15.A.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics.	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Human Anatomy	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
wykłady: s.: 30 godz., ns.: 24 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 24 godz. Praca własna – s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Celem jest przekazanie studentom wiedzy o budowie ciała ludzkiego, wskazanie ważności nauki anatomii w odniesieniu do sytuacji praktycznych oraz wyrobienie umiejętności rozpoznawania zasadniczych struktur na fantomach i w atlasach, jak i w odniesieniu do topografii żywego człowieka.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posługuje się mianownictwem anatomicznym **P_W02** omawia budowę ciała ludzkiego w podejściu topograficznym (kończyna górna i dolna, klatka piersiowa, brzuch, miednica, grzbiet, szyja, głowa) oraz czynnościowym (układ kostno-stawowy, układ mięśniowy, układ krążenia, układ oddechowy, układ pokarmowy, układ moczowy, układy płciowe, układ nerwowy i narządy zmysłów, powłoka wspólna)	K_W01 K_W01, K_W02
Umiejętności:	**P_U01** posługuje się w praktyce mianownictwem anatomicznym oraz wykorzystuje znajomość topografii narządów ciała ludzkiego; **P_U02** wykazuje różnice w budowie i charakteryzuje funkcje życiowe człowieka dorosłego i dziecka	K_U29 K_U29
Kompetencje społeczne:	**P_K01** systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu	K_K01, K_K11

Treści programowe

Wykłady: Ogólna budowa ciała. Kości i ich połączenia, rola biologiczna. Umiejętność nazwania i zlokalizowania poszczególnych kości szkieletu ludzkiego. Ogólna budowa mięśni i ich narządów pomocniczych. Układ mięśniowy człowieka. Budowa stawów i ich mechanika, ramienny, łokciowy, promieniowo-nadgarstkowy, biodrowy, kolanowy, stawy stopy. Układ nerwowy. Morfologia centralnego układu nerwowego. Układ naczyniowy. Serce. Krążenie małe. Tętnice krążenia dużego. Żyły. Krążenie płodowe. Szpik kostny. Śledziona. Układ oddechowy, trawienny, moczowy. Układ

płciowy żeński, układ płciowy męski. Układ pokarmowy: części składowe. Budowa, położenie i czynność jelit: cienkiego i grubego Budowa, położenie i czynność dużych gruczołów trawiennych: wątroby i trzustki. Otrzewna jej znaczenie. Układ moczowy, budowa i położenie nerek.
Ćwiczenia: Ciało człowieka i jego budowa. Topografia układu biernego ruchu. Układ czynny ruchu: ogólna budowa mięśni, znaczenie układu mięśniowego dla ustroju. Grupy czynnościowe mięśni w powiązaniu z poszczególnymi częściami ciała i stawami. Podział układu nerwowego. Ogólny podział mózgowia, ukształtowanie kory mózgowej, jądra podkorowe. Ośrodki pnia mózgu. Rdzeń kręgowy: budowa i ośrodki. Układ nerwowy obwodowy, nerwy czaszkowe i rdzeniowe. Układ nerwowy wegetatywny. Budowa serca, definicje tętnic i żył. Znajomość czynności zastawek serca, krążenie wieńcowe, układ przewodzący serca. Krwiobieg duży, krwiobieg płucny. Układ chłonny – węzły chłonne, duże naczynia chłonne. Budowa układu oddechowego, budowa płuc: płaty, segmenty, naczynia krwionośne, czynność. Opłucna i jej znaczenie. Jama nosowa, gardło i krtań. Nerka. Układ moczowy. Układ płciowy męski. Układ płciowy żeński. Dno miednicy. Przełyk, żołądek, ich budowa położenie i czynność. Budowa nefronu. Przebieg dróg moczowych.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Bochenek A., *Anatomia człowieka*. T. 1-5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.
2. Gołąb B., *Podstawy anatomii człowieka. Podręcznik dla studentów*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
3. Michajlik A., Ramotowski W., *Anatomia i fizjologia człowieka*, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
4. Wojtowicz Z. (red.), *Podstawy anatomii człowieka*, wyd. 2 zm., Wydawnictwo Czelej, Lublin 2009.

Uzupełniająca

1. Drake R., Vogl A. W., Mitchell A. W., *Gray anatomia. Podręcznik dla studentów*. T 1-3, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner 2016.
2. *Atlas of Human Anatomy*, www.anatomyatlases.org

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: egzamin w formie pisemnej: test wielokrotnego wyboru: min. 60% poprawnych odpowiedzi = ocena pozytywna - **P_W01, P_W02**
Ćwiczenia: kolokwium praktyczne (ćwiczenia na fantomach) - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**; kolokwium ustne z układu ruchu i pokrycia ciała, z użyciem szkieletu, schematów układu mięśniowego i modelu skóry, anatomia miękka - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**; kolokwium pisemne - test jednokrotnego wyboru: min. 60% odpowiedzi = ocena pozytywna - **P_W01, P_W02**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 48
Przygotowanie się do zajęć	s.: 7, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 7
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Liczba godzin razem:	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	**iz@puas.pl**

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Fizjologia i patofizjologia I rok, semestr 1	D.MII.16. F.i.P.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Physiology and Pathophysiology	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski/angielski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład - s.: 30 godz., ns.: 21 godz.; ćwiczenia - s.: 30 godz., ns.: 21 godz. Praca własna - s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zaznajomienie studentów z podstawowymi pojęciami, funkcjami i procesami z zakresu fizjologii i patofizjologii człowieka, metodami ich oceny oraz możliwościami modyfikacji.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka	K_W03, K_W01
	P_W02 zna mechanizmy utrzymujące homeostazę ustroju i czynniki ją zaburzające	K_W01, K_W03, K_W13
	P_W03 zna metody kontroli procesów fizjologicznych i metody ochrony przed wpływem czynników patofizjologicznych na organizm człowieka	K_W01, K_W03
Umiejętności:	**P_U01** potrafi współpracować ze specjalistami z dziedziny dermatologii oraz medycyny estetycznej	K_U02
	P_U02 przeprowadza odpowiednie testy umożliwiające ocenę wybranych procesów fizjologicznych	K_U06
	P_U03 potrafi posługiwać się technikami obserwacyjnymi i pomiarowymi w celu oceny stanu zdrowia	K_U09
Kompetencje społeczne:	**P_K01** rozumie potrzebę promowania działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia	K_K10

Treści programowe

Wykład i ćwiczenia: Nerwowa regulacja funkcji fizjologicznych – adaptacja organizmu do środowiska zewnętrznego. Funkcje układu krążenia, oddechowego i wewnątrzwydzielniczego. Równowaga kwasowo-zasadowej i gospodarka wodno-elektrolitowa. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku. Testy czynnościowe. Wpływ środowiska na procesy fizjologiczne. Mechanizmy starzenia się. Patofizjologia układu krążenia, oddechowego i wewnątrzwydzielniczego. Wpływ czynników

patologicznych na procesy fizjologiczne. Metody modyfikowania wpływu czynników patofizjologicznych na organizm człowieka.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Traczyk W. Z., *Fizjologia człowieka w zarysie*, wyd. 8, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 2. Górski J., *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 3. Michajlik A., Ramotowski W., *Anatomia i fizjologia człowieka*, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 4. Maśliński M., Ryżewski J.(red.*), Patofizjologia*, T. 1-2, wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.	
Uzupełniająca Michajlik A., Ramotowski W., *Anatomia i fizjologia człowieka*, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład: pisemne kolokwium (pytania otwarte) - **P_W01, P_W02, P_W03** **Ćwiczenia**: odpowiedź ustna, prezentacja **P_U01-P-U03; K_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 42
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 13
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia Profil: **praktyczny**	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Mikrobiologia i parazytologia I rok, semestr 2	D.MII.17.M.i.P
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Microbiology and parasitology	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Brak wymagań wstępnych	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład - s.: 30 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia/laboratorium - s.: 30 godz., ns.: 15 godz. Praca własna – s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami dotyczącymi: budowy i fizjologii organizmów prokariotycznych, wirusów, grzybów i pasożytów. Poznanie roli drobnoustrojów w kształtowaniu biosfery i ich znaczenia dla człowieka. Zapoznanie studentów z najważniejszymi pasożytami wewnętrznymi i zewnętrznymi człowieka, sposobami ich rozprzestrzeniania i wnikania do organizmu żywiciela, chorobotwórczością oraz głównymi metodami stosowanymi w diagnostyce parazytologicznej.

Zakładane efekty kształcenia		**Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia**
Wiedza:	**P_W01** Student zna drobnoustroje mające znaczenie w mikrobiologii produktów spożywczych. **P_W02** student zna podstawowe pojęcia mikrobiologiczne i z zakresu parazytologii **P_W03** Student zna drogi transmisji zakażeń drogą pokarmową.	K_W03 K_W13 K_W03 K_W03
Umiejętności:	**P_U01** Student potrafi posłużyć się podstawowymi metodami identyfikacji i drobnoustrojów. **P _U02** Student potrafi pracować z zachowaniem zasad aseptyki oraz wykorzystuje praktycznie działania antyseptyczne. **P_U03** Student potrafi posługiwać się tezą, oceniać morfologię drobnoustrojów i pasożytów na podstawie badań mikroskopowych i makroskopowych. **P_U04** Student umie pobrać próbki żywności przeznaczone do badań mikrobiologicznych.	K_U04 K_U04 K_U11 K_U04

Kompetencje społeczne:	**P_K01** Student potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K_K09

Treści programowe

Wykłady:
Komórka bakteryjna i jej budowa; fizjologia organizmów prokariotycznych i metabolizm bakterii, podstawowe procesy przemian energetycznych, typy oddychania; wpływ czynników środowiska na drobnoustroje, flora fizjologiczna organizmu; systematyka bakterii; budowa wirusów i ich cykle życiowe; podstawy mykologii, pasożytnictwo jako zależność między organizmami, charakterystyka wybranych pasożytów człowieka, profilaktyka i leczenie parazytoz.
Ćwiczenia:
Przepisy BHP i organizacja pracy, wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego; mikroskopowanie; sporządzanie preparatów mikrobiologicznych; przegląd głównych gatunków bakterii, hodowle mikrobiologiczne: podstawowe typy podłóż i ich zastosowanie w badaniach mikrobiologicznych; wysiew materiału mikrobiologicznego na podłoża stałe, wpływ czynników fizycznych i chemicznych na wyizolowane drobnoustroje, barwienie pozytywowo-negatywowe, czystość produktów spożywczych. Przegląd morfologiczny pasożytów wewnętrznych i zewnętrznych człowieka (tasiemce, nicienie, przywry, pasożyty zewnętrzne).

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Heczko P., Wróblewska M., Pietrzyk A. (red.), *Mikrobiologia lekarska*, PZWL, Warszawa 2016.
2. Kurnatowski P., Kurnatowska A. (red.), *Mykologia medyczna*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
3. Błaszkowska J., Ferenc T., Kurnatowski P. (red.), *Zarys parazytologii medycznej,* Edra Urban & Partner, Wrocław 2017.
4. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H., *Mikrobiologia żywności*, PZWL, Warszawa 1983.
5. Duszkiewicz-Reinhard W., Grzybowski R., Sobczak E., *Teoria i ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i technicznej*, wyd. 5, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003.

Uzupełniająca

1. Salyers A, Witt. *Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko*. PWN 2005
2. Kunicki-Goldfinger W. *Życie bakterii*. Wydawnictwo Naukowe PWN. 2005.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład - test zamknięty **P_W01, P_W02, P_W03**
Ćwiczenia laboratoryjne – zaliczenie na ocenę – zaliczenie na podstawie aktywności na zajęciach, sporządzenia wymaganych sprawozdań z zajęć, zaliczenia kolokwium pisemnego i wystawki z pasożytów **(P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01.)**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 8, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 2, ns. 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns. 15
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Genetyka I rok, semestr 2	D.MII.18.G.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Genetics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
Profil: praktyczny	Podstawowa wiedza z zakresu systematyki organizmów żywych, cytologii, genetyki, ekologii i ewolucjonizmu na poziomie szkoły średniej, poziom rozszerzony.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady - s.: 15 godz., ns.: 12 godz.; ćwiczenia: s.: 15 godz., ns.: 12 godz. Praca własna – s.: 15 odz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem kształcenia jest przekazanie studentom wiedzy o strukturze i funkcjonowaniu świata organizmów żywych, miejscu człowieka w systemie organizmów żywych, podstawowych procesów ewolucyjnych zachodzących w naszym świecie oraz poznanie zasad funkcjonowania zmienności i systemów dziedziczenia cech, ze szczególnym uwzględnieniem szeroko pojętej genetyki człowieka.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student zna cykl życia komórki i przebieg podziałów komórkowych	K_W04
	P_W02 klasyfikuje organizmy żywe i zna główne trendy ewolucyjne w świecie organizmów żywych	K_W04
	P_W03 charakteryzuje zmiany ewolucyjne, główne etapy ewolucji człowieka i jego ontogenezy	K_W01, KW_04
	P_W04 zna organizację materiału genetycznego, procesy genetyki molekularnej, główne rodzaje dziedziczenia, podstawy i konsekwencje mutacji oraz choroby genetyczne człowieka	K_W04 K_W03
	P_W05 charakteryzuje współczesne metody badań w inżynierii genetycznej	
Umiejętności:	**P_U01** rozpoznaje etapy podziałów komórkowych i przedstawia schematy podziału dowolnej komórki w formie rysunku	K_U29 K_U29
	P_U02 sporządza schemat translacji łańcucha polipeptydowego	K_U29
	P_U03 rozwiązuje krzyżówki genetyczne z podstawowych rodzajów dziedziczenia	

Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i organizować własną pracę	K_K07

Treści programowe

Wykład i ćwiczenia: Biogeneza, cykl komórkowy, podziały komórkowe, śmierć komórki, wirusy a organizmy żywe, podstawy klasyfikacji organizmów, podłoże zmian ewolucyjnych, dobór naturalny, dowody ewolucji, specjacja, koewolucja, człowiek na tle naczelnych, najbliżsi przodkowie człowieka, rozwój prenatalny i postnatalny, nośniki informacji genetycznej, budowa DNA i RNA, zasada komplementarności, organizacja materiału genetycznego w komórce, kariotyp człowieka, replikacja DNA, kod genetyczny, procesy transkrypcji i translacji, ekspresja genów, podstawowe pojęcia genetyczne, dziedziczenie mendlowskie, odstępstwa od praw Mendla, geny sprzężone z płcią i ze sobą, chromosomowo-genowa teoria dziedziczenia, zmienność, mutacje, choroby genetyczne człowieka, manipulacje materiałem genetycznym, klonowanie *in vivo* i *in vitro*, GMO, terapia genowa, klonowanie organizmów.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Węgleński P. (red.), *Genetyka molekularna*, wyd. 6, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2015.
2. Tobias E., Connor M., Ferguson-Smith M., *Genetyka medyczna*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
3. Sawicki W., Malejczyk J. *Histologia*, wyd. 6, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Uzupełniająca

1. Bartel H*., Embriologia medyczna*, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
2. Cichocki T., Litwin J., Mirecka J., *Kompendium histologii*, wyd. 4, Wydaw. UJ, Kraków 2009.
3. Bradley J., Johnson D., Pober B., *Genetyka medyczna*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: test zamknięty (jedna odpowiedź prawidłowa), próg zdawalności 51% - **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05**.

Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, wynikającą z sumy zdobytych punktów za wykonanie kart pracy, prezentacji multimedialna i kolokwium pisemnego - **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, K_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 7, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	s.: 5, ns.: 6
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Liczba godzin razem	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Chemia ogólna I rok, semestr 1	D.M II.19.Ch.O
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	General Chemistry	
Poziom studiów: pierwszego stopnia, licencjackie	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład – s.: 30 godz., ns.: 18 godz., ćwiczenia/laboratorium - s.: 30 godz., ns.: 18 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Przekazanie wiedzy nt. budowy materii i rodzajów wiązań chemicznych. Wyjaśnienie znaczenia wielu metalicznych i niemetalicznych pierwiastków występujących w układach biologicznych. Zapoznanie z procesami chemicznymi takimi jak: hydroliza, utlenianie i redukcja, tworzenie i trwałość związków kompleksowych. Nabycie umiejętności posługiwania się podstawowym sprzętem laboratoryjnym.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W03
	P_W02 Student posiada wiedzę w zakresie podstaw chemii ogólnej obejmującą: - podstawowe prawa chemiczne - typy i naturę reakcji chemicznych - budowę atomu i cząsteczki - prawidłowości reakcji w roztworach	K_W03 K_W13
Umiejętności:	**P_U01** student potrafi: wyjaśnić przebieg procesów chemicznych i zapisywać poznane reakcje chemiczne w postaci równań - przeprowadzać obliczenia chemiczne	K_U04
	P_U02 posiada umiejętność dostrzegania zależności pomiędzy budową substancji a jej właściwościami fizycznymi i chemicznymi	K_U04
Kompetencje społeczne:	**P _ K01** Student potrafi: - współpracować w grupie i angażować się w dyskusję także z prowadzącym zajęcia i określić priorytety służące realizacji postawionego przed nim zadania	K _ K09 K_K12

Treści programowe

Wykłady:

1. Podstawowe pojęcia chemii. Przedmiot chemii: zjawiska chemiczne i fizyczne, substancje proste i złożone, pierwiastki i związki chemiczne, mieszaniny fizyczne.
2. Atom, jako najmniejsza, chemicznie niepodzielna część pierwiastka: podstawowe składniki – jądro (protony i neutrony), elektrony. Względna masa atomowa. Nuklid, liczba atomowa i masowa, symbol nuklidu. Izotopy – średnia masa atomowa.
3. Cząsteczka, jako najmniejsza część związku chemicznego: masa cząsteczkowa, prawo stałości składu. Mol, jako jednostka liczności. Masa molowa. Symbole i wzory chemiczne. Symbole pierwiastków, zasady pisowni. Wzory związków chemicznych: empiryczne, cząsteczkowe i strukturalne. Wzory jonów. Modele cząsteczek. Podstawowe prawa chemiczne (zachowania masy, stosunków stałych, stosunków wielokrotnych). Stechiometria. Budowa atomu. Pojęcie orbitalu, jego kształt i energia, zasada zapełniania orbitali. Zakaz Pauliego. Reguła Hunda. Powłoki, podpowłoki. Atom wieloelektronowy. Konfiguracje elektronowe atomów.
4. Układ okresowy pierwiastków. Budowa układu okresowego. Parametry atomowe pierwiastków. Okresowość właściwości fizycznych (promień atomowy, gęstość, potencjał jonizacji) i chemicznych pierwiastków. Powiązanie układu okresowego z kwantowym modelem budowy atomu. Konfiguracje elektronowe pierwiastków (blok s, p, d). Konfiguracja powłok walencyjnych. Podział pierwiastków ze względu na konfigurację elektronową.
5. Budowa cząsteczki. Mechanizm wiązania chemicznego.
6. Stany skupienia i stany materii. Stany skupienia a uporządkowanie. Fazy: gazowa, ciekła i stała oraz ich elementarne właściwości.
7. Stany materii w granicach gazowego stanu skupienia. Gaz doskonały i gazy rzeczywiste.
8. Reakcje chemiczne. Klasyfikacja reakcji chemicznych według: schematu reakcji, rodzaju reagentów, efektu energetycznego, składu fazowego reagentów, odwracalności reakcji, wymiany elektronów. Efekt energetyczny reakcji. Prawo Hessa.
9. 9. Równowagi w roztworach elektrolitów. Definicja elektrolitu, stopień dysocjacji, podział na elektrolity mocne i słabe.
10. Reakcje jonów w roztworach (hydratacja – struktura kationów i anionów w roztworach wodnych). Woda, jako słaby elektrolit. Autodysocjacja wody, iloczyn jonowy wody. Definicje kwasów i zasad według Arrheniusa, Broensteda i Lewisa. Reakcje zobojętniania – sole, wodorosole. Inne niż zobojętnianie metody otrzymywania soli. Skala pH. Chemiczne wskaźniki pH roztworu. Stała dysocjacji. Związek pomiędzy stałą dysocjacji, stężeniem roztworu i stopniem dysocjacji. Dysocjacja kwasów wielozasadowych. Dysocjacja słabych kwasów i zasad. Równowagi w wodnych roztworach słabych kwasów i zasad.
11. Reakcje utleniania i redukcji. Definicja stopnia utlenienia. Reakcje oksydacyjno-redukcyjne – utleniacz i reduktor. Utlenianie i redukcja, jako proces wymiany elektronów. Metale i jony metali, jako reduktory i utleniacze. Metody dobierania współczynników stechiometrycznych w reakcjach redoks. Uszeregowanie utleniaczy (jakościowo „szereg elektrochemiczny”). Roztwarzanie metali w kwasach – metale szlachetne i nieszlachetne.
12. Cel i zadania chemii analitycznej. Teoretyczne podstawy chemii analitycznej. Podział reakcji analitycznych. Wykorzystanie związków kompleksowych w chemii nieorganicznej. Rozpuszczalność i fizyczna postać osadów. Zanieczyszczenie osadów analitycznych. Podstawy analizy objętościowej. Zasady i klasyfikacja metod analizy miareczkowej. Punkt równoważnikowy i punkt końcowy miareczkowania. Wskaźniki punktu równoważnikowego miareczkowania. Sposób obliczania wyników w analizie ilościowej.

Ćwiczenia: woda jako słaby elektrolit, charakterystyka słabych i mocnych elektrolitów , badanie odczynu roztworów wodnych elektrolitów, reakcje redox, precypitometria.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Bielański A., *Podstawy chemii nieorganicznej*, t. 1-2, wyd. 6, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2015.
2. Jones L., Atkins P., *Chemia ogólna*, T. 1-2, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2009.

3. Minczewski J., Marczenko Z., *Chemia analityczna*, T. 1-2, wyd. 9,10, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
4. Cox P.A., *Chemia nieorganiczna*, seria: Krótkie Wykłady, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.

Uzupełniająca

1. Cotton F.A., Wilkinson G., Gaus P.L., *Chemia nieorganiczna – podstawy*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2002.
2. Pajdowski L., *Chemia ogólna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2002.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład – praca pisemna na ocenę - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_K01**
Ćwiczenia – kolowia pisemne, odpowiedź ustna, sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s. 0, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	s.: 0, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 4
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Chemia żywności I rok, semestr 1	D. MII.20.Z.B.C
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Food Chemistry	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 15, ns.: 12; ćwiczenia/laboratorium - s.: 15, ns.: 12	**2**

Cele przedmiotu

Celem kształcenia jest osiągniecie wiedzy pozwalającej na połączeniu właściwości chemicznych produktów diety z podstawowymi związkami chemicznymi wchodzącymi w skład organizmu człowieka oraz ich roli biologicznej.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student zna struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka: aminokwasy, węglowodany, kwasy nukleinowe i tłuszcze **P_W02** zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakres chemii żywności; **P_W03** zna podstawowe zasady tworzenia oddziaływań w związkach chemicznych i wykorzystywanych w procesach biochemicznych	K_W03 K_W05 K_W13
Umiejętności:	**P_U01** potrafi przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów **P_U02** przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych **P_U03** student potrafi odróżnić różne węglowodany i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych **P_U04** student umie posługiwać się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, takimi jak spektrofotometria, elektroforeza bibułowa, technikami do izolacji związków np. kwasów nukleinowych z produktów spożywczych	K_U04 K_U04 K_U04 K_U04

Kompetencje społeczne:	**P_K01** Student potrafi współpracować w grupie i angażować się w dyskusję także z prowadzącym zajęcia i określić priorytety służące realizacji postawionego przed nim zadania	K_K08, K_K09 K_K01

Treści programowe

Wykłady: Woda i jej właściwości. Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu. Roztwory koloidowe. Woda w żywności. Woda pitna i ścieki. Podstawowe normy żywieniowe – zasady postępowania w chorobach metabolicznych. Żywienie w chorobach wynikających z niedoboru wybranych składników pokarmowych. Choroby spowodowane brakiem lub nadmiarem podstawowych składników mineralnych – analiza parametrów.
Podstawowe pojęcia w chemii organicznej: izomeria, konfiguracja, konformacja; wolne rodniki. Pochodne węglowodorów (alkohole, fenole, aldehydy, ketony, kwasy, aminy, kwasy organiczne).
Lipidy i błony biologiczne; płynność błon; transportery błonowe. Steroidy. Cukry proste i złożone. Heteroglikany. Aminokwasy i peptydy – znaczenie aminokwasów w budowaniu składników w przemianach metabolicznych. Chemiczne dodatki do żywności –pojęcia ogólne. Barwniki i substancje zapachowe –pojęcia ogólne. Charakterystyczne właściwości chemicznych grup funkcyjnych związków organicznych. Wykrywanie cukrów, aminokwasów i peptydów. Analiza przebiegu reakcji chemicznej; biokatalizatory. Zasady pobierania próbek żywności do analiz; mineralizacja i ekstrakcja próbek pochodzenia naturalnego.
Ćwiczenia: oznaczania wapnia i fosforu w mleku, badanie właściwości tłuszczów spożywczych, oznaczanie zawartości cukrów w produktach żywnościowych

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Kędryna T., *Chemia ogólna z elementami biochemii*, wyd. 3, Wydawnictwo ZamKor, Kraków 2013.
2. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), *Chemia żywności*, T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
3. Mastalerz P., *Chemia organiczna*, Wydawnictwo Chemiczne, Wrocław 2016.
4. Bronkowska M. (red.), *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*, MedPharm, Wrocław 2016.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia: kolokwia pisemne - **P_W01 - P_W03,** kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego) P_U01-P_U04, P_K01
Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego – P_W01-P_W03

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Związki biologicznie czynne w żywności II rok, semestr 4	D. MII.21.Z.B.C
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Biologically active substances in food	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Poziom studiów: pierwszego stopnia		
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30, ns.: 18; ćwiczenia/laboratorium - s.: 30, ns.: 18	**2**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze związkami biologicznie czynnymi występującymi w żywności, ziołach, suplementach diety i środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zaliczanymi do wtórnych metabolitów roślinnych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Zna grupy związków biologicznie czynnych oraz indywidualne składniki występujące w roślinach spożywczych, przyprawowych oraz wykorzystywanych do produkcji suplementów diety lub środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; **P_W02 zna**, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakres chemii żywności; **P_W03** Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii wybranych substancji pochodzenia roślinnego oraz ich interakcji z lekami;	K_W03 K_W05 K_W05 K_W13 K_W12
Umiejętności:	**P_U01** potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców roślinnych do przygotowania potraw stosowanych w dietoterapii oraz wskazać odpowiednie techniki ich sporządzania; **P_U02** potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjentów	K_U15 K_U01
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy	K_K01 K_K11

Treści programowe

Wykłady: Rodzaje związków biologicznie czynnych występujących w roślinach (metabolity pierwotne i wtórne) oraz w ich przetworach i produktach, tj. w żywności pochodzenia roślinnego, suplementach diety i ziołach; Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych; Czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na powstanie związków biologicznie czynnych w roślinach; Części rośliny

zawierające związki biologicznie czynne. Rodzaje surowców roślinnych. Metody badań związków biologicznie czynnych występujących w żywności, suplementach diety i ziołach. Ekstrakcja, izolacja, ustalanie struktury związków naturalnych. Toksykologia roślin spożywczych i przyprawowych – reakcje alergiczne, objawy zatrucia ostrego, działanie kancerogenne. **Ćwiczenia**: Badanie obecności barwników roślinnych, badanie nieenzymatycznego brunatnienia żywności, badanie refraktometryczne zawartości cukrów, metody syntesy aminokwasów, peptydów – występowanie w produktach spożywczych, metody analizy alkaloidow występujących w produktach żywnościowych, ekstrakcja składników aktywnych zawartych w ziołach.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Kączkowski J., *Podstawy biochemii*, wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2017. 2. Lammer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J. (red.), *Fitoterapia i leki roślinne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 3. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), *Chemia żywności*, T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 4. Mancini P., Polettini B., *Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce*, Jedność, Kielce 2019.	
Uzupełniająca 1. Molski M., *Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch*, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2015.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – kolokwia pisemne - **P_W01, P_W02, P_U03** Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych – **P_W01-P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 3
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 0, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 6
Inne	s.: 0, ns.: 0
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Dodatki w żywności II rok, semestr 3	D.MII.22.D.Ż
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Food additives	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 12 godz.; ćwiczenia - s.: 15 godz., ns.: 12 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zapoznanie z regulacjami prawnymi stosowania dodatków. Klasyfikacja i charakterystyka substancji dodawanych do żywności Technologie stosowania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności.

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**P_W01** ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną w zakresie funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego w uwarunkowaniach gospodarczych i środowiskowych **P_W02** charakteryzuje przydatność różnych metod utrwalania i przetwarzania żywności i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności	K_W11 K_W11 K_W14
Umiejętności:	**P_U01** posługuje się wybranymi normami, standardami i aktami prawa żywnościowego **P_U02** dobiera odpowiednie metody, techniki, technologie, narzędzia i materiały do produkcji i utrwalania żywności	K_U21 K_U15
Kompetencje społeczne:	**P_K01** wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją różnych zadań w gospodarce żywnościowej oraz w żywieniu człowieka	K_K01 K_K10

Treści programowe

Wykład: Ustawodawstwo regulujące stosowanie substancji utrwalających i dodatków funkcjonalnych. Klasyfikacja i charakterystyka substancji: konserwujących, stabilizujących, emulgujących, zagęszczających, klarujących, smakowych i aromatyzujących, barwiących, przeciwutleniających, preparatów białkowych, kultur startowych i preparatów enzymatycznych.
Ćwiczenia: technologie stosowania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

Zalecana literatura
Podstawowa 1. Puchalski C., Dżugan M., Augustyńska-Prejsnar A., *Bezpieczeństwo żywności,* Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2015. 2. Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Cygan-Szczegielniak D., Janicki B., Roślewska A. (i in.), *Dodatki do żywności*, Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz 2015. 4. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), *Chemia żywności*. T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019
Uzupełniająca 1. Fechner N. A., Misterska E. (red.), *Bezpieczeństwo zdrowotne – ujęcie interdyscyplinarne. Bezpieczeństwo w żywności i w żywieniu – szanse i zagrożenia,* Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bezpieczeństwa, Poznań 2015. 2. Bronkowska M. (red.), *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*, MedPharm, Wrocław 2016
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Ćwiczenia – kolokwia pisemne **P_W01, P_W02, P_U01-P_U02, P_K01** **Wykład**: test jednokrotnego wyboru, 50% max liczby punktów = ocena dst **P_W01, P_W02, P_U01-P_U02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 16
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	s.: 5, ns.: 10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Biochemia ogólna i żywności I rok, semestr 2	D.MII.23.B.O.Ż
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	General and Food Biochemistry	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	Podstawowa wiedza z fizyki i chemii dotycząca termodynamiki, elektrochemii, o budowie i właściwościach monosacharydów, aminokwasów, kwasów tłuszczowych oraz posiadać umiejętność pracy w laboratorium chemicznym.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład - s.: 30, ns.: 15; ćwiczenia/laboratorium - s.: 15, ns.: 15	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z budową, właściwościami, podziałem oraz podstawowymi reakcjami węglowodanów, białek i lipidów, będących podstawą do zrozumienia przemian i procesów metabolicznych zachodzących w organizmie. Poznanie podstawowych przemian metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posiada wiedzę na temat budowy, właściwości i podziału białek, lipidów, węglowodanów i kwasów nukleinowych. Dzięki znajomości budowy potrafi zrozumieć przejścia w przemianach tych związków. **P_W02** posiada wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka z wykorzystaniem tych związków.	K_W05 K_W03 K_W13 K_W03
Umiejętności:	**P_U01** potrafi pokazać budowę związku, określić wiązania i zależności związków bardziej złożonych **P_U02** potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii ogólnej i żywności.	K_U04 K_U04
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą prace, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu.	K_K07 K_K08

Treści programowe

Wykład: Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm Energetyka procesów biochemicznych. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znacznie enzymów. Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych. Metabolizm związków azotowych: rozkład

białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy. Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych. Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego. Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. Podłoże molekularne wybranych chorób metabolicznych.
Ćwiczenia: Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania. Wpływ wybranych czynników na działanie enzymów, wyznaczanie stałej Km i typu inhibicji reakcji enzymatycznej. Ilościowe oznaczanie zawartości witaminy C. Reakcje charakterystyczne węglowodanów. Oznaczanie zawartości azotanów w materiale biologicznym. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Tymoczko J.L., Berg J. M., Stryer L., *Biochemia,* Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.
2. Hames B.D., Hooper N.M., *Biochemia*, seria: Krótkie Wykłady, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
4. Bielawski W., Zagdańska B. (red.), *Przewodnik do ćwiczeń z biochemii*, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2018.

Uzupełniająca

1. Bańkowski E., *Biochemia*, wyd. 2, MedPharm, Warszawa 2014.
2. Kączkowski J., *Podstawy biochemii,* wyd. 15, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
3. Mathews Ch.K., Van Holde K.E., Appling D.R., Anthony-Cahill S.J. (2013): Biochemistry. Pearson Canada Inc 4 Devlin T.M. (2002): Textbook of Biochemistry with Clinical Correlations.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Ćwiczenia – kolokwia praktyczne: **P_U01, P_U02, P_K01;** kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02**
Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych **P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 3, ns.: 5
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Kwalifikowana pierwsza pomoc I rok, semestr 1	D.MII.24.K.P.P.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Premedical First Aid	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski/angielski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie z wiedzą nt. zagrożeń życia i postępowania w sytuacjach zagrożenia życia człowieka, w tym zasad działania i wykorzystania sprzętu medycznego. Rozwijanie umiejętności samodzielnego postępowania w sytuacjach zagrożenia. Kształtowanie postaw zapewniających bezpieczeństwo swoje i pacjenta.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student umie ocenić oddziaływanie czynników chorobotwórczych szkodliwych dla organizm; **P_W02** objaśnia stany nagłego zagrożenia życia.	K_W08 K_W18
Umiejętności:	**P_U01** wykorzystuje podstawowy sprzęt do udzielenia pierwszej pomocy, **P_U02** ocenia stan zdrowia chorego na podstawie objawów podmiotowych i przedmiotowych, **P_U03** udziela, zgodnie z kompetencjami zawodowymi, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.	K_U03 K_U03 K_U03
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma świadomość do podejmowania działań o charakterze prewencyjnym, służących poprawie wyglądu, zdrowia i dobrego samopoczucia, zarówno fizycznego jak i psychicznego	K_K10

Treści programowe

Stany zagrożenia życia – okoliczności występowania. Zagrożenia i profilaktyka w miejscu pracy. Organizacja pomocy doraźnej. Reanimacja krążeniowo-oddechowa (RKO). Zmiany zachodzące w organizmie człowieka poddanego działaniu mechanizmów uszkadzających – niedotlenienie, niedokrwienie, uraz fizyczny, zatrucie. Niedrożność dróg oddechowych, ostra niewydolność oddechowa, zatrzymanie krążenia krwi – rozpoznawanie. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ciała obcego w oku, uchu, nosie, przełyku. Odczyny alergiczne zagrażające życiu. Postępowanie z osobami w stanie utraty przytomności.

Przyczyny utraty przytomności. ABC resuscytacji. Pomoc doraźna osobom z ciężkimi obrażeniami ciała. Odpowiedzialność prawna.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Buchfelder M., Buchfelder A., *Podręcznik pierwszej pomocy*, wyd. 5, PZWL, Warszawa 2016. 2. Goniewicz M., *Pierwsza pomoc*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 3. Driscoll P. A., Skinner D., (red.), *ABC ciężkich urazów,* Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2016. 4. Soar J., Parkins G., Nolan J. (red.), *ABC resuscytacji*, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2016. 5. Kopta A., Mierzejewski J., Kołodziej G. (red.), *Kwalifikowana pierwsza pomoc dla jednostek współpracujących z systemem Państwowe Ratownictwo Medyczne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
Uzupełniająca 1. Konieczny J. (red.), *Bezpieczeństwo w środowisku pracy. Postępy medycyny pracy, ratownictwa medycznego i inżynierii bezpieczeństwa pracy*, Garmond Oficyna Wydawnicza, Poznań 2011. 2. Andres J. (red.), *Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa*, wyd.3, Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2011. 3. Łukasik-Głębocka M. (red.), *Ostre zatrucia w praktyce ratownika medycznego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Ćwiczenia – kolokwium praktyczne z umiejętności udzielania pierwszej pomocy – **P_W01 - P_W02; P_U01 - P_U03; P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.:15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 50, ns.: 50
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy żywienia człowieka I rok, semestr 1	D.MIII.25. P.Ż.Cz.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Podstawy żywienia i dietetyki Basics of Nutrition and Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basics of Human Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 21 godz.; ćwiczenia - s.: 30 godz., ns.: 21 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka zdrowego. Poznanie wiedzy o składnikach odżywczych występujących w produktach spożywczych (ich budowa, metabolizm, zapotrzebowanie, występowanie w żywności). Wykształcenie spojrzenia na zagadnienia związane z rolą poszczególnych składników diety w aspekcie prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu człowieka.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia;	K_W06
	P_W02 Zna zasady żywienia oraz komponowania jadłospisów dla osób zdrowych;	K_W06
	P_W03 Charakteryzuje podstawowe grupy składników odżywczych w aspekcie ich znaczenia dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka;	K_W05
	P_W04 Zna właściwości odżywcze produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego;	K_W14
Umiejętności:	**P_U01** Umie zastosować odpowiednie techniki kulinarne oraz grupy produktów spożywczych lub wybrane produkty w planowaniu racjonalnego odżywiania człowieka;	K_U15
	P_U02 Student potrafi obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą oraz energetyczną produktów i potraw;	K_U14

	P_U03 Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz mikro- i makroskładniki odżywcze;	K_U06, K_U10
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Wykazuje umiejętność samodzielnej pracy nad zadanym problemem oraz doskonali umiejętność pracy w grupie;	K_K09 K_K10

Treści programowe

Wykłady:
Białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne: funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu. Błonnik pokarmowy: funkcje, właściwości, budowa. Rola wody oraz jej zapotrzebowanie. Ocena sposobu żywienia. Grupy produktów spożywczych. Techniki kulinarne. Zasady układania jadłospisów. Charakterystyka norm żywieniowych. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię.

Ćwiczenia:
Wartość biologiczna białka. Oznaczanie aminokwasu ograniczającego w produktach i całej potrawie (WAO). Uzupełnianie się aminokwasów w potrawach. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego w diecie. Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Obliczanie zapotrzebowania organizmu na energię oraz mikro- i makroelementy. Zastosowanie norm żywienia w planowaniu spożycia żywności. Piramida zdrowego żywienia. Komponowanie jadłospisów dla osób zdrowych (dzieci, młodzież, dorośli, seniorzy). Miary domowe. Ocena sposobu żywienia.

Zalecana literatura

Podstawowa
1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.

Uzupełniająca
1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
2. Jabłoński M., *Vademecum żywienia człowieka*, Medyk, Warszawa 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu (pytania jednokrotnego wyboru, 50% max liczby do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W04, P_U1-P_U3**
Ćwiczenia – kolokwia pisemne: **P_U1-P_U3, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 42
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 0, ns.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 8, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy ziołolecznictwa III rok, semestr 6	D.MIII.26.P.Z.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	The Basics of Herbal Medicine	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 15 godz., ns.: 12 godz.; ćwiczenia - s.: 30 godz., ns.: 12 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Dostarczenie studentom wiedzy o najistotniejszych zagadnieniach dotyczących surowców leczniczych pochodzenia naturalnego. Obejmują one przedstawienie aktualnego stanu wiedzy na temat ich składu chemicznego, aktywności farmakologicznej, a szczególnie zastosowania ziół i preparatów w leczeniu schorzeń.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna wybrane surowce naturalne, ich substancje czynne. **P_W02** Zna mechanizmy działania wybranych składników czynnych surowców i leków naturalnych	K_W05 K_W12
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi porozmawiać na temat wybranych dolegliwości i stosowanych leków naturalnych. **P _U02** Potrafi polecić surowiec i lek naturalny w prostych schorzeniach	K_U02, K_U04 K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K01, K_K11

Treści programowe

Wykłady: Wprowadzenie do przedmiotu: nazewnictwo, metody pozyskiwania surowców leczniczych. Formy leku roślinnego Surowce mineralne, cukrowe i śluzowe. Pojęcie glikozydów; surowce roślinne zawierające saponozydy i glikozydy nasercowe. Rośliny zawierające glikozydy fenolowe; Surowce flawonoidowe i antocyjanowe. Rośliny zawierające garbniki, gorycze i irydoidy. Rośliny zawierające antranoidy. Rośliny zawierające kumaryny, furanochromony i piranokumaryny. Alkaloidy - właściwości fizykochemiczne, farmakologia; najważniejsze surowce alkaloidowe. Olejki eteryczne. Ziołolecznictwo schorzeń: dróg moczowych, przewodu pokarmowego, układu oddechowego i krążenia; surowce o działaniu uspokajającym. Surowce stosowane w dermatologii; surowce o działaniu immunostymulującym i przeciwnowotworowym

Ćwiczenia: charakterystyka glikozydów, przeciwutleniaczy, alkaloidów.

Zalecana literatura

Podstawowa 1. Lammer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J. (red.), *Fitoterapia i leki roślinne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 2. Romer M., (red. wyd. pol.) Brud W.S*., Aromaterapia. Leksykon roślin leczniczych*, MedPharm, Wrocław 2009. 3. Kaczmarczyk-Sedlak I., Ciołkowski A., *Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.	
Uzupełniająca 1. Nawrot J., Nowak G. (red.), Leki *pochodzenia naturalnego*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego, Poznań 2018. 2. Noculak-Palczewska A. (red.), *Fitoterapia*, MedPharm Polska, Wrocław 2007.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład: zaliczenie na ocenę: test jednokrotnego wyboru, 50% max liczby pkt na ocenę dst: P**_W01-P_W02** Ćwiczenia: referat, dyskusja dydaktyczna - **P_W01 - P_W02; P_U01, P_U02; P_K01;**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Dietetyka 1 II rok, semestr 3	D.MIII.27.D.1
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Dietetics 1	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
ćwiczenia - s.: 30 godz., ns.: 24 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 30 godz., ns.: 30 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z zasadami postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych, wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób oraz ich powikłań. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia. Zapoznanie ze skutkami błędów żywieniowych dla zdrowia człowieka i możliwościami ich przewidywania.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym. **P_W02** Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. **P_W03** Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W02 K_W11 K_W17 K_W09
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia. **P _U02** Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. **P_U03** potrafi ułożyć dietę dla pacjenta z uwzględnieniem jego potrzeb (choroby, niedobory etc.)	K_U01 K_U09 K_U13 K_U14 K_U20

Kompetencje społeczne:	**K_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie	K_K11, K_K01

Treści programowe

Zasady planowania żywienia ludzi chorych. System dietetyczny w Polsce - nomenklatura diet. Charakterystyka modelowych diet leczniczych (zastosowanie i cel diety, charakterystyka, ewentualna modyfikacja diety): dieta podstawowa, dieta bogato resztkowa, dieta łatwo strawna, dieta łatwo strawna z ograniczoną zawartością tłuszczu, dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, dieta o zmienionej konsystencji, dieta ubogo energetyczna, dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, dieta bogato białkowa; dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dieta łatwo strawna niskobiałkowa. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych (choroby układu krążenia, choroby metaboliczne, choroby przewodu pokarmowego, choroby układu moczowego, żywienie chorych ze zwiększonym katabolizmem, choroby układu kostno-stawowego). Żywienie dojelitowe i pozajelitowe.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Bujko J. (red.), *Podstawy dietetyki*, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015.
3. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Spodaryk M., *Podstawy leczenia żywieniowego*, Scientifica, Kraków 2019.

Uzupełniająca

1. Jabłoński M., *Vademecum żywienia człowieka*, Medyk, Warszawa 2016.
2. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć- **P_W01, P_W03;**
Praca na zajęciach, jadłospisy z uwzględnieniem chorób oraz potrzeb pacjentów – **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 6
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Praca własna	s.: 30, ns.: 30
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 75, ns.: 75
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Dietetyka 2 II rok, semestr 4	D. M III.28.D.02
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Dietetics 2	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**		
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
ćwiczenia - s.: 30 godz., ns.: 24 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 30 godz., ns.: 30 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z zasadami postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych, wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób oraz ich powikłań. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia. Zapoznanie ze skutkami błędów żywieniowych dla zdrowia człowieka i możliwościami ich przewidywania.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K_W02
	P_W02 Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	K_W11
	P_W03 Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W09
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	K_U01
	P_U02 Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U13
	P_U03 potrafi ułożyć dietę dla pacjenta z uwzględnieniem jego potrzeb (choroby, niedobory etc.)	K_U14 K_U20

Kompetencje społeczne:	**P_K01** Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	K_K03

Treści programowe

Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w mawianych na wykładach i seminariach schorzeniach obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro- i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji. Praktyczna realizacja żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych, w tym chorobach: skóry, tarczycy, neurologicznych, alergiach, nietolerancjach pokarmowych oraz zespole złego wchłaniania. Sporządzanie potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych odpowiednio dostosowanych do danej jednostki chorobowe. Wady żywieniowe w Polsce i na świecie. Żywienie człowieka w różnych okresach życia. Rola i zadania dietetyka w systemie ochrony zdrowia.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Bujko J. (red.), *Podstawy dietetyki*, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015.
3. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.

Uzupełniająca

1. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnacki J., Klupińska G., *Dietetyka kliniczna*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017.
2. Payne A., Barker H. (red.), Chojnacki J. (red. wyd. pol.), *Dietetyka i żywienie kliniczne*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Kolokwia obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03**

Praca na zajęciach, jadłospisy z uwzględnieniem chorób oraz potrzeb pacjentów:**P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 3
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 3
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 3, ns.: 5
Praca własna	s.: 30, ns.: 30
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy dietetyki I rok, semestr 2	D. MIII.29. P.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Basis of Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 21 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 30 godz., ns.: 30 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest nabycie umiejętności i kompetencji w zakresie oceny stanu odżywienia z wykorzystaniem podstawowych metod antropometrycznych. Wyjaśnienia rodzaju i następstw niedożywienia. Dostosowywanie żywienia do potrzeb i wymagań osób zdrowych w każdym wieku. Poznanie różnych rodzajów diet stosowanych w systemie szpitalnym.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku; **P_W02** Rozumie zależność między żywnością, żywieniem a zdrowiem człowieka;	K_W06, K_W19
Umiejętności:	**P_U01** Ocenia stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem podstawowych metod antropometrycznych; **P_U02** Potrafi wykorzystać zasady prawidłowego żywienia do zaplanowania jadłospisu osoby zdrowej;	K_U09 K_U06, K_U17
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K01, K_K04, K_K11

Treści programowe

Wykłady:

Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka. Zasady prawidłowego żywienia dzieci, młodzieży, osób dorosłych i osób w wieku podeszłym Podstawowe metody oceny stanu odżywiania. Metody oceny sposobu odżywiania się. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania się. Rodzaje niedożywienia oraz powikłania. Klasyfikacja diet. Mikroflora jelit. Tkanka tłuszczowa jako ważny

narząd w organizmie. Nietolerancje pokarmowe oraz alergie. Celiakia. Interakcje leków z pożywieniem. Zaburzenia tolerancji glukozy.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
4. Flis K., Konaszewska W., *Podstawy żywienia człowieka*, wyd. 16, WSiP, Warszawa 2009.

Uzupełniająca

1. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
3. Biernat J., *Żywienie, żywność a zdrowie człowieka*, Astrum, Wrocław 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć - **P_W01 - P_W02; P_U01 - P_U02**
Ocena końcowa jest średnią arytmetyczna uzyskanych ocen.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 21
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0 ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 4
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 0, ns.: 0
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 0
Praca własna	s.: 30, ns.: 30
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała I rok, II semestr	D.MVIII.30.K.S.iP.C.
Kierunek: dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	The Forming of the Silhouette and Attitudes of the Body	
Poziom studiów: pierwszego stopni	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	Polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady - s.: 15 godz., ns.: 12 godz. Ćwiczenia/zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne - s.: 30 godz., ns.: 12 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Nabycie praktycznych umiejętności modelowania ciała przy pomocy metod ruchowych. Opanowanie wiadomości z zakresu sposobów regulowania masy ciała i likwidowania cellulitu.
Zastosowanie aerobowych i anaerobowych form ruchu w kształtowaniu sylwetki i postawy ciała. Opanowanie wiadomości z zakresu podstaw kinezjologii i fizjologii wysiłku fizycznego. Zapoznanie z aktualnymi tendencjami i kierunkami rozwoju fitness.

Zakładane efekty uczenia sie		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna działania promujące zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem zdrowego stylu życia **P_W02** zna fizjologię treningu fizycznego i jego wpływ na organizm	K_W06, K_W09
Umiejętności:	**P_U01** potrafi prowadzić działania profilaktyczne i prozdrowotne	K_U01, K_U06
Kompetencje społeczne:	**P_K01** prezentuje postawę promującą zdrowie i wprowadza działania w zakresie aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia	K_K04, K_K10

Treści programowe

Wykład:
Typy sylwetek i postaw ciała. Wskaźniki prawidłowej masy ciała. Pomiar składu ciała. Ocena prawidłowej postawy. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, test wysiłkowy, testy mięśniowe. Trening aerobowy. Trening siłowy, Pilates, Yoga, świadomy oddech, trening relaksacyjny, trening powięziowy.

Ćwiczenia:
Przepisy BHP na obiektach sportowych, regulamin zajęć. Typy sylwetki, pomiar składu ciała metodą BIA. Wskaźniki prawidłowej masy cała, ocena prawidłowej postawy, test mięśniowy. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, test wysiłkowy. Ćwiczenia modelujące poszczególne parte ciała. Dieta, suplementy i odżywki. Ćwiczenia ułatwiające spalanie tkanki tłuszczowej. Kształtowanie postawy ciała w terenie, Nordic Walking.

Zalecana literatura
Podstawowa Delavier F., Atlas treningu siłowego, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Delavier F., Modelowanie sylwetki. Atlas ćwiczeń dla kobiet, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 4. Bator A., T. Kasperczyk T., Trening zdrowotny z elementami fizjoterapii, AWF, Kraków 2000. 5. Orzech J., Kształtowanie sylwetki ciała, „Sport i Rehabilitacja", Tarnów 1998.
Uzupełniająca 1. Buck I., Gimnastyka izometryczna dla zdrowia i urody, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Molski M., Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2015. 3. Osiński W., Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 4. Frohn B., Jak ćwiczyć prawidłowo i osiągnąć najlepsze efekty, Wiedza i Praktyka, Warszawa 2019.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Wykład - egzamin testowy (pytania jednokrotnego wyboru), Zaliczenie wykładów odbędzie się w formie testu zamkniętego, jednokrotnego wyboru – 20 pytań (prawidłowa odpowiedź na pytanie będzie oceniane 1 punktem). Oceny zaliczenia testu: bdb (5.0)-20 pkt. z testu, db plus (4.5) – 19-18 pkt., db (4.0) - 17-16 pkt., dst plus (3.5) – 15-14 pkt., dst (3.0) – 13-12 pkt. (**P_W01, P_W02)** **Ćwiczenia** - ocena zaangażowania i aktywności na zajęciach, sprawdzian praktyczny - wykonanie zadań związanych z doborem ruchu do postawionego celu w formie ćwiczeń (**P_U01, P_W02, P_K01**)

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s.:3, ns.: 6
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 55, ns.: 55
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Kosmetologia w dietetyce II rok, semestr 4	D.MIII.31.K.D.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Cosmetology in Dietetics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 12 godz. Ćwiczenia/zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne: s.: 30 godz., ns.: 12 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami kosmetologii (zabiegami inwazyjnymi, nieinwazyjnymi, pielęgnacyjnymi) mające na celu wspomaganie działań dietetycznych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**K_W01** Zna miejsce kosmetologii w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w kosmetologii i naukach przyrodniczych, naukach o zdrowiu i kulturze fizycznej **K_W02** zna zabiegi kosmetologiczne, które mogą wspomagać działania dietetyczne	K_W13 K_W19
Umiejętności:	**K_U01** Potrafi, wykorzystując podstawowe ujęcia teoretyczne i korzystając z różnorodnych źródeł wykonać odpowiedni zabieg kosmetologiczny **K_U02** Rozumie wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych oraz ich praktyczne zastosowanie w kosmetologii	K_U12 K_U22 K_U22
Kompetencje społeczne:	**K_K01** Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego	K_K01

Treści programowe

Wykłady: Podstawowe zagadnienia i definicje kosmetologii. Skóra a odżywianie. Wpływ zabiegów kosmetologicznych oraz nowoczesnych technologii kosmetologicznych w postępowaniu dietetycznym. Miejsce kosmetologii w dietetyce (analiza trendów)
Ćwiczenia: zabiegi pielęgnacyjne mające na celu wspomaganie działań dietetycznych.

Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Dylewska-Grzelakowska, *Kosmetyka stosowana*, WSiP, 2009 2. Monika Maciąg, Kamil Maciąg, *Medyczne aspekty kosmetologii i dietetyki*, Lublin 2018	
Uzupełniająca 1. Beauty Forum, Heath and Beauty Group	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykłady: zaliczenie na ocenę, test jednokrotnego wyboru (min. 50% max liczby pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W02** Ćwiczenia: kolokwia praktyczne, ocena wykonania zadanych zabiegów kosmetologicznych **P_U01-P_U02, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 0, ns.: 16
Studiowanie literatury	s.: 0, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 0, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności II rok, semestr 3	D.MIII.32.H.TiB.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Hygiene, Toxicology and Food Safety	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz mikrobiologii ogólnej i żywności.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 12 godz.; ćwiczenia - s.: 15 godz., ns.: 12 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, kontroli, jakości żywności Zapoznanie studentów z metodami oznaczania zanieczyszczeń w żywności, substancji antyodżywczych, z zagadnieniami dotyczącymi mikrobiologii żywność oraz tematyką dotyczącą bezpieczeństwa dodatków stosowanych do żywności.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03, K_W05
	P_W02 Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W11
	P_W03 Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowaniu zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu świadomości ekologicznej.	K_W08
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U01 K_U02
	P_U02 Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi,	K_U12

	moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.	
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.	K_K12 K_K10

Treści programowe

Wykłady: Woda w żywności i bezpieczeństwo jej stosowania. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. Barwniki, substancje słodzące. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. Konserwanty, przeciwutleniacze. Grzyby i przyprawy lecznicze. Zafałszowania żywności ze szczególnym uwzględnieniem zafałszowań preparatów białkowych.
Ćwiczenia: charakterystyka i ocena żywności pochodzącej z upraw ekologicznych pod względem zawartości azotanów w porównaniu do produktów z uprawy tradycyjnej.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gawęcki J. (red.)*, Żywienie człowieka. T.1 Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
2. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
3. Kączkowski J., *Podstawy biochemii*, wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2017.
4. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), *Chemia żywności.* T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.

Uzupełniająca

1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
2. Krauss H. (red.), *Fizjologia żywienia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć – **P_W01, P_W02, P_W03**
Ćwiczenia: praca na zajęciach, aktywność – **P_W01-P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 11
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia Profil: **praktyczny**	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Technologia żywności i potraw III rok, semestr 5	D.MIII.33.T.ŻiP.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Food Technology	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia/laboratorium - s.: 30 godz., ns.: 24 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem kształcenia jest poznanie technologii tworzenia niektórych produktów spożywczych, jak również nabycie umiejętności oznaczania np. konserwantów, niektórych witamin czy kwasów w konkretnych produktach.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna rodzaje i zastosowanie środków spulchniających wykorzystywanych przy produkcji potraw. **P_W02** zna skład i zastosowanie różnych rodzajów miodu i produktów pszczelich. **P_W03** zna podstawowe formy i zasady obsługi konsumenta, **P_W04** zna zastosowanie mąki i przetworów zbożowych w produkcji potraw. **P_W05** zna możliwości wykorzystania niekonwencjonalnych źródeł żywności	K_W14 K_W14 K_W07 K_W07
Umiejętności:	**P_U01** otrzymać podstawowe estry, rozumie przebieg reakcji **P_U02** potrafi oznaczyć obecność konserwantów (kwas benzoesowy, salicylowy, siarczany) w sokach, winach. **P_U03** potrafi oznaczyć obecność skrobi w kawie, karmelu w herbacie, wolnych kwasów tłuszczowych w olejach	K_U04 K_U04
Kompetencje społeczne:	**P_K01** umiejętność pracy w grupie oraz zdolność samodzielnego rozwiązywania zagadnień problemowych	K_K09 K_K10

Treści programowe
Technologia owoców i warzyw. Produkcja jaj i przetworów jajecznych. Znaczenie wody w żywności i żywieniu. Technologia mięsa i jego przetworów. Znaczenie i technologia kawy i herbaty. Technologia mąki i produktów zbożowych Technologia produktów tłuszczowych. Rodzaje i wyrób alkoholi nisko i wysokoprocentowych. Technologia mleka i przetworów mlecznych. Podstawowe informacje o kuchni molekularnej. Sposoby oznaczania pierwiastków w produktach spożywczych. Oznaczanie konserwantów w żywności, oznaczanie obecności wolnych kwasów tłuszczowych, cholesterolu w żywności, oznaczanie rozpuszczanego błonnika pokarmowego, sposoby zafałszowania żywności na przykładzie kawy, herbaty, mleka, oznaczanie obecności szczawianów, oznaczanie obecności słodzików i soli w żywność oznaczanie obecność kwasów w produktach warzywno-owocowych, oznaczanie obecności witaminy C w produktach spożywczych: przed i po gotowaniu.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Mitek M, Słowiński M. (red), *Wybrane zagadnienia z technologii żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006. 2. Mitek M., Leszczyński K. (red.), *Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014. 3. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), *Chemia żywności*. T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
Uzupełniająca Fortuna T. (red.), *Podstawy analizy i oceny jakości żywności*, wyd. 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków 2018.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć - **P_W01 - P_W05** Kolokwia praktyczne: **P_U01 - P_U03; P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 8
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 8
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Analiza i ocena jakości żywienia II rok, semestr 3	D. MIII.34.A.J.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Analysis and Assessment of Food Quality	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**		
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia/laboratorium - s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Nabycie umiejętności przygotowania prób do analizy żywności, oznaczania suchej masy i wilgotności, oceny jakości wody pitnej. Nabycie umiejętności oznaczania podstawowych składników odżywczych w żywności: białka, sacharydów, tłuszczów, witamin, składników mineralnych. Przygotowanie studentów do oceny sposobu żywienia na poziomie indywidualnym i wybranych grup ludności.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu analizy żywności, chemii żywności. **P_W02** Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów**.** **P_W03** Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W03 K_W05 K_W09
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia **P_U02** Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. **P_U03** Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności – białka, tłuszczu, węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych	K_U01 K_U14 K_U10
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	K_K07

Treści programowe

Wykład: Zapoznanie się z przepisami BHP. Zapoznanie się z wyposażeniem laboratorium analizy żywności. Podstawowa przemiana materii. Przemiany energetyczne w organizmie człowieka w odniesieniu do diety i stylu życia. Wykorzystanie bilansu energetycznego w ocenie sposobu żywienia. Przygotowanie prób do analizy żywności. Rola i znaczenie białka w żywieniu człowieka; metody oznaczeń. Rola i znaczenie węglowodanów, jako składników energetycznych żywności.
Ćwiczenia: Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Rola i znaczenie witamin w żywieniu człowieka; wybrane metody oznaczeń, składniki mineralne w racjach pokarmowych różnych grup ludności.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
3. Małecka M. (red.), *Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2011.

Uzupełniająca

1. Jarosz M. (red.), *Normy żywienia dla populacji Polski*, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017.
2. Cichoń Z. (red.), *Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne*, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2009.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę, test jednokrotnego wyboru, min. 55% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocene dst – **P_W01 – P_W03**
Ćwiczenia: kolokwia praktyczne - **P_U01 – P_U03, P_K01,** kolokwia pisemne obejmujące daną tematykę: **P_W01-P_W02, P_U02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Doustna suplementacja pokarmowa III rok, semestr 6	D. MIII.35.D.S.P
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Dietary supplements	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	Student zna: podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego. Zna i rozumie rolę oraz skutki zdrowotne zarówno niedoboru, jak i nadmiaru witamin i składników mineralnych, wody, białek, tłuszczy i węglowodanów. Potrafi wskazać naturalne źródła poszczególnych składników odżywczych w diecie człowieka	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia - s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Omówienie roli suplementacji mineralno-witaminowej, wskazań i przeciwwskazań do stosowania suplementów diety. Poruszony zostanie problem niebezpieczeństw związanych z przedawkowaniem witamin, szczególnie rozpuszczalnych w tłuszczach. Ponadto omówione zostaną rodzaje suplementów oraz żywności fortyfikowanej dostępnej na rynku.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna definicję suplementacji, wskazania i przeciwwskazania do jej stosowania **P_W02** zna rodzaje suplementów dostępnych na rynku oraz normy żywieniowe na witaminy i składniki mineralne dla różnych grup ludności **P_W03** różnicuje grupy żywności fortyfikowanej dostępnej na rynku	K_W03 K_W05 K_W07
Umiejętności:	**P_U01** właściwie dobiera żywność wzbogacaną w ustalaniu menu dla niedoborowego pacjenta **P_U02** posługuje się normami żywienia na witaminy i składniki mineralne w planowaniu diety dla człowieka wymagającego suplementacji **P_U03** poprawnie odczytuje informację żywieniową na opakowaniu żywności wzbogacanej i suplemencie aptecznym	K_U06 K_U08 K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	K_K03, K_K04

Treści programowe

Wykłady: Definicja i cel suplementacji. Wskazania i przeciwwskazania do suplementacji mineralno-witaminowej. Drogi podaży preparatów witaminowych . Rodzaje suplementów doustnych i bezpieczeństwo ich stosowania .Hiperwitaminozy a suplementy diety. Żywność fortyfikowana dostępna na rynku. **Ćwiczenia**: analiza składu żywności fortyfikowanej
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 2. Jarosz. M (red.), *Praktyczny podręcznik dietetyki*, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2010. 3. Szczegielniak B., Szczegielniak J., *Leki i suplementy współczesnej diety*, Elamed, Katowice 2016.
Uzupełniająca 1. Ciborowska H., A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Shane E., *Zdrowa i naturalna suplementacja*, Vital, Białystok 2018.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Wykład: kolokwia zaliczeniowe obejmujące daną tematykę zajęć. **P_W01 – P_W03;** ocena końcowa jest średnia arytmetyczną uzyskanych ocen **Ćwiczenia**: Sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń, odpowiedź ustna, praca pisemna **P_U01 – P_W03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: **60**, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: , ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: , ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: , ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Marketing żywnościowy I rok, semestr 1	D. MIII.36.M.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Food marketing	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil: **praktyczny**	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30, ns.: 15; praca własna/praca zdalna: s.: 15, ns.: 15	**2**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z zakresu marketingu produktów żywnościowych oraz wykształcenie umiejętności doboru i stosowania metod analizy marketingowej w odniesieniu do podmiotów branży spożywczej.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Zna specyfikę marketingu produktów żywnościowych **P_W02** Posiada wiedzę odnośnie zachowanie się konsumentów i producentów na rynku żywności **P_W03** posiada wiedzę na temat instrumentów marketingu w odniesieniu do artykułów żywnościowych	K_W03 K_W19 K_W13
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi poprawnie zaprojektować plan marketingowy dla podmiotu działającego w branży spożywczej **P_U02** Posiada zdolność doboru metod wykorzystywanych w analizie marketingowej **P_U03** Potrafi formułować wnioski z przeprowadzonych analiz	K_U12 K_U22 K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi myśleć w sposób przedsiębiorczy	K_K12

Treści programowe

Specyfika marketingu produktów żywnościowych. Zachowanie się konsumentów i producentów na rynku żywności. Rola marketingu w kształtowaniu konsumpcji żywności. Produkt. Klasyfikacja produktów konsumpcyjnych. Marka – proces budowania marki produktów żywnościowych. Cena, jako instrument marketingu żywności. Dystrybucja żywności. Marketing w handlu żywnością. Promocja artykułów żywnościowych. Reklama i jej znaczenie na rynku produktów żywnościowych.

Organizacja marketingu w przedsiębiorstwie. Strategia i taktyka marketingu produktów żywnościowych. Marketing wybranych produktów żywnościowych.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Michalski E., *Marketing*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017. 2. Kowalska A., Olszańska A, Urban S., *Marketing produktów spożywczych gastronomii,* Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław 2016. 3. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K., *Marketing żywności*, Wolters Kluwer, Warszawa 2013.	
Uzupełniająca 1. Szwacka-Mokrzycka J., *Marketing. Mechanizmy gry rynkowej*, SGGW, Warszawa 2012. 2. Mruk H., *Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa*, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2012.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Zaliczenie na ocenę, oceny cząstkowe z zaliczeń i prac pisemnych **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 15
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Towaroznawstwo III rok, semestr 5	D. MIII.37.T.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Commodity Science	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil: **praktyczny**	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 18 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi żywności genetycznie modyfikowanej, nutrigenomiki i nutrikosmetyki oraz żywności ekologicznej i produktów regionalnych Nabycie umiejętności oznaczania parametrów jakościowych w żywności oraz składników świadczących o jej bezpieczeństwie, w tym oznaczanie jakości miodów pszczelich, wody pitnej, produktów mięsnych. Zapoznanie się z procesem produkcyjnym żywności.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	K_W07
	P_W02 zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób**.**	K_W03
	P_W03 zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	K_W11
Umiejętności:	**P_U01** potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	K_U14
	P_U02 wie, co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.	K_U15
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi myśleć w sposób przedsiębiorczy	K_K12

Treści programowe

Towaroznawstwo, jako dziedzina nauki w produkcji żywności. Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru towaroznawstwa. Towaroznawstwo mięsa i drobiu. – Skład chemiczny mięsa i drobiu. Towaroznawstwo ryb i przetworów rybnych. Towaroznawstwo mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych. Regulacje, normy i dyrektywy dla substancji dodawanych w celu poprawy procesów technologicznych	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Małecka M. (red.), *Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2011. 2. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red) ., Towaroznawstwo *żywności przetworzonej z elementami technologii*, wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010.	
Uzupełniająca 1. Łatka U. (red.), *Technologia i towaroznawstwo*, wyd. 5, WSiP, Warszawa 2008. 2. Cichoń Z. (red.), *Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne*, wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2009.. 3. Kołożyn-Krajewska D., *Towaroznawstwo żywności*, wyd. 9, WSiP, Warszawa 2011.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Oceny cząstkowe z zaliczeń i prac pisemnych: **P_W01-P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 8
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 9
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Kliniczny zarys chorób I rok, semestr 2	D.MIV.38.K.Z.Ch.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and Nutritionist in Health and Disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Clinical Outline Diseases	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s: 30 godz., ns: 21 godz.; ćwiczenia: s: 30 godz., ns: 21 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**4**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z chorobami wewnętrznymi, neurologicznymi, chirurgicznymi, ginekologicznymi oraz pediatrycznymi.

Zakładane efekty kształcenia		**Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia**
Wiedza:	**P_W01** opisuje najczęstsze rodzaje chorób wewnętrznych, neurologicznych, chirurgicznych, ginekologicznych i pediatrycznych (w tym onkologicznych)	**K_W02**
	P_W02 omawia przyczyny powstawania chorób	**K_W04**
Umiejętności:	**P_U01** analizuje procesy fizjopatologiczne chorych; przeprowadza wywiad środowiskowy i epidemiologiczny	**K_U05, K_U08, K_U09**
	P_U02 opiekuje się pacjentami w przewlekłych stanach chorobowych	**K_U05, K_U08, K_U09**
Kompetencje społeczne:	**P_K01** trafnie postrzega zagrożenia możliwości wystąpienia choroby i/lub nasilenia się jej objawów	**K_K02, K_K04**
	K_K02 ma świadomość potrzeby empatii oraz poświęcenia, motywowania pacjentów do rehabilitacji, przezwyciężania trudności:	**K_K02, K_K04**

Treści programowe

WYKŁAD

Stan zdrowia i choroby. Podstawowa terminologia medyczna. Wywiad lekarski. Badanie przedmiotowe. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo–zasadowej. Zaburzenia odżywiania (wpływ chorób na stan odżywienia). Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Choroby gruczołów wydzielania wewnętrznego. Choroby metaboliczne. Otyłość i niedożywienie. Choroby przewodu pokarmowego. Cukrzyca. Choroby wątroby, dróg żółciowych i trzustki. Choroby układu krążenia, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze). Choroby układu krwiotwórczego. Choroby układu oddechowego. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne. Choroby nerek i

układu moczowego. Choroby reumatyczne, choroby narządu ruchu. Osteoporoza. Choroby zakaźne i pasożytnicze. Uzależnienia. Zatrucia. Choroby nowotworowe Opieka paliatywna. Patofizjologia starzenia się. Patologie wieku starszego-geriatria. Fizjologia i patologia ciąży. Podstawowe schorzenia ginekologiczne. Najczęstsze schorzenia neurologiczne i psychiatryczne.

ĆWICZENIA

Zasady prowadzenia wywiadu lekarskiego oraz badania przedmiotowego. Zastosowanie badań diagnostycznych: laboratoryjnych, mikrobiologicznych, czynnościowych, endoskopowych i obrazowych. Różnicowanie i postępowanie w chorobach układów chorób: krążenia, krwiotwórczego, oddechowego, metabolicznego, przewodu pokarmowego, cukrzycy, wątroby i dróg żółciowych, nerek i układu moczowego, reumatycznych, neurologicznych i psychiatrycznych.

Zalecana literatura

Podstawowa:

1. Interna Szczeklika 2021, Piotr Gajewski, Andrzej Szczeklik, Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków 2021.
2. Herold B. (red). *Medycyna wewnętrzna. Repetytorium dla studentów medycyny i lekarzy*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Seller R. H., *Diagnostyka różnicowa najczęstszych dolegliwości*, Elsevier Urban@Partner, Wrocław 2009.

Uzupełniająca:

Latkowski B., Lukas W. Godycki-Ćwirko M. (red.), *Medycyna rodzinna*, PZWL, Warszawa 2017.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady – dyskusja, zaliczenie pisemne (test pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02;**
Ćwiczenia – aktywność, prezentacja multimedialna -**P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 42
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 8
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 100, ns.: 100
Liczba punktów ECTS	**4**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Wstęp do psychodietetyki III rok, semestr 5	D.MIV.39.W.D.P.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Introduction to Psychodietetics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami z zakresu psychodietetyki oraz wpływu odżywiania na aspekty psychiczne człowieka.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posiada podstawową wiedzę z zakresu psychodietetyki **P_W02** nabywa wiedzę o procesie odżywiania i jego związku ze zdrowiem fizycznym i psychicznym **P_W03** ma elementarną wiedzę dotyczącą procesów komunikowania interpersonalnego i społecznego, ich prawidłowości i zakłóceń	K_W28 K_W16 K_W28
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi analizować i stosować procedury żywienia z uwzględnieniem zasad zdrowego odżywiania **P_U02** Posiada umiejętności praktyczne niezbędne do nawiązania kontaktu z osobami w kontekście rozwoju personalnego	K_U05 K_W06 K_U05
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Posiada umiejętności stałego dokształcania się. Potrafi pracować w grupie. Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu.	K_K01, K_K09, K_K04

Treści programowe

Wykłady: Zdobycie praktycznych umiejętności związanych z zagadnieniem psychodietetyki, tj.: zdobycie praktycznej wiedzy o źródłach, charakterze i skutkach zagrożeń wynikających z nieprawidłowej diety, odżywiania, problemów psychologicznych o podłożu żywieniowym. Zapoznanie z przepisami i zasadami kontaktu z osobami ze schorzeniami/ zaburzeniami psychologicznymi o podłożu żywieniowym. Identyfikowanie i ocenianie skutków zagrożeń w obszarze psychodietetyki,

zdobycie umiejętności rozpoznawania schorzeń/ zaburzeń psychologicznych o podłożu żywieniowym i sposobów ich zwalczania/ terapii .Obserwacja stosowania metod wykorzystywanych w treningach rozwoju personalnego w aspekcie podniesienia jakości zdrowego życia.
Ćwiczenia: Praca nad modelem pacjenta z zaburzeniami odżywiania.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Maine M., McGilley B.H., Bunnell D. W.(red.), Rajewski A. (red. wyd. pol.), Leczenie *zaburzeń odżywiania*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019.
3. Ogden J., *Psychologia odżywiania się*, Wydawnictwo UJ, Kraków 2011.
4. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., *Otyłość. Zapobieganie i leczenie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.

Uzupełniająca

1. Woynarowska B. (red.), *Edukacja zdrowotna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
2. Skrzypek M., *Obesitologia w ujęciu interdyscyplinarnym*, Uniwersytet Medyczny, Lublin 2018.
3. Kucharska K. (red.), *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*, Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa 2017.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: test (min. 55% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W03**
Ćwiczenia: sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń, praca pisemna, odpowiedź ustna - **P_W01-P_W03, P_U01, P_U02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s. -, ns. 10
Studiowanie literatury	s. -, ns. 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s. -, ns. 4
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s. 60, ns. 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa II rok, semestr 4	D.MIV.40.FiF.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Pharmacology and Nutritional Pharmacotherapy	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Podstawowym celem nauczania przedmiotu: Farmakologia i farmakoterapia żywienia oraz interakcja leków z żywnością jest poznanie działania leków: efektów korzystnych, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności. Wpływ żywności na efekty leków.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej **P_W02** zna skutki interakcji leków z żywnością. **P_W03** zna działania niepożądane i toksyczne najważniejszych leków	K_W12 K_W03 K_W12
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością **P_U02** Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U12 K_U01
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego	K_K0

Treści programowe

Wykłady: Elementy farmakologii ogólnej. 2. Farmakokinetyka. 3. Podstawy farmakologii autonomicznego układu nerwowego. 4. Podstawy farmakologii ośrodkowego układu nerwowego. 5. Podstawy współczesna farmakoterapia bólu. 6. Wprowadzenie do farmakoterapii schorzeń układu krążenia. 7. Farmakologia krwi i układu krwiotwórczego. 8. Farmakologia układu oddechowego. 9. Leki modulujące czynność przewodu pokarmowego. 10. Wybrane zagadnienia z farmakologii chorób infekcyjnych i pasożytniczych. a) antybiotykoterapia b) Farmakoterapia zakażeń grzybiczych, wirusowych i inwazji pasożytniczych. 11. Farmakologia układów hormonalnych i witamin.

Ćwiczenia: 1. Interakcje leków 2. Przykłady interakcji leków i ich kliniczne następstwa 3. Działania niepożądane leków 4. Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania 5. Składniki pokarmowe zwiększające i zmniejszające wchłanianie leków 6. Wpływ żywności na proces biotransformacji leków 7. Działanie synergistyczne leków i składników żywności 8. Wpływ leków na wchłanianie składników pokarmowych i stan odżywienia 9. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem 10. Wpływ leków na metabolizm alkoholu 11. Przykłady najczęstszych interakcji pomiędzy lekami a żywnością 12. Metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności 13. Podstawy farmakologii wieku rozwojowego.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Janiec W. (red.), *Kompendium farmakologii*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Jarosz M., Wolnicka K., Ryżko-Skiba M., Respondek W., Rychlik E, *Jak uniknąć interakcji pomiędzy lekami a żywnością?*, Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa 2005
4. Zachwieja Z. (red.*), Leki i pożywienie – interakcje*, MedPharm Polska, Wrocław 2016.

Uzupełniająca

1. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Interakcje leków z żywnością i alkoholem*, Wydawnictwo Medyczne Borgis, Warszawa 2004.
2. Bronkowska M. (red.), *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*, MedPharm, Wrocław 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę, test (55% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W03**

Ćwiczenia: kolokwia obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen: **P_W01-P_W03, P_U01-P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 3, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Psychogenne zaburzenia odżywiania II rok, semestr 4	D. MIV.41.P.Z.O.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Psychogenic Eating Disorders	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Wykład: s.: 15 godz., ns.: 12 godz.; ćwiczenia: s.: 15 godz., ns.: 12 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychogennych zaburzeń odżywiania. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym.

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**P_W01** zna kliniczne rozumienie zaburzeń odżywiania **P_W02** zna i rozumie zasady etyczne obowiązujące w psychoterapii **P_W03** dokonuje analizy teorii podejść psychoterapeutycznych, ich tworzenia i funkcjonowania w zaburzeniach odżywiania	K_W02 K_W09 K_W15 K_W28
Umiejętności:	**P_U01** potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikacje wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy **P_U02** omawia podstawowe problemy związane z psychogennymi zaburzenia odżywiania i potrafi przeprowadzić, zaplanować i wdrożyć terapię	K_U06 K_U16 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych	K_K04

Treści programowe

Wykład: Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia. Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modelów terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania. Warsztat w zakresie terapii poznawczo-behawioralnej. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych.

Ćwiczenia: Kliniczne przykłady, praca nad opisem przypadku.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Butcher J., Hooley J., Mineka S., *Psychologia zaburzeń*, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot 2017. 2. Maine M., McGilley B.H., Bunnell D. W.(red.), Rajewski A. (red. wyd. pol.), Leczenie *zaburzeń odżywiania*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019. 3. Faiburn C., *Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.	
Uzupełniająca 1. Lawrence M., *Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania*, Imago, Warszawa 2015. 2. Chrząstowski Sz., *Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin*, Paradygmat, Warszawa 2014. 3. Middleton K., *Zaburzenia odżywiania*, eSPe, Kraków 2016.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykłady: test zaliczeniowy (50% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W03** **Ćwiczenia**: praca pisemna/studium przypadku: **P_W01, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.:6
Studiowanie literatury	s.: 2, ns. 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna, praca pisemna)	s.: 5, ns. 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 3, ns.: 5
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i dietetyka pediatryczna III rok, semestr 5	D.MIV.42.ŻiD.P.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nutrition and Peadiatric Dietetics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil: **praktyczny**	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy z zakresu żywienia dzieci i młodzieży w zdrowiu i różnych stanach chorobowych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posiada wiedzę z zakresu etiologii, patomechanizmów oraz przebiegu zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych **P_W02** Zna i rozumie mechanizmy regulujące łaknienie u dzieci oraz metabolizm podstawowych składników odżywczych **P_W03** posiada wiedzę na temat problemów żywieniowych występujących u dzieci i młodzieży w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych	K_W01 K_W02 K_W05 K_W10 K_W13
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjentów występujące w chorobach układu krążenia, układu moczowego, w gastroenterologii i hepatologii, chorobach onkologicznych, chirurgicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, alergicznych, uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego **P _U02** posiada umiejętność planowania żywienia w u dzieci zdrowych, oraz w profilaktyce różnych chorób w odniesieniu do dzieci, kobiet w ciąży i karmiących	K_U07 K_U08 K_U05 K_U06

	P_U03 potrafi wykorzystać i zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych w biochemicznej diagnostyce chorób żywieniowo-zależnych dzieci i młodzieży	K_U11
Kompetencje społeczne:	**P_K01** rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczność ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki	K_K01

Treści programowe

Wykłady: Żywienie kobiety ciężarnej a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka. Programowanie żywieniowe. Rozwój dziecka w odniesieniu do umiejętności jedzenia. Karmienie piersią. Schemat żywienia niemowląt. Preparaty specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Produkty zastępujące mleko kobiece. Postępowanie dietetyczne z dzieckiem ulewającym i w refluksie żołądkowo-przełykowym. Alergia pokarmowa na przykładzie alergii na białko mleka krowiego. Postępowanie dietetyczne w chorobie trzewnej. Nieswoiste zapalne choroby jelit postępowanie terapeutyczne. Nietolerancje pokarmowe postępowanie dietetyczne. Dyslipidemie w postępowaniu dietetycznym.
Ćwiczenia: Normy żywienia dzieci zdrowych w spoczynku i podczas wysiłku. Wprowadzanie pokarmów uzupełniających. Rozwój dziecka praktyczny aspekt oceny stanu odżywienia dziecka –siatki centylowe. Probiotyki i prebiotyki, suplementy diety w żywieniu dzieci. Otyłość prosta u dzieci uwarunkowania, diagnostyka, postępowanie dietetyczne. Żywienie dzieci z biegunką ostrą i przewlekłą. Zasady żywienia dziecka w zaburzeniach karmienia.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
3. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.

Uzupełniająca:

1. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), *Pediatria*, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013.
2. Eugster G., *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
3. Krauss H. (red.), *Fizjologia żywienia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: test zaliczeniowy (50% max liczby pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W03**
Ćwiczenia: kolokwia cząstkowe (ocena końcowa jest średnią arytmetyczna uzyskanych ocen): **P_W01-P_W03, P_U01-P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: , ns.: 7
Studiowanie literatury	s.: , ns.: 3
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: , ns.: 5
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i dietetyka geriatryczna III rok, semestr 6	D.MIV.43.ŻiD.G.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Nutrition and Geriatric Dietetics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
Profil: **praktyczny**	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie ze zmianami fizjologicznymi związanymi ze starzeniem się organizmu. Omówienie przesłanek warunkujących prawidłowe zaspokajanie potrzeb żywieniowych człowieka w kontekście starzenia się organizmu. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi starszych oraz wykorzystania wskaźników somatycznych w ocenie stanu odżywienia.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Charakteryzuje zmiany w składzie organizmu i jego czynności dotyczące ludzi starszych	K_W06
	P_W02 Objaśnia zasady prawidłowego żywienia osób starszych. Definiuje i charakteryzuje wpływ sposobu odżywiania na rozwój chorób dietozależnych wieku podeszłego	K_W08
	P_W03 Rozpoznaje i objaśnia zaburzenia stanu odżywiania ludzi starszych. Definiuje podstawowe pojęcia związane z żywnością i żywieniem osób w podeszłym wieku	K_W13
Umiejętności:	**P_U01** Przeprowadza prawidłowe obliczenia dotyczące zapotrzebowania starszego człowieka na podstawowe składniki odżywcze	K_U05 K_U08
	P_U02 Stosuje prawidłowo zamianę produktów spożywczych w grupach. Zaplanuje tygodniowy jadłospis zgodny z zasadami prawidłowego żywienia ludzi starszych (zdrowych i chorych).	K_U17
	P_U03 Przeprowadza prawidłowo ocenę żywienia i odżywiania się. Inicjuje właściwe nawyki żywieniowe we własnym środowisku.	K_U09

	P _U04 Wyszukuje i właściwie interpretuje informacje dotyczące stanu odżywienia i sposobu żywienia osób starszych	K_U17
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Demonstruje kreatywność przy opracowywaniu całodziennych jadłospisów dla starszych ludzi (zdrowych i chorych)	K_K12

Treści programowe

Wykłady:
Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku starszym. Zmiany w składzie organizmu starszego człowieka i jego czynności. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym. Zmiany w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze. Wykrywanie niedożywienia. Konsekwencje nieprawidłowego żywienia i małej aktywności fizycznej. Praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych dla osób w wieku podeszłym. Znaczenie wody, zażywanie suplementów. Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku starczego.

Ćwiczenia:
Metody oceny stanu odżywienia osób starszych. Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych wieku podeszłego. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego i chorobach oczu. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach kostno-stawowych i chorobach układu krążenia. Planowanie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach neurologicznych.

Zalecana literatura

Podstawowa
1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
2. Menebröcker C., Smoliner Ch. (red.), Schlegel-Zawadzka M. (red. wyd. pol.), Żywienie *w opiece nad osobami w starszym wieku,* Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
3. Jarosz E. , *Dieta seniora*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Uzupełniająca
1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
2. Wieczorowska-Tobis K., Talarska D. (red.), *Geriatria i pielęgniarstwo geriatryczne*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin pisemny w formie testu: (50% max liczby pkt na ocenedst): **P_W01, P_W02, P_W03**
Ćwiczenia: Oceny cząstkowe z kolokwiów i prac pisemnych – **P_W01-P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: , ns.: 3
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: , ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: , ns.: 7
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Analiza trendów dietetycznych III rok, semestr 6	D.MIV.44.A.T.D
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Analysis of Dietetic Trends	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski/angielski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.; ćwiczenia: s.:30 godz., ns.: 18 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce. Zapoznanie studentów z korzyściami oraz zagrożeniami związanymi ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych oraz w różnych jednostkach chorobowych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**K_W01** posiada wiedzę z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych	K_W19, K_W05
	K_W02 wykazuje pogłębioną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych	K_W19, K_W05
Umiejętności:	**K_U01** analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej	K_U12, K_U01, K_U06
	K_U02 rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	K_U05, K_U06 K_U09
Kompetencje społeczne:	**K_K01** jest świadomy poziomu swojej wiedzy i potrzeby ciągłego jej poszerzania	K_K11

Treści programowe

Wykład: Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/półproduktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Wykorzystanie testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej.

Ćwiczenia: Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu.

Zalecana literatura

Podstawowa 1. Jeszka J., Woźniewicz M., Gawęcki J., 2010. *Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm*. [W:] *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*. Gawęcki j. (red.). PWN, Warszawa, 501-510. 2. Kołłajtis-Dołowy A., 2005. Wartość odżywcza diet alternatywnych. [W:] *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*. 3. Gertig H., Przysławski J. *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, wyd. PZWL, Warszawa 2015.	
Uzupełniająca 1. Dukan P. (2011): Dukan Diet Life Plan.The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London. 2. Adamo P., C. Whitney C. (1999): Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład: test zaliczeniowy (min. 55% max do zdobycia liczby pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W02** **Ćwiczenia**: kolokwia pisemne: **P_W01-P_W02; P_U01, U02; P_K01.** Ocena końcowa jest, średnią arytmetyczna uzyskanych ocen.	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s.: .: 18
Studiowanie literatury	s.: , ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: , ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe II rok, semestr 3	D.MIV.45.EiP.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition Education and Counseling	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**	**Wymagania wstępne**	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 21 godz., ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 21 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Celem zajęć jest zapoznanie studenta z organizacją poradnictwa żywieniowego. Edukacja żywieniowa obejmuje zagadnienia: zadania dietetyka w ochronie zdrowia, poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe, czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia, zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania, profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia, wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka.

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**P_W01** Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania **P_W02** Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych**.**	K_W15 K_W08 K_W19
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia**.** **P_U02** Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. **P_U03** potrafi definiować pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	K_U01 K_U01 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów	K_K02

Treści programowe

Wykłady:
Podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Metodyka edukacji żywieniowej. Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Komunikowanie interpersonalne w edukacji żywieniowej i poradnictwie dietetycznym. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej. Edukacja żywieniowa w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych.
Ćwiczenia:
Budowanie programu profilaktycznego. Opracowanie programu edukacji żywieniowej z zakresu profilaktyki wybranych chorób układu krążenia. Opracowanie programu edukacji żywieniowej z zakresu profilaktyki chorób nowotworowych. Opracowanie programu edukacji żywieniowej skierowanego do kobiet ciężarnych z zakresu profilaktyki nadmiernego przyrostu masy ciała. Edukacja żywieniowa – symulacja zajęć edukacyjnych z dziećmi. Pacjent w gabinecie dietetyka – symulacja porady dietetycznej.

Zalecana literatura

Podstawowa
1. Woynarowska B. (red.), *Edukacja zdrowotna,* Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
2. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
3. Gromadzka-Ostrowska J. (red.), *Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019.
4. Kasperczyk T., Mucha D. (red.), *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków 2014.

Uzupełniająca
1. Woynarowska B. (red.), *Profilaktyka w pediatrii*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
2. Chruściel P., Ciechaniewicz W. (red.), *Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: zaliczenie na podstawie testu na koniec semestru (50% max liczby pkt na ocenę dst): **P_W01, P_W02, P_U03**
Ćwiczenia: Oceny cząstkowe z kolokwiów i prac pisemnych - **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 42
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 13
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Badania fizykalne i antropometryczne w dietetyce II rok, semestr 4	D.MIV.46.B.FiA.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Physical and Anthropometric Examinations in Dietetics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
wykłady: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz. praca własna/zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Kształtowanie umiejętności opracowania ankiety badawczej i prawidłowej organizacji oraz przeprowadzenia badań antropometrycznych, fizykalnych oraz właściwego doboru pomiarów i metod badawczych do zrealizowania zaplanowanych problemów badawczych

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**P_W01** posiada wiedzę związaną z rozwojem organizmu człowieka, wie jak diagnozować i prognozować rozwój fizyczny **P_W02** Zna fachowe nazewnictwo i terminologię związaną z antropologią	K_W06, K_W19 K_W13
Umiejętności:	**P_U01** posiada umiejętności diagnostyki budowy somatycznej i poziomu zdolności motorycznych **P_U02** potrafi obliczyć wskaźniki antropologiczne i na ich podstawie określić typ budowy	K_U09 K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Ma przekonanie o konieczności dbałości o zdrowie i budowę własnego ciała i innych.	K_K04

Treści programowe

Wykład: Antropologia - definicja, klasyfikacja, rys historyczny ; antropologia fizyczna i jej związek z innymi naukami. Problemy współczesnej antropologii fizycznej. Systematyka i charakterystyka Naczelnych, cechy specyficznie ludzkie. Morfologiczne konsekwencje pionizacji Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania procesu ontogenezy, mechanizm kształtowania się cech fenotypowych w ontogenezie (rozwój i jego składowe, czynniki rozwoju, kinetyka i dynamika zjawisk rozwojowych,) Okresy rozwoju osobniczego - kryteria podziału ontogenezy na okresy, charakterystyka okresów : zróżnicowanie płciowe (przebieg dojrzewania płciowego, regulacja hormonalna), młodzieńczego, dorosłego, dojrzałego, starości (zjawiska klimakterium i andropauzy). Próby wyjaśnienia procesów starzenia.
Metody kontroli i oceny przebiegu rozwoju- wiek rozwojowy , kalendarzowy, metody graficzne, morfogramy, siatki centylowe, wsk. oceny dojrzałości biologicznej Zmienność morfologiczna

człowieka klasyfikacje typologiczne zróżnicowanie budowy ciała, zmienność konstytucjonalna, zmienność dymorficzna

Ćwiczenia: Antropometria- def. cele i zadania. Punkty antropometryczne Przyrządy pomiarowe stosowane w antropometrii, płaszczyzny i linie ciała.

Dokumentacja badań antropometrycznych, zasady opracowania kart badawczych oraz wywiadu środowiskowego. Pomiary antropometryczne Konstrukcja ankiety pomiarowej, organizacja i wykonanie pomiarów antropometrycznych. Wiek biologiczny i metody jego oceny.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Kaczmarek M., Wolański N., *Rozwój biologiczny człowieka*, wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.
2. Raczek J., *Antropomotoryka. Teoria motoryczności człowieka w za*rysie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
3. Chrzanowska M, Gołąb S., *Przewodnik do ćwiczeń z antropologii*, wyd. 3, AWF, Kraków 2014.
4. Perenc L., *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2019.

Uzupełniająca

1. Malinowski A., Tatarczuk J., Asienkiewicz R., *Antropologia dla pedagogów*, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra 2014.
2. Milicer H. (red.), *Zarys antropologii*, wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Warszawa 2003.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin pisemny w formie testu (pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02**

Ćwiczenia : kolokwia i prace pisemne (ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen): **P_U01, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej II rok, semestr 3	D.M IV.47.P.D.L.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie Nutrition and nutritionist in health and disease	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Basics of Laboratory Diagnostics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil: **praktyczny**	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 21 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 21 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z podstawami diagnostyki laboratoryjnej stanowiącej istotny czynnik w formowaniu ostatecznego rozpoznania choroby u pacjenta. Przygotowanie studentów do diagnostyki różnicowej badań laboratoryjnych poprzez umiejętność porównywania uzyskanych wyników.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Analizuje jakość wyników laboratoryjnych oznaczonych w różnych jednostkach chorobowych. **P_W02** Klasyfikuje zasady postępowania diagnostycznego w chorobach metabolicznych zakaźnych i dziedzicznych. **P_W03** interpretuje wyniki badań laboratoryjnych w celu zróżnicowania stanów fizjologicznych i patologicznych organizmu	K_W02 K_W03 K_W08
Umiejętności:	**P_U01** Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych dla potwierdzenia diagnozy, a także śledzenia zmian w przebiegu choroby, w tym wyników dietoterapii i rehabilitacji. **P_U02** Interpretuje wpływ leków i diety i sportu na wyniki oznaczeń określonych parametrów diagnostycznych. **P_U03** potrafi analizować wyniki pod kątem odpowiedniej suplementacji, czy dietoterapii	K_U11 K_U12 K_U11 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Jest świadomy poziomu swojej wiedzy i potrzeby jej poszerzania	K_K11, K_K01

Treści programowe

Wykłady: Morfologia krwi diagnoza niedoborów. Inne badania POCT. Analizy dla oceny gospodarki wodno-elektrolitowej i równowagi kwasowo-zasadowej. Monitorowanie poziomu glukozy na oddziałach szpitalnych i w domu pacjenta. Testy obciążeniowe. Diagnostyka laboratoryjna związana ze specyfiką wieku. Specyfika diagnostyki prenatalnej oraz pediatrycznej. Diagnostyka laboratoryjna kobiet w okresie reprodukcyjnym, w przebiegu ciąży oraz w okresie pomenopauzalnym. Diagnostyka laboratoryjna mężczyzn z uwzględnieniem męskiego układu rozrodczego

Ćwiczenia:

Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą. Badania hematologiczne przydatne dla dietetyków . Diagnostyka hematologiczna niedokrwistości . Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej i interpretacja ich. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób nerek i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób wątroby i trzustki i interpretacja ich wyników. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń obrotu kostnego i osteoporozy oraz interpretacja ich wyników oraz badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce alergii i interpretacja ich.

Zalecana literatura

1. Kokot F., Hyla-Klekot L., Kokot S.*, Badania laboratoryjne. Zakres norm i interpretacja*, wyd. 5, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
2. Solnica B., (red.), *Diagnostyka laboratoryjna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
3. Ostrowska L. (red.), *Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
4. Dembińska-Kieć A., Naskalski J., Solnica B. (red.), *Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej*, wyd. 4, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.

Uzupełniająca

1. Tobias E, Connor M., Ferguson-Smith, M.(red.), *Genetyka medyczna*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
2. Neumeister B., Besenthal I., LiebichH. (red.), *Diagnostyka laboratoryjna. Poradnik kliniczny*, wyd. 2 pol., Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013.
3. Bal J. (red.), *Genetyka medyczna i molekularna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin pisemny w formie testu (pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02, P_W03,**
Ćwiczenia: kolokwia i prace pisemne (ocena końcowa jest średnia arytmetyczną uzyskanych ocen) - **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 42
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 13
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 15
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
Kierunek: Dietetyka	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych II rok, semestr 3	D.MVa.48.ŻiP.D.C.M.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Dietary Management in Metabolic Disorders	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Profil: praktyczny	Do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 24 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 24 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Poznanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia w chorobach metabolicznych, ze szczególnym uwzględnieniem miażdżycy, choroby niedokrwiennej serca, nadciśnienia tętniczego, cukrzycy, nadwagi i otyłości. Studenci poznają również zasady żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, ze szczególnym uwzględnieniem chorób wątroby i dróg żółciowych, chorób trzustki, jamy ustnej i przełyku, zaburzeń czynnościowych przewodu pokarmowego.

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**P_W01** rozumie patomechanizm chorób metabolicznych i chorób przewodu pokarmowego. **P_W02** klasyfikuje i omawia założenia diet stosowanych w różnych stanach chorobowych przewodu pokarmowego i w chorobach metabolicznych.	K_W01 K_W08 K_W17
Umiejętności:	**P_U01** planuje i ocenia jadłospisy stosowane w żywieniu osób z chorobami przewodu pokarmowego i z chorobami metabolicznymi **P_U02** ocenia indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze u osoby z chorobami przewodu pokarmowego i z chorobami metabolicznymi.	K_U02 K_U05 K_U08 K_U16
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11, K_K01

Treści programowe

Wykład: Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku; zastosowanie diet o zmiennej konsystencji; żywienie w chorobach żołądka. Dobór produktów zalecanych i zabronionych. Zasady żywienia w chorobach jelita cienkiego. Zasady żywienia w chorobach jelita grubego. Żywienie w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych Żywienie w ostrym zapaleniu trzustki. Żywienie w

przewlekłym zapaleniu trzustki. Profilaktyka chorób sercowo- naczyniowych. Miażdżyca i choroba niedokrwienna serca.
Ćwiczenia: analiza profilu pacjenta z zaburzeniami metabolicznymi.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Chevallier L., *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław 2015.
3. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021.
4. Spodaryk M., *Podstawy leczenia żywieniowego* , Scientifica, Kraków 2019.

Uzupełniająca

1. Kaczmarczyk-Sedlak I., Ciołkowski A., *Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego,* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2017.
2. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., *Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
3. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015 .

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin pisemny w formie testu (50% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01, P_W02**
Ćwiczenia: kolokwia: **P_U01, P_U02,** odpowiedzi ustne: **P_W01, P_W02, P_U02, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 48
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 7
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90 ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych II rok, semestr 3	D.MVa.49.P.D.P.L.Ch.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Dietotherapy and Prevention Diet-related Diseases	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski/angielski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 24 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych. Poznanie wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zasad prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** rozumie patomechanizm chorób dietozależnych **P_W02** klasyfikuje i omawia założenia diet stosowanych w różnych stanach chorobowych przewodu pokarmowego i w chorobach metabolicznych. **P_W03** posiada wiadomości na temat etiopatogenezy i czynników ryzyka żywieniowo zależnych chorób cywilizacyjnych oraz zna zasady prewencji wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą.	K_W13 K_W17 K_W18
Umiejętności:	**P_U01** posiada umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego oraz oceny sposobu żywienia osoby badanej w oparciu o uzyskany wywiad żywieniowy **P_U02** posiada umiejętność planowania prawidłowego żywienia stosownie do wieku w profilaktyce chorób dietozależnych.	K_U01 K_U02 K_U16
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11, K_K01

Treści programowe

Żywienie w chorobach metabolicznych - aspekt kliniczny. Produkty zamienne. Indeks glikemiczny. Wpływ żywienia na występowanie chorób żywieniowozależnych i nowotworów. Zespół metaboliczny Objawy i leczenie zespołu policystycznych jajników (PCOS). Cukrzyca, zaburzenia cukrzycowe i powikłania.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Chevallier L., *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. 3. Jarosz M., *Nowotwory złośliwe. Jak zmniejszyć ryzyko zachorowania? Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
Uzupełniająca 1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka*. *Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 2. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.. 3. Włodarek D., Lange E. , Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Ćwiczenia – kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02, P_W03** Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych: **P_U01, P_U02, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 5
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 6
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek II rok, semestr 4	D.MV.50.ŻiP.N.N.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition and Dietary Management in Renal Failure	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: **praktyczny**	**Wymagania wstępne**	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 18 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy z zakresu anatomii, fizjologii i patologii nerek oraz właściwego postępowania żywieniowego , dietetycznego pacjentów z chorobami nerek.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student rozpoznaje objawy towarzyszące chorobom nerek **P_W02** zna zasady dietoterapii w chorobach nerek, zna wskazania i zasady komponowania jadłospisów w chorobach nerek na różnych etapach, w tym w schyłkowej niewydolności nerek.	K_W17 K_W18 K_W08
Umiejętności:	**P_U01** potrafi sporządzić zalecenia żywieniowe w różnych chorobach nerek w stanie ostrym i przewlekłym oraz w trakcie dializoterapii i dializy otrzewnowej. **P_U02** wykorzystuje wiedzę w prawidłowej kwalifikacji pacjentów do dietoterapii z ograniczeniem wybranych składników odżywczych. **P_U03** potrafi prawidłowo modyfikować dobowy rozkład posiłków u chorych dializowanych.	K_U01 K_U02 K_U16 K_U10 K_U07
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11, K_K01

Treści programowe

Anatomia, fizjologia i patologia nerek oraz choroby nerek; zasady postępowania żywieniowego z chorymi na nerki w tym pacjentów dializowanych, modyfikacja składników odżywczych, układanie planu żywieniowego dla pacjentów nefrologicznych; edukacja żywieniowa pacjentów nefrologicznych oraz ich rodzin.

Zalecana literatura

Podstawowa 1. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021. 2. Wieczorek-Chełmińska*, Żywienie w chorobach nerek*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 3. Sobotka L. (red.), *Podstawy żywienia klinicznego*, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. Dębska -Ślizień A., Król E., Rutkowski B. (red.), *Przewlekła choroba nerek. Poradnik dla pacjentów i ich rodzin*, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013.	
Uzupełniająca 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Rutkowski B., *Dializoterapia w codziennej praktyce*, wyd. 3, Wydawnictwo Medyczne Makmed, Gdańsk 2004.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych – **P_W01, P_W02; P_U01- P_U03, P_K01**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 7
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych II rok semestr 4	D.MVa.51.Ż.C.A.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition in Autoimmune Diseases	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Moduł dyplomujący – do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
wykłady: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi charakteru chorób z autoagresji ich etiopatogenezy, leczenia farmakologicznego, oraz postępowania żywieniowego i dietetycznego wobec pacjentów.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna choroby o podłożu autoimmunizacyjnych oraz sposoby ich leczenia	K_W03
	P_W02 zna najczęstsze problemy związane z występowaniem chorób autoimmunologicznych	K_W18
	P_W03 zna zasady planowania żywienia dla osób z chorobami o podłożu autoimmunologicznym.	K_W17
Umiejętności:	**P_U01** potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta z chorobami autoimmunologicznymi	K_U01
	P_U02 potrafi rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe.	K_U06
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy	K_K11, K_K01
	P_K02 Posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym, w którego skład wchodzą lekarze, farmaceuci, pielęgniarki, dietetycy	K_K09

Treści programowe

Wykłady: Choroby autoimmunologiczne- etiopatogeneza, leczenie. Choroby tarczycy (Hashimoto Gravesa- Basedowa); choroby jelit, reumatoidalne zapalenie stawów, toczeń, sarkoidoza, bielactwo, cukrzyca insulinozależna; postępowanie żywieniowe, dietetyczne; planowanie żywienia z uwzględnieniem modyfikacji składników odżywczych; suplementacja

Ćwiczenia: analiza przypadku pacjenta z wybraną jednostką chorobową

Zalecana literatura

Podstawowa 1. Chevallier L., *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*, wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław 2015. 2. Gałęcka M., *Dieta w chorobach autoimmunologicznych*. *Co jeść, by czuć się lepiej?*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 3. Kunahowicz H. (red.), *Dieta bezglutenowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 4. O'Bryan T., *Uszkodzenia autoimmunologiczne. Ukryta przyczyna chorób. Jak wyeliminować otyłość, chroniczne zmęczenie i inne groźne objawy*, Vital, Warszawa, 2018.	
Uzupełniająca 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Socha J. (red.), *Choroby autoimmunologiczne u dzieci*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Lewandowska A., *Dieta w chorobie Hashimoto*, Wydawnictwo RM, Warszawa 2018.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład – egzamin w formie testu (test jednokrotnego wyboru, 50% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01, P_W02, P_W03** **Ćwiczenia** – zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych, odpowiedzi ustnych - **P_W01, P_W02, P_W03; P_U01, P_U02; P_K01, P_K02**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 4, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 4, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji III rok, semestr 5	D.MVa.52.Ż.K.C.o.L.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition in Pregnancy and Lactation	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 18 godz. praca własna/praca zdalna: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu żywienia w okresie przed planowaną ciążą, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią. Zapoznanie z zasadami żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna zasady i znaczenie żywienia w okresie przed planowaną ciążą, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią **P_W02** Zna zasady żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami. **P_W03** Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	K_W06 K_W10 K_W10 K_W08
Umiejętności:	**P_U01** student potrafi zaplanować żywienie kobiet w cięży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie **P_U02** potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka	K_U02 K_U19 K_U19
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11, K_K01

Treści programowe

Żywienie w okresie planowania ciąży, podczas jej trwania oraz w okresie laktacji. Odpowiedni dobór składników odżywczych; zasady planowania jadłospisu dla kobiet ciężarnych oraz w czasie laktacji; odpowiednia edukacja żywieniowa; postępowanie żywieniowe w przypadku niedoborów składników odżywczych;

Zalecana literatura

Podstawowa 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Szostak-Węgierek W., Cichocka A., *Żywienie kobiet w ciąży*. *Porady lekarzy i dietetyków*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2013. 3. Szajewska H., Albertch P., *Jak żywić niemowlęta i małe dzieci*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.	
Uzupełniająca 1. Bręborowicz G. (red.), *Położnictwo. Podręcznik dla położnych i pielęgniarek*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018 2. Durka A., *Żywienie kobiet ciężarnych*, „Położna. Nauka i Praktyka" 2008, nr 2, s.697-700. 3. Danko M., Banaś E., Książyk J., *Suplementowanie żywienia noworodków i diety kobiet ciężarnych*, „Klinika Pediatryczna" 2007, nr 15 (1), s. 43-47.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia - zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych i kolokwiów: **P_W01-P_W03, P_U02;** oraz odpowiedzi ustnych: **P_W01-P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30, ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 6
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 6
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 5
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie niemowląt i dzieci III rok, semestr 5	D. MVa.55.Ż.NiDz.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Peadiatric Nutrition	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia noworodków, niemowląt, dzieci małych, w okresie przedszkolnym, szkolnym i nastolatków umożliwiające wykorzystanie tej wiedzy w praktyce. Opanowanie zasad układania posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w wybranych stanach chorobowych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student posiada aktualną wiedzę z zakresu żywienia kobiet ciężarnych, niemowląt i dzieci **P_W02** zna wybrane czynniki chorobowe wpływające na zmiany w układzie pokarmowym, krążenia i oddychania.	K_W10 K_W02 K_W10
Umiejętności:	**P_U01** rozpoznaje objawy chorobowe spowodowane niewłaściwym żywieniem, ocenia stan odżywienia dziecka i stan niedożywienia na podstawie przeprowadzonego wywiadu, wyników badań i pomiarów. **P_U02** potrafi z wykorzystaniem zasad układania posiłków sporządzić jadłospis dla dziecka zdrowego i chorego w wybranych stanach chorobowych	K_U05 K_U06, K_U09, K_U19 K_U08, K_U05
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11, K_K01

Treści programowe

Wykłady: Zapoznanie studentów z wpływem wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia, oddychania i dokrewny w różnych okresach życia dziecka.; postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach dzieci; wiadomości z zakresu żywienia kobiet ciężarnych, noworodków, niemowląt, dzieci małych, w okresie przedszkolnym, szkolnym i nastolatków.

Ćwiczenia: zasady układania posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w wybranych stanach chorobowych.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Lissauer T., Carrol W. (red.), Milanowski A. (red. 3 wyd. pol.), *Pediatria*, Edra Urban & Partner, Wrocław 2019. 3. Szajewska H., Albertch P., *Jak żywić niemowlęta i małe dzieci*, wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. 4. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
Uzupełniająca 1. Szczapa J. (red.), *Neonatologia*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018. 2. Socha P., Lebensztejn D., Kamińska D., *Gastroenterologia dziecięca. Podręcznik do specjalizacji,* Wydawnictwo Media-Press, Warszawa 2016.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Wykład: zaliczenie na ocenę – kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02** **Ćwiczenia**: zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych: **P_W01, P_W02; P_U01, P_U02;** oraz odpowiedzi ustnych: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 9
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta III rok, semestr 5	D. MV.54.Ż.MiL.Ż.P.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Medical Nutrition and Nutritional Treatments for Patients	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski/angielski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Celem kształcenia jest: przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej, poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganym dietą, zrozumienie niezbędności stosowania terapii żywieniowej w określonych jednostkach klinicznych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** student posiada aktualną wiedzę z zakresu żywienia medycznego oraz leczenia żywieniowego pacjenta	K_W01 K_W13
	P_W02 zna wybrane czynniki chorobowe wpływające na zmiany w układzie pokarmowym	K_W17
	P_W03 zna różne drogi odżywiania pacjenta	K_W18
Umiejętności:	**P_U01** Opisuje zasady planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganym dietą.	K_U02
	P_U02 Potrafi opisać budowę i funkcjonowanie układu immunologicznego przewodu pokarmowego (GALT) oraz istotę immunożywienia.	K_U05
	P_U03 Opracowuje indywidualne zalecenia żywieniowe dla pacjentów z nietolerancją lub alergią na pokarm.	K_U07
	P_U04 Opracowuje indywidualne zalecenia żywieniowe dla pacjentów z chorobami o podłożu autoimmunologicznym.	K_U06
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11, K_K01

Treści programowe

Wykłady: Metody interwencji żywieniowej w stanach klinicznych wymagających żywienia sztucznego. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe: wskazania, przeciwwskazania, techniki karmienia, powikłania. Substraty stosowane w żywieniu dojelitowym i pozajelitowym. Immunożywienie w leczeniu żywienia. Budowa układu immunologicznego przewodu pokarmowego (GALT). Rola GALT w procesach immunologicznych. Mechanizm homeostazy immunologicznej przewodu pokarmowego. Oddziaływanie poszczególnych składników pokarmowych oraz probiotycznej żywności funkcjonalnej na sprawność układu odpornościowego w tym GALTu.
Ćwiczenia: Zalety i ograniczenia immunożywienia. Oddziaływanie poszczególnych składników pokarmowych na sprawność układu immunologicznego.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Spodaryk M., *Podstawy leczenia żywieniowego* , Scientifica, Kraków 2019.
2. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021.
3. *Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego*, Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu (red.), Scientifica, Kraków 2019.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: egzamin w formie testu (50% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst)**:**
P_W01-P_W03, P_U02
Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01-P_U04, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 2, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	Nazwa przedmiotu	Kod przedmiotu
	Analiza programów dietetycznych III rok, semestr 6	D.MVa.55.A.P.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	The analysis of Meal Planning Software for Dietitians	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Wykłady: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem nauczania przedmiotu jest analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem preferencji żywieniowych pacjenta, doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych w zależności od potrzeb pacjenta.

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**P_W01** zna podstawowe programy do układania jadłospisów **P_W02** student zna funkcjonalność omawianych programów **P_W03** zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów	K_W25 K_W25 K_W17
Umiejętności:	**P_U01** potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programy dietetycznego **P_U02** potrafi ułożyć jadłospis z uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.)	K_U06 K_U14 K_U22 K_U20
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy **P_K02** posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym	K_K01, K_K11 K_K09

Treści programowe

Wykłady: Analiza funkcjonalności poszczególnych programów dietetycznych : Kcalmar, Dietetyk, DietetykPro, Aliant .
Ćwiczenia: Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.

Zalecana literatura

Podstawowa
Analiza programów dietetycznych :
1. https://aliant.com.pl
2. https://kcalmar.com
3. https://program.dietetykpro.pl/

4. http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6	
Uzupełniająca 1. https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład: zaliczenie na ocenę, test (50% max liczby do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W03** **Ćwiczenia** – zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych**: P_W01-P_W03, P_U01-P_U02** oraz odpowiedzi ustnych – **P_W01-P_W03, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 8
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 7
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Postępowanie żywieniowe w bariatrii III rok, semestr 6	D. MVa.56.P.Ż.B.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka kliniczna Clinical Nutrition	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Nutritional Procedure in Bariatrics	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi wiedzy dotyczącej wskazań oraz przeciwwskazań do chirurgicznego leczenia otyłości, stosowanych technik operacyjnych oraz powikłań związanych z leczeniem operacyjnym. Zapoznanie studenta z zasadami żywienia pacjentów przed i po zabiegu bariatrycznym. Przekazanie wiedzy dotyczącej niedoborów pokarmowych po różnych rodzajach zabiegów oraz zasadami suplementacji diety.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna cele i zasady żywienia pacjenta otyłego przed i po zabiegu bariatrycznym. **P_W02** zna najczęstsze problemy związane z żywieniem po operacjach bariatrycznych. **P_W03** zna sposoby monitorowania stanu odżywienia pacjenta po zabiegach bariatrycznych.	K_W01 K_W02 K_W08 K_W16
Umiejętności:	**P_U01** Potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego przygotowywanego do zabiegu bariatrycznego. **P_U02** potrafi zaplanować sposób żywienia pacjentów zarówno we wczesnym, jak i późnym okresie pooperacyjnym. **P_U03** potrafi rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe.	K_U02 K_U06 K_U05 K_U07 K_U08
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy **P_K02** Posiada kompetencje do pracy w zespole żywieniowym, w którego skład wchodzą lekarze, farmaceuci, pielęgniarki, dietetycy	K_K01, K_K11 K_K09

Treści programowe

Wykłady: Otyłość i zespół metaboliczny. Kwalifikacja pacjenta do zabiegu bariatrycznego. Rodzaje i specyfika zabiegów bariatrycznych. Powikłania po zabiegach bariatrycznych. Plastyka powłok brzusznych po operacjach bariatrycznych. Zasady żywienia przed i po zabiegach bariatrycznych. Edukacja żywieniowa pacjenta we wczesnym okresie pooperacyjnym.
Ćwiczenia: analiza przypadku

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., *Otyłość. Zapobieganie i leczenie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
3. Kushner R., Lawrence V.,Kumar S., *Otyłość. Praktyczny podręcznik kliniczny*, MediPage, Warszawa 2017.
4. Krauss H. (red.), *Fizjologia żywienia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Uzupełniająca

1. Łuszczyńsk A., *Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
2. Osiński W., *Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: ocena na zaliczenie, test (5-% możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst): **P_W01-P_W03, P_U03**
Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych **P_W01-P_W03, P_U01-P_U03** oraz odpowiedzi ustnych - **P_W01-P_W-03**, **P_U01-P_U03, P_K01-P_K02**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: , ns.: 7
Studiowanie literatury	s.: , ns.: 3
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: , ns.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: ns.: 5
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
Kierunek: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia Profil: **praktyczny**	Żywienie w różnych dyscyplinach sportu II rok, semestr 3	D.MVb.48.Ż.D.S
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Nutrition in Various Sports	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s: 30 godz., ns.: 24 godz.; ćwiczenia: s: 30 godz., ns.: 24 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Przedmiot dostarcza wiedzy z zakresu fizjologii i żywienia w sporcie i kształtuje umiejętności dotyczące sposobu żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. Przedmiot umożliwia uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania specyficznych dla różnych osób (uprawiających różne dyscypliny sportowe) modyfikacji sposobu żywienia pozwalających na zwiększenie wydolności fizycznej.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych i mechanizmów ich regulacji oraz adaptacji do zwiększonej aktywności fizycznej **P_W02** wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych u sportowców	K_W01 K_W02 K_W08
Umiejętności:	**P_U01** potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego **P_U02** analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia w sporcie oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej	K_U01 K_U12 K_U18
Kompetencje społeczne:	**P_K01** rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	K_K01, K_K11 K_K02

Treści programowe

Wykłady: Zapotrzebowani energetyczne przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikroskładniki pokarmowe. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę. Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi wodnoelektrolitowej a wydolność fizyczna.

Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu. Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET). Prezentacje przygotowane w oparciu o oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie. **Ćwiczenia**: przygotowanie kilkudniowego bieżącego notowania spożywanych produktów, potraw, napojów i suplementów u sportowców zawodowych w dniach treningowych i bez treningu, porównanie wartości energetycznej diety i spożycia składników pokarmowych z zaleceniami, uzupełnianie strat makro- i mikroskładników pokarmowych oraz płynów. Identyfikacja i uzasadnienie poziomu spożycia makro- i mikroskładników pokarmowych oraz przyjmowanych płynów przed treningiem, podczas treningu i w okresie odnowy biologicznej. Układanie diet dla osób uprawiających różne dyscypliny sportowe (sporty wytrzymałościowe, siłowe, szybkościowe i siłowo-szybkościowe).	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Birch K., MacLaren D., George K., *Fizjologia sportu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009. 2. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. (red.), *Dietetyka sportowa,* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021. 3. Bean A., *Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik*, wyd. 3, Zysk i S-ka Wydawnictwo, Poznań 2019.	
Uzupełniająca 1. Zydek G., Michalczyk M., Zając A. (red.), Nowe *trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*, Wydawnictwo Akademii Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki, Katowice 2017. 2. Krauss H. (red.), *Fizjologia żywienia*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład – egzamin, test (50% max liczby możliwych do zdobycia pkt na ocenę dst) – **P_W01, P_W02, P_U01** Ćwiczenia – kolokwia pisemne (układanie diet): **P_U01, P_U02, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60; ns.: 48
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.: 7
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5; ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Suplementacja w sporcie II rok, semestr 3	D.MVb.49.S.S
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Supplementation in Sport	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
Profil: **praktyczny**	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia: s: 30 godz., ns.: 24 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz. ; ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Przedstawienie zasad kierowania procesem wspomagania sportowców w różnych dyscyplinach. Rodzaje, działanie, dawkowanie, efektywność oraz bezpieczeństwo odpowiedniej suplementacji i stosowania w planie żywieniowym;

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** wykazuje znajomość fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii układu pokarmowego, dokrewnego, nerwowego, mięśniowego, kostno-szkieletowego, krwionośnego; **P_W02** Charakteryzuje specyfikację znaczenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej w utrzymaniu homeostazy ustroju; **P_W03** zna zasady suplementacji w różnych dyscyplinach sportu	K_W01 K_W08 K_W13 K_W12
Umiejętności:	**P_U01** ocenia sposoby żywienia i stan odżywienia; **P_U02** potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie suplementacyjne w zaburzeniach immunologicznych, chorobach alergicznych, w zależności od wieku i zaawansowania choroby; **P_U03** potrafi rozpoznać niedobory i zastosować odpowiednia suplementację	K_U13 K_U18 K_U18
Kompetencje społeczne:	**P_K01** rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	K_K01 K_K02

Treści programowe

Nawodnienie oraz gospodarka kwasowo-zasadowa znaczenie w wysiłku fizycznym; Omówienie grup i bezpieczeństwa stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie; Rekomendacje dla Polskich sportowców; Suplementy i odżywki wspomagające budowę masy mięśniowej; Suplementy uzupełniające niedobory energetyczne; Suplementy i odżywki wspomagając układ sercowo-

naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej) Suplementy wspomagające układ kostno- stawowy i regenerację; Suplementy wspomagające pracę układu nerwowego; Suplementy wpływające na poziom hormonów; Immunostymulacja i probiotyki w sporcie.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. (red.), *Dietetyka sportowa,* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021.
2. Zydek G., Michalczyk M., Zając A. (red.), Nowe *trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*, Wydawnictwo AWF, Katowice 2017.
3. Celejowa I., *Żywienie w sporcie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Jarosz M. (i in.), *Suplementy diety a zdrowie*, PZWL, Warszawa 2015.
3. Szczegielniak B., Szczegielniak J., *Leki i suplementy współczesnej diety*, Elamed, Katowice 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Zaliczenie na ocenę: kolokwia pisemne, ocena końcowa jest średnią arytmetyczna uzyskanych ocen: **P_W01-P_W03, P_U01-P_U03, P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30; ns.: 24
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 6
Studiowanie literatury	s.: 5; ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5; ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60; ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: **Instytut Zdrowia**	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy psychologii sportu II rok, semestr 4	D.MVb.50.P.P.S.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Fundamentals of Sport Psychology	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	moduł dyplomujący - do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia: s: 30 godz. , ns.: 18 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem zajęć jest przygotowanie studentów do pracy z zawodnikami różnych dyscyplin - treningu wspomagającego trening sportowy, treningu psychologicznego czy tzw. coachingu, a także pracy indywidualnej z zawodnikiem.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna podstawową terminologię używaną w psychologii/filozofii i dyscyplinach pokrewnych **P_W02** posiada podstawową wiedzę z zakresu: rozpoznania problemów psychologicznych w działalności sportowej, zasad współpracy z zawodnikiem lub grupą sportową.	K_W15 K_W28 K_W28
Umiejętności:	**P_U01** potrafi wskazać obszary możliwego oddziaływania psychologicznego, będącego uzupełnieniem oddziaływań innych specjalistów z zakresy nauk o sporcie (np. fizjolog, trener, itp.) **P_U02** potrafi wykorzystywać i integrować wiedzę teoretyczną z zakresu psychologii oraz powiązanych z nią dyscyplin w celu analizy przyczyn i przebiegu procesów psychicznych, zachowania jednostek oraz zjawisk społecznych **P_U03** potrafi zastosować odpowiednie strategie działania i przeprowadzić interwencję w sytuacjach związanych z działalnością sportową	K_U06 K_U18 K_U27
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11

Treści programowe

Cele i zadania psychologii sportu. Zarys historii psychologii sportu. Agresja w sporcie. Techniki psychoregulacyjne w sporcie. Specyfika sportu kobiet. Kontuzja w sporcie – konsekwencje i terapia.

Szybkie doradztwo i sytuacje kryzysowe w sporcie . Praca z zawodnikiem. Trening mentalny w sporcie. Sport dzieci i młodzieży. Fizjologia wysiłku fizycznego i wypoczynku.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Łuszczyńska A., Psychologia sportu i aktywności fizycznej, PWN, Warszawa, 2022. 2. Hemmings B., Holder T.(red.), Psychologia sportu, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2014.	
Uzupełniająca 1. Smith L.H., Kays T.M., Psychologia sportu, Helion, Gliwice 2014.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – kolokwia pisemne, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen: **P_W01-P_W02, P_U01-P_U03, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30; ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	s.: 10, ns.: 17
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60; ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku II rok, semestr 4	D.MVb.51.M.M.F.W.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim** **Muscles metabolism and exercise physiology**	
	Muscle Metabolism and Exercise Physiology	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Profil: praktyczny	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s: 30 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s: 30 godz., ns.: 15 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z mechanizmami regulacji podstawowych funkcji organizmu oraz fizjologią układu nerwowego, autonomicznego, hormonalnego oraz aparatem ruchu.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i fizjologicznych podstaw nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej **P_W02** zna fizjologię mięśni oraz podstawy fizjologii wysiłku	K_W01 K_W02 K_W03
Umiejętności:	**P_U01** potrafi opisać regulację pracy mięśni, powstawanie napięcia mięśniowego i rodzaje wykonywanych skurczów. **P_U02** potrafi wymienić właściwości fizjologiczne mięśni. szkieletowych oraz rozumie działanie i regulację działania mięśni gładkich. **P_U03** potrafi rozpoznać podstawowe rodzaje zjawisk metabolicznych i hormonalnych przebiegających w organizmie podczas wysiłku fizycznego.	K_U04 K_U06 K_U07
Kompetencje społeczne:	**P_K01** rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	K_K01 K_K02, K_K11

Treści programowe

Wykład: Homeostaza- podstawowe mechanizmy regulacyjne organizmu. Pobudliwość, receptory, synapsy, mediatory, agoniści i antagoniści receptorów i ich działanie, sprzężenie elektrowydzielnicze. 2.Układ nerwowy, funkcje OUN, AUN. Rdzeniowe i korowe ośrodki nerwowe: funkcje, działanie, lokalizacja. Czucie bólu-receptory, drogi przewodzenia, ośrodki korowe. Fizjologiczny podział kory mózgowej, drogi wstępujące i zstępujące, funkcje kory, układ piramidowy i pozapiramidowy, udział kory w wytwarzaniu odruchów warunkowych. 3.Fizjologia mięśni szkieletowych. Rodzaje skurczów, synapsa nerwowo-mięśniowa, sprzężenie elektro-mechaniczne, receptory, mediatory, antagoniści.

Mechanizm powstawania tonusu mięśniowego. 4.Układ hormonalny- podstawowe mechanizmy hormonalne działające w organizmie w warunkach fizjologicznych, stresie, wysiłku fizycznym. 5. Termoregulacja, termogeneza, termoliza, rola ośrodka termoregulacji, działanie pirogenów. Podstawowe mechanizmy równowagi kwasowo-zasadowej – rola nerki i układu oddechowego Ćwiczenia: trening fizyczny jako proces adaptacji fizjologicznej.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Waugh A, Grant A., Anatomia i fizjologia człowieka w warunkach zdrowia i choroby, Edra Urban & Partner, Wrocław, 2018 2. Brich. K i współ., Fizjologia sportu, PWN, Warszawa, 2009. 3. Górski J., *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2011.	
Uzupełniająca 1. Damjanov I., *Patofizjologia*, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010. 2. Raczek J., Antropomotoryka – teoria motoryczności człowieka w zarysie, Wyd. Lek. PZWL, 2010.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład – egzamin w formie testu: **P_W01, P_W02.** Ćwiczenia - kolokwia pisemne, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen: **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60; ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 20
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 10
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 7, ns.: 15
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90; ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
Kierunek: Dietetyka	Toksykologia i doping w sporcie III rok, semestr 5	D.MVb.52.T.D.S
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim** **Toxicology and doping in sport.**	
	Toxicology and Doping in Sport	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
ćwiczenia: s: 30 godz., ns.: 18 godz. praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Nabycie przez studenta wiedzy z zakresu organizacji poradnictwa sportowo-lekarskiego. Nabycie przez studenta wiedzy na temat zagrożeń zdrowia i życia wśród sportowców. Kształtowanie prozdrowotnych postaw.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** Zna medyczne zasady kwalifikacji do sportu oraz zagrożenia zdrowotne związane z uprawianiem sportu **P_W02** zna problematykę związaną z dopingiem i wspomaganiem w sporcie	K_W01 K_W18 K_W12
Umiejętności:	**P_U01** potrafi rozpoznać najczęściej występujące objawy patologiczne w schorzeniach układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, nerwowego **P_U02** wymienia nowoczesne metody diagnostyczne stosowane w medycynie sportowej **P_U03** potrafi rozróżnić substancje o różnej toksyczności i przewidzieć w przybliżeniu ich działanie w przypadku zastosowania w produktach mogących wpłynąć na zdrowie człowieka.	K_U01 K_U06 K_U12 K_U23 K_U04
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega konieczność podnoszenia swoich kompetencji przez systematyczne dokształcanie.	K_K11, K_K01

Treści programowe

Uzależnienia od leków: epidemiologia, mechanizmy, objawy, leczenie, zapobieganie; Niespecyficzne metody diagnostyki toksykologicznej (metody przesiewowe), metody diagnostyki immunologicznej. Izolacja substancji egzogennych z materiału biologicznego. Inhalacje, jako metoda lecznicza; choroby alergiczne i astma oskrzelowa a wysiłek fizyczny i sport; rehabilitacja oddechowa w zapobieganiu i leczeniu; anafilaksja i jej związek z wysiłkiem fizycznym; podstawy pierwszej pomocy – postępowanie

we wstrząsie anafilaktycznym Farmakologia a sport: doping farmakologiczny w sporcie; zespół przetrenowania – zagrożenia, leczenie zespół przewlekłego zmęczenia;	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Seńczuk W. (red.), *Toksykologia współczesna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019 2. Dziak A., Jegier A., Nazar K., *Medycyna sportowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013. 3. Krakowiak A., Dopalacze – od teorii do praktyki klinicznej, Wydawnictwo Medyczne Alfa-Medica Press, 2019	
Uzupełniająca Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. (red.), *Dietetyka sportowa,* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Ćwiczenia – kolokwia pisemne obejmujące najważniejsze zagadnienie przedmiotu: **P_W01-P_W02; P_U01- P_U03, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 30; ns.: 18
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5; ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 3; ns.: 7
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 7; ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60; ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie III rok, semestr 5	D. MVb.53.P.D.P.D.S.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Dietetic and sport Dietotherapy Laboratory.	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 18 godz.; praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą żywienia w sporcie z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego, rodzaju i intensywności wysiłku.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia **P_W02** zna zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz rodzaju wykonywanego wysiłku.	K_W05 K_W05
Umiejętności:	**P_U01** dokonuje oceny stanu odżywienia; wykorzystuje kwestionariusze do badań przesiewowych i pogłębionej oceny stanu odżywienia, potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia/otyłości **P_U02** potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych i antropometrycznych w planowaniu żywienia i ocenie stanu odżywienia **P_U03** planuje indywidualnie dietę z zastosowaniem wymienników, oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze.	K_U13 K_U11 K_U09 K_U06
Kompetencje społeczne:	**P_K01** krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych	K_K04

Treści programowe

Wykłady: Stan odżywienia: stosowane metody, definicja stanu odżywienia, historia i rodzaje badań stanu odżywienia. Wywiad i badania ogólnolekarskie - przebieg wywiadu, ocena historii żywienia pacjenta, ocena sytuacji społecznej, historia występowania chorób i badanie ogólnolekarskie. Badania antropometryczne - ocena podstawowych rozmiarów ciała -masa ciała -wysokość ciała -wskaźnik WHR i interpretacja wyników - wskaźnik BMI i interpretacja wyników, ocena spadku masy ciała: względna masa ciała, spadek masy ciała, tempo zmian masy ciała -grubość fałdu skórnego i interpretacja wyników. Badania antropometryczne – ocena składu ciała, densytometria, całkowita woda ustroju, inne metody: całkowite przewodnictwo elektryczne ciała, impedancja ciała oraz ocena i znaczenie dokładności pomiarów. Badania biochemiczne stosowane w ocenie stanu odżywienia.
Ćwiczenia: Jadłospisy z uwzględnieniem różnych dyscyplin sportowych oraz rodzajów wysiłku.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw*, wyd. 6, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
3. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H. (red.), *Dietetyka sportowa,* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021.

Uzupełniająca

1. Celejowa I., *Żywienie w sporcie*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
2. Kaczmarek M., Wolański N., *Rozwój biologiczny człowieka*, wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.
3. Perenc L., *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2019.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykład: zaliczenie na ocenę, test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte) - **P_W01, P_W02**
Ćwiczenia : ocena końcowa jest średnia arytmetyczną ocen cząstkowych ocen (układanie jadłospisów: **P_U01, P_U02, P_U03;** prezentacja: **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 36
Przygotowanie się do zajęć	s.: 3, ns.: 10
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 9
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	s.: 5, ns.: 10
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 10
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Odnowa biologiczna III rok, semestr 5	D. MVb.54.O.B.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Welness	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 30 godz., ns.: 15; ćwiczenia: s.: 30, ns.: 15 praca własna/praca zdalna: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.	**3**

Cele przedmiotu

Celem jest przygotowanie i wykształcenie studenta do wdrażania zasad i metod odnowy biologicznej sportowcom, a także ludziom w różnym wieku w celu przywrócenia psychofizycznej gotowości do podjęcia treningu, pracy.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna objawy i potrafi interpretować zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych urazem, dla potrzeb diagnostyki funkcjonalnej oraz wykonywania zabiegów fizjoterapeutycznych w zakresie odnowy biologicznej **P_W02** posiada wiedzę z zakresu doboru różnych środków odnowy biologicznej w podtrzymywaniu sprawności osób związanych ze sportem	K_W01 K_W02 K_W23
Umiejętności:	**P_U01** potrafi umiejscowić cele i zadania odnowy biologicznej w szeroko pojętej ochronie zdrowia. **P _U02** Potrafi programować odnowę biologiczną w podtrzymywaniu sprawności osób związanych z aktywnością fizyczną	K_U12 K_U18
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dostrzega potrzebę kreowania zdrowego stylu życia z wykorzystaniem metod i środków odnowy biologicznej	K_K04

Treści programowe

Wykłady: Definicje odnowy biologicznej, cele i zadania. Metody i środki odnowy biologicznej. Zasady stosowania odnowy biologicznej. Podstawy teorii sportu (cel treningu, struktura rzeczowa, struktura czasowa). Podstawy treningu – jednostka treningowa. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (klasyfikacja wysiłków fizycznych, zmęczenie). Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (czynniki warunkujące charakter procesów wypoczynkowych, właściwości procesów wypoczynkowych). Zespół

przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka). Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna sucha w procesie treningowym. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna parowa i błotna, kriosauna w procesie treningowym. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – krioterapia, kriokomora w procesie treningowym. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – hydroterapia w procesie treningowym.
Ćwiczenia: Programowanie odnowy biologicznej.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Górski J., *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2011.
2. Magiera L., Walaszek R., *Masaż sportowy z elementami odnowy biologicznej*, BIOSPORT, Warszawa 2016.
2. Klukowski K. (red.), *Medycyna sportowa – odnowa biologiczna, skrajne warunki środowiska, sport niepełnosprawnych, psychologia sportu*, Wydawnictwo AWF, Warszawa 2010.
3. Dziak A., Jegier A., Nazar K., *Medycyna sportowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.

Uzupełniająca

1. Dziak A., Tayara S., *Urazy i uszkodzenia w sporcie*, Wydawnictwo Kasper, Kraków 2000.
2. Barszowski P., *Wspomaganie procesu treningowego*, COS, Warszawa 2000.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: egzamin w formie testu (pytania otwarte i zamknięte, min. 50% max liczby pkt na ocenę dst): **P_W01, P_W02**
Ćwiczenia: kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen.

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 60, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 5, ns.: 15
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 15
Praca własna	s.: 15, ns.: 15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 90, ns.: 90
Liczba punktów ECTS	**3**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Analiza programów dietetycznych III rok, semestr 6	D.MVb.55.A.P.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	The analysis of Meal Planning Software for Dietitians	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykłady: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem nauczania przedmiotu jest analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem preferencji żywieniowych pacjenta, doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych w zależności od potrzeb pacjenta.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna podstawowe programy do układania jadłospisów **P_W02** student zna funkcjonalność omawianych programów **P_W03** zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów	K_W25 K_W25 K_W17
Umiejętności:	**P_U01** potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programy dietetycznego **P_U02** potrafi ułożyć jadłospis z uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.)	K_U06 K_U14 K_U22 K_U20
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy	K_K01, K_K11

Treści programowe

Wykład: Analiza funkcjonalności poszczególnych programów dietetycznych : Kcalmar, Dietetyk, DietetykPro, Aliant**:**
Ćwiczenia: Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.

Zalecana literatura

Podstawowa
Analiza programów dietetycznych :
1. https://aliant.com.pl
2. https://kcalmar.com
3. https://program.dietetykpro.pl/
4. http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6

Uzupełniająca

1. https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z prac pisemnych: **P_W01, P_W03** **Ćwiczenia:** kolokwia pisemne (układanie jadłospisów): **P_U01, P_U02, P_K01**	
	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 7, ns.: 13
Studiowanie literatury	s.: 3, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 5, ns.: 12
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Trening personalny z elementami żywienia Rok III, semestr 6	D.MVb.56.T.P.E.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Dietetyka w sporcie Sport Dietetics	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Personal Training with Elements of Nutrition.	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
Poziom studiów: Studia pierwszego stopnia	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 15 godz., ns.: 15 godz.; ćwiczenia: s.: 30 godz., ns.: 15 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Przygotowanie studentów do prowadzenia treningów personalnych w żywieniu z osobami w rożnym wieku i o zróżnicowanych potrzebach żywieniowych oraz różnej sprawności fizycznej w zakresie zdrowego stylu życia. Przygotowanie studentów do promocji prozdrowotnego stylu życia.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** omawia planowanie i prowadzenie indywidualnych treningów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w oparciu o różne formy aktywności fizycznej. **P_W02** definiuje podstawowe pojęcia oraz wymienia zasady zdrowego odżywiania i suplementacji w zakresie niezbędnym do planowania i realizacji diety. **P_W03** Wymienia korzyści dla zdrowia wynikające z prawidłowego odżywiania oraz regularnej aktywności fizycznej.	K_W03 K_W08 K_W08 K_W23
Umiejętności:	**P_U01** układa plany żywieniowe dla osób o zróżnicowanych potrzebach. **P _U02** samodzielnie planuje oraz metodycznie i bezpiecznie prowadzi treningi żywieniowe. **P_U03** Stosuje podstawowe narzędzia motywacji i komunikacji w kontakcie z pacjentem. Przekazuje fachowe informacje dotyczące prozdrowotnego stylu życia oraz żywieniowego planu treningowego, posługując się fachowym słownictwem.	K_U06, K_U12, K_U10 K_U06, K_U12, K_U10, K_U18, K_U13 K_U28
Kompetencje społeczne:	**P_K01** Dba o dobro pacjenta. Podejmuje działania mające na celu zwiększenie aktywności fizycznej i zdrowia pacjenta	K_K04, K_K11

Treści programowe

Wykład: Definicja nadwagi i otyłości oraz jej rodzaje. 2.Metody pomiaru składu ciała. 3.Budowa i metabolizm tkanki tłuszczowej. Podstawy patogenezy otyłości. Wpływ nadmiernego otłuszczenia na stan zdrowia człowieka. 3. Składniki pokarmowe i ich wpływ na proces gromadzenia tkanki tłuszczowej. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce oraz leczeniu nadwagi i otyłości. Analiza i ocena stanu zdrowia osoby z nadwagą. Analiza sposobu żywienia. Ocena najpopularniejszych diet wspomagających odchudzanie. Modne diety bezpieczeństwo ich stosowania 3.Ocena najczęściej stosowanych suplementów wspomagających odchudzanie. Psychodietetyka zawód przyszłości, definicja i najważniejsze pojęcia. Psychologiczny portret osoby otyłej. Pozabiologiczne funkcje jedzenia. Błędy popełniane przy okazji pierwszego spotkania z pacjentem. Motywacja i siła nawyku pacjenta. Transteoretyczny model zmiany zachowań (fazy zmiany). Wsparcie w przypadku powrotu pacjenta do starych nawyków. Psychologiczny model odzyskiwania kontroli nad jedzeniem. Zaburzenia odżywiania anoreksja i bulimia.
Ćwiczenia: analiza przypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa:
1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Kucharska K. (red.), *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*, Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa 2017.

Uzupełniająca:
1. Faiburn C., *Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.
2. Arkowitz H., Rollnick S., William R. Miller W.(red.), *Dialog motywujący w terapii problemów psychologicznych,* Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Warszawa 2017.
3. Lawrence M., *Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania*, Imago, Warszawa 2015.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Wykłady: test na koniec semestru (pytania otwarte i zamknięte**) - P_W01, P_W02, P_W03**
Ćwiczenia : kolokwia pisemne/studium przypadku, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03**

	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	s.: 45, ns.: 30
Przygotowanie się do zajęć	s.: 5, ns.: 15
Studiowanie literatury	s.: 2, ns.: 5
Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna)	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 3, ns.: 10
Inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej III rok, semestr 5	D.MVI.57.T.P.P.P.D.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Praca dyplomowa Thesis	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Techniques of Writing and Presenting the Diploma Paper	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15.	**2**

Cele przedmiotu

Doskonalenie umiejętności pisania pracy dyplomowej ze szczególnym uwzględnieniem metod opisu statystycznego oraz podstawowych wymagań i kanonów wydawniczych. Zapoznanie studentów z zapisami wewnętrznej dokumentacji dotyczącej procesu dyplomowania - aktualnych Uchwał Senatu ANS nt. *procesu dyplomowania w ANS* oraz *zasad dyplomowania na kierunku Dietetyka*.

Zakładane efekty kształcenia		**Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia**
Wiedza:	**P_W01** zna zasady dyplomowania ujęte w wewnętrznych dokumentach ANS AS;	K_W25
	P_W02 zna zasady edytorskie oraz etyczne pisania pracy dyplomowej na kierunku kosmetologia;	K_W25
	P_W03 posiada podstawową wiedzę z zakresu opisu zbiorowości statystycznej na potrzeby pracy dyplomowej, w tym opisu tabelarycznego, graficznego i parametrycznego.	K_W25
Umiejętności:	**P_U01** poprawnie dokonuje opisu tabelarycznego i graficznego w celu opisu zbiorowości statystycznej;	K_U22
	P_U02 właściwie stosuje opis parametryczny badanej zbiorowości, rozumiejąc potrzebę jego stosowania, odpowiednio interpretując uzyskane wyniki;	K_U22
	P_U03 przygotowuje formularze ankietowe, dostosowane do celu badań;	K_U22
	P_U04 poprawnie przygotowuje zestawienia bibliograficzne i wstępną koncepcję pracy.	K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** rozumie etyczne aspekty pisania pracy dyplomowej, jest świadomy ryzyka i konsekwencji popełnienia plagiatu;	K_K11
	P_K02 jest świadomy roli nauki w rozwoju dietetyki oraz potrzeby kształcenia ustawicznego.	K_K01

Treści programowe

Ćwiczenia:

1. Wymagania formalne i edytorskie stawiane pracom dyplomowym w ANS AS na kierunku dietetyka.
2. Ogólne zasady pisania prac dyplomowych.
3. Opracowywanie zestawień bibliograficznych.
4. Etyczne aspekty pisania pracy dyplomowej – ryzyko i konsekwencje popełnienia plagiatu.
5. Podstawowa aparatura pojęciowa badań naukowych, w tym badań jakościowych. Metody badań ankietowych. Zasady budowy kwestionariuszy ankietowych. Dobór respondentów do badania.

6. Metody opisu zbiorowości statystycznej. Opis tabelaryczny – w tym budowa szeregu z przedziałami klasowymi.
7. Opis graficzny zbiorowości statystycznej – rodzaje wykresów statystycznych.
8. Parametryczny opis badanej zbiorowości. Miary średnie i położenia: średnia arytmetyczna, dominanta, mediana.
9. Podstawowe miary zmienności: wariancja, odchylenie standardowe, testy statystyczne: chi kwadrat, test T studenta, korelacja Pearsona.
10. Zasady konstrukcji i prezentowania naukowych prezentacji multimedialnych.

Zalecana literatura

Podstawowa:

ŁOMNICKI A. (2014). *Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników*. PWN, Warszawa.
ZENDEROWSKI R. (2020). Praca magisterska, licencjat: przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej. CeDeWu, Warszawa.
Aktualne zasady dyplomowania na kierunku dietetyka (na podstawie obowiązującej uchwały Senatu ANS AS).

Uzupełniająca:

PAWLIK K, ZENDEROWSKI R. (2020). *Dyplom z internetu: Jak korzystać z internetu pisząc prace dyplomowe?* CeDeWu, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Średnia ocen z indywidualnych zadań przesyłanych drogą elektroniczną: prawidłowa parafraza, konspekt pracy, strona tytułowa, ogólny plik pracy z automatycznym spisem treści, forma poszczególnych rozdziałów, prawidłowa klasyfikacja i forma piśmiennictwa, przykładowa ankieta, zadania w arkuszu kalkulacyjnym MS Excel, zadania z testów statystycznych, weryfikacja efektów, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02.**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	st.: 30, nst.: 15
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5; nst.: 5
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	st.: 5, nst.: 20
Przygotowanie projektu, zadań etc.	st.: 20, nst.: 20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st.: 60, nst.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1 III rok, semestr 5	D.MVII.58.M.B.Ż.1.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Praca dyplomowa Thesis	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Methodology of Nutritional Studies – Diploma Seminar 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Seminarium dyplomowe: st.: . 45, nst.: 24.	**2**

Cele przedmiotu

Rozwinięcie wiedzy z zakresu nowoczesnych technik z dziedziny dietetyki, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe. Uściślenie zasad pisania prac dyplomowych i proces kontroli nad postępami w pracy dyplomowej, a także prezentacja wyników badań własnych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych;	K_W01
	P_W02 rozumie wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych.	K_W03, K_W25
Umiejętności:	**P_U01** potrafi posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych;	K_U29
	P_U02 potrafi czytać krytycznie i ze zrozumieniem literaturę fachową w języku polskim i angielskim (na poziomie B2), wykorzystując różne źródła informacji, w tym elektroniczne do opracowań ustnych i pisemnych;	K_U25
	P_U03 potrafi wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu.	K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest gotów do oceny swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego.	K_K01

Treści programowe

Seminarium: Zasady pisania prac dyplomowych, struktura pracy dyplomowej, dyskusja nad tematyką prac dyplomowych, sformułowanie przedmiotu, celu i zakresu pracy dyplomowej. Analizy teoretyczne w pracy dyplomowej, metodyka pisania prac badawczych. Prawidłowa konstrukcja ankiety w badaniach statystycznych. Nowości z zakresu dietetyki.

Zalecana literatura

Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Zaliczenie na ocenę: przedstawienie prezentacji multimedialnej z zakresu dietetyki, konspektu pracy dyplomowej i rozdziałów wyznaczonych przez opiekuna pracy: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45; nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	st.: 5, nst.: 26
Przygotowanie projektu/eseju (praca pisemna, wypowiedź pisemna)	st.: 5, nst.: 5
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st. 60, nst. 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
Kierunek: Dietetyka	Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 2 III rok, semestr 6	D.MVI.59.M.B.Ż.2.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Praca dyplomowa Thesis	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Methodology of Nutritional Studies – Diploma Seminar 2	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Profil: praktyczny	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	Zaliczenie przedmiotu Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Seminarium dyplomowe: st.: . 45, nst.: 24.	**2**

Cele przedmiotu

Rozwinięcie wiedzy z zakresu nowoczesnych technik z dziedziny dietetyki, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe. Proces kontroli nad postępami w pracy dyplomowej, prezentacja wyników badań własnych i przygotowanie prezentacji do egzaminu dyplomowego.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych; **P_W02** rozumie wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych.	K_W01 K_W03, K_W25
Umiejętności:	**P_U01** potrafi w zaawansowanym stopniu posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych; **P_U02** potrafi w zaawansowanym stopniu czytać krytycznie i ze zrozumieniem literaturę fachową w języku polskim i angielskim (na poziomie B2), wykorzystując w zaawansowany sposób różne źródła informacji, w tym elektroniczne do opracowań ustnych i pisemnych; **P_U03** potrafi w zaawansowanym stopniu wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu.	K_U29 K_U25 K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest gotów do oceny swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego.	K_K01

Treści programowe

Seminarium: Najnowsze zagadnienia dietetyki, ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych dietoterapii, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe. Prezentacja wyników badań własnych, analiza wyników, zgodności literatury (wg aktualnych potrzeb), metodyka badań naukowych (pracownia dyplomowa).

Zalecana literatura

Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Zaliczenie na ocenę: przedstawienie dwóch prezentacji multimedialnych: prezentującej postępy w pisaniu pracy dyplomowej i próbnej na obronę oraz rozdziałów pracy, wyznaczonych przez opiekuna: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	st.: 45; nst.: 24
Przygotowanie się do zajęć	st.: 5, nst.: 5
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	st.: 5, nst.: 26
Przygotowanie projektu/eseju (prezentacja, wypowiedź pisemna)	st.: 5, nst.: 5
Przygotowanie się do egzaminu	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	st. 60, nst. 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek:** Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil studiów:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Wykład monograficzny III rok, sem. 5	D.MVI.60.W.M
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praca dyplomowa Thesis	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Lecture	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	j. polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	XXX	
	Wymagania wstępne	
	Brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 30 godz., ns.: 12 godz.	1

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z zagadnieniami bezpieczeństwa żywnościowego i bezpieczeństwa żywności, w tym środowiskowymi zagrożeniami zdrowia w kontekście żywności, regulacjami prawnymi w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności, instytucjonalną kontrolą żywności oraz systemami zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w żywieniu zbiorowym: GMP, GHP i HACCAP.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna problematykę bezpieczeństwa żywnościowego oraz bezpieczeństwa żywności **P_W02** zna wybrane regulacje prawne w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności **P_W03** zna i rozumie systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w żywieniu zbiorowym	K_W03 K_W11 K_W22
Umiejętności:	**P_U01** potrafi obserwować i identyfikować zagrożenia bezpieczeństwa żywnościowego **P_U02** potrafi w praktyce wykorzystać swoją wiedzę w celu sporządzania dokumentacji GMP, GHP i HACCAP **P_U03** potrafi organizować pomieszczenia przeznaczone do przygotowywania i spożywania posiłków	K_U12 K_U27 K_U30
Kompetencje społeczne:	**P_K01** jest gotów zaproponować systemowe z zakresu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w żywieniu zbiorowym **P_K02** jest gotów uczestniczyć w projektach w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i żywności	K_K02 K_K07

Treści programowe

Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności. Wpływ sytuacji politycznej, kryzysu klimatycznego na bezpieczeństwo żywnościowe. System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (Rapid Alert System for Food and Feed). Środowiskowe zagrożenia zdrowia. Regulacje prawne w Polsce oraz Unii Europejskiej w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności. Instytucjonalna kontrola żywności. Systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w żywieniu zbiorowym: GMP, GHP i HACCAP - korzyści i ograniczenia. Wdrażanie systemu HACCAP. Spożywanie posiłków w pracy. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne: jadalnie, wentylacja. Bezpieczeństwo maszyn stosowanych w gastronomii.
Zalecana literatura
Podstawowa: 1. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.) Bezpieczeństwo żywności i żywienia, Poznań 2014. 2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Warszawa 2010.
Uzupełniająca: 1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 2. Korzycka M., Wojciechowski P. (red.) Urzędowa kontrola żywności: teoria i praktyka, Warszawa 2019. 3. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, Warszawa 2022.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Kolokwia cząstkowe (testy). Ocena końcowa z wykładów zostanie wystawiona na podstawie oceny z zaliczenia pisemnego zawierającego pytania otwarte i zamknięte weryfikujące zakładane efekty kształcenia w zakresie: P_W01, P_W02, P_W03.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne**
Zajęcia dydaktyczne	s. 30, ns. 12
Przygotowanie się do zajęć	s., ns. 10
Studiowanie literatury	s., ns. 5
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s., ns. 5
inne	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s., ns. 30/30
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy III rok, semestr 6	K.MVI.61.P.P.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Praca dyplomowa Thesis	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Diploma work and diploma exam	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny		
	Wymagania wstępne	
	Zgodnie z regulaminem studiów – zaliczenie odpowiedniej liczby punktów ECTS. Zalecane jest zaliczenie wszystkich przedmiotów podstawowych i kierunkowych, które ułatwią studentowi przygotowanie wstępnych założeń i koncepcji pracy licencjackiej.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Samodzielna praca studenta z możliwością konsultacji z promotorem.	**10**

Cele przedmiotu

Przygotowanie studenta do samodzielnej pracy badawczej.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posiada wiedzę w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się (zgodnie z kartami przedmiotów).	K_W01 - K_W28
Umiejętności:	**P_U01** posiada umiejętności w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się.	K_U01 - K_U29
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma świadomość ważności samodzielnej pracy związanej z przygotowywaniem pracy dyplomowej **P_K02** jest kreatywny w poszukiwaniu rozwiązań problemu badawczego.	K_K01 - K_K13

Treści programowe

Treści wynikają z wybranego przez studenta tematu pracy dyplomowej i dotyczą kolejnych etapów jego powstawania.

Zalecana literatura

Podstawowa:
Literatura właściwa dla realizowanego problemu badawczego postawionego przez studenta. Literatura podstawowa, właściwa dla wszystkich przedmiotów podstawowych i kierunkowych, których znajomość wymagana jest na egzaminie dyplomowym (według kart przedmiotów).

Uzupełniająca:
Literatura wskazana przez promotora. Literatura wskazana jako uzupełniająca w kartach przedmiotów podstawowych i kierunkowych.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przygotowanie pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy ustny: **P_W01, P_U01, P_K01, P_K02.**

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury i źródeł internetowych	s. 150, ns. 150
Przygotowanie pracy dyplomowej	s. 50, ns. 50
Przygotowanie się do egzaminu dyplomowego	s. 100, ns. 150
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s. 300, ns. 300
Liczba punktów ECTS	**10**
Kontakt	iz@puas.pl

KARALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka 1 - wstępna I rok, semestr 2	D.MVII.62.P1.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Praktyka Zawodowa Proffesional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Proffesional Practice 1 - Introductory	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób różnych/ dla dyscyplin sportowych.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 180 godz. , ns.: 180 godz.	**6**

Cele przedmiotu

Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego dorosłych. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem/ klientem oraz/ i personelem służby zdrowia/ lub personelem ośrodków sportowych

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna zasady funkcjonowania oraz przepisy regulujące działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia **P_W02** zna zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia/ placówek sportowych	K_W23,K_W06 K_W07 K_W11 K_W03 K_W11
Umiejętności:	**P_U01** potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu właściwej dietoterapii **P_U02** podejmuje decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych/ w różnych dyscyplinach sportu w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej.	K_U01, K_U02 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem w danej placówce ochrony zdrowia lub ośrodku sportowym	K_K02, K_K03, K_K08, K_K09

Treści programowe

W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego/ dietetyka sportowego w ośrodkach sportowych, odnowy biologicznej. Uczestniczą w obowiązkach dietetyka oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących

schorzeń/ różnej aktywności fizycznej, uprawianej dyscypliny sportu. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych**.**	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf). 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka	
Uzupełniająca Najnowsza literatura przedmiotu.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Inne (prowadzenie dokumentacji)	s.: 180, ns.: 180
Liczba godzin razem:	s.: 180, ns.: 180
Liczba punktów ECTS	**6**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 2 - praktyka w dziale żywienia II rok, semestr III	D.MVII.63.P2.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Proffesional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Proffesional Practice 2 - Food Department	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób dla różnych grup osób. Zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób/dla osób aktywnych, w różnych dyscyplinach sportu	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 180 godz., ns.: 180 godz.	**6**

Cele przedmiotu

Zapoznanie się z pracą jednostki, w której sporządzane są posiłki zgodnie z zasadami żywienia racjonalnego oraz dietetycznego dla pacjentów dorosłych. Ponadto celem praktyki jest zapoznanie studenta ze stołówką i kuchnią szpitalną/ żywienia zbiorowego oraz zasadami jej funkcjonowania, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy żywienia zbiorowego, z rodzajami diet oraz zastosowaniem różnych metod technologicznych do produkcji potraw dietetycznych.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna zasady sporządzania posiłków zgodnie z zasadami żywienia racjonalnego oraz dietetycznego dla pacjentów dorosłych; **P_W02** zna rodzaje diet oraz zastosowanie różnych metod technologicznych	K_W02 K_W03 K_W06 K_W08
Umiejętności:	**P_U01** organizuje stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/, **P_U02** rozróżniania diety szpitalne, **P_U03** sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w szpitalu **P_U04** stosowanie technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,	K_U02 K_U30 K_U05, K_U06, K_U30
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.	K_K02, K_K09

Treści programowe

Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu odżywienia z uwzględnieniem Planowanie indywidualnych diet. Student powinien poznać: strukturę kuchni lub/ i stołówki zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel, wyposażenie techniczne placówki organizację żywienia zbiorowego, planowanie pracy i organizację stanowiska pracy, zasady współpracy personelu: dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,rodzaje diet szpitalnych, sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, dokumentacja kuchni, przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/, technologia dotycząca planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów, ekonomiczne warunki realizacji żywienia, zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw, zasady ergonomii pracy, środowisko zawodowe.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2016. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021. 5. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 6. Sobotka L. (red.), *Podstawy żywienia klinicznego*, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 7. Krawczyński M. (red.), *Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie*, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 8. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
Uzupełniająca 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL 2. Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 3. Lissauer T., Clayden G. (red.), Milanowski A. (red. wyd. pol.), *Pediatria*, wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji
Dokumentacja z przebiegu praktyki , bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: **P_W01, P_W02, P_U01-P_U04, P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Inne	s.: 180, ns.: 180
Liczba godzin razem:	s.: 180, ns.: 180
Liczba punktów ECTS	**6**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 3 - dietetyka w pediatrii II rok, semestr 4	D.MVII.64.P3.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Proffesional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Proffesional Practice 3 - Pediatric Nutrition	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 150 godz., ns.: 150 godz.	**5**

Cele przedmiotu

Studenci odbywają praktyki w oddziałach szpitalnych, szpitalnej kuchni ogólnej / ośrodkach sportowych. Uczą się żywienia dzieci chorych i zdrowych/ aktywnych fizycznych, w różnych dyscyplinach sportu oraz pogłębiają umiejętności praktyczne zdobyte wcześniej podczas ćwiczeń i seminariów.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** posiada znajomość funkcjonowania organizmu dziecka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych; **P_W02** zna zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia/ ośrodka sportowego	K_W02 K_W01 K_W03 K_W11
Umiejętności:	**P_U01** potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia dzieci, w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia/ czy z zakresu żywienia w różnych dyscyplinach sportu; **P_U02** potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych/ dla różnorodnych aktywności fizycznej w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U01, K_U02 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem w danej placówce ochrony zdrowia/ ośrodku sportowym/ odnowy biologicznej	K_K02, K_K09 K_K06

Treści programowe

Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu odżywienia z uwzględnieniem badań antropometrycznych. Prowadzenie dobowego bilansu płynów. Planowanie indywidualnych diet. Postępowanie w alergiach pokarmowych. Prowadzenie edukacji żywieniowej rodziców starszych

dzieci. Zbieranie wywiadu (przedmiotowy, podmiotowy, żywieniowy), badania antropometryczne, badania dodatkowe biochemiczne (zapoznaniu się z dokumentacją pacjenta/ klienta), analiza diety dotychczasowej pacjenta oraz diety specjalnej, opracowanie zaleceń dietetycznych dla konkretnego pacjenta z konkretną edukacje żywieniową.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2016. 2. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021. 3. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 4. Sobotka L. (red.), *Podstawy żywienia klinicznego*, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 5. Krawczyński M. (red.), *Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie*, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 6. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.	
Uzupełniająca 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Eugster G., *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Dokumentacja z przebiegu praktyki , bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: **P_W01, P_W02, PU01, P_U02, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Inne	
Liczba godzin razem:	s.:150; ns.:150
Liczba punktów ECTS	**5**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 4 – dietetyka w szkole i przedszkolu III rok, semestr 5	D.MVII.65.P4.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim i angielskim**	
	Praktyka zawodowa Proffesional Practice	
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Proffesional Practice 4 - Nutrition and Peadiatric Departament	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Obowiązkowy	polski
Profil: praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób różnych.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 150 godz., ns.: 150 godz.	**5**

Cele przedmiotu

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania placówki, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, komponowaniem jadłospisów i posiłków dla dzieci oraz z rodzajami indywidualnych, specjalistycznych diet dla dzieci.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna strukturę organizacyjną oraz zasady funkcjonowania placówki, charakterem świadczonych w niej usług, **P_W02** zna zasady komponowania jadłospisów i posiłków dla dzieci, **P_W03** zna zasady sporządzania potraw i napojów zgodnie z rodzajami indywidualnych i specjalistycznych diet dla dzieci	K_W02 K_W01 K_W02 K_W03 K_W11
Umiejętności:	**P_U01** planuje zbiorowe żywienie dzieci, **P_U02** planuje indywidualne diety dla dzieci, diety eliminacyjne, diety bezglutenowe, diety bezmleczne, **P_U03** sporządza potrawy i napoje zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci i porcjowania i ekspedycji posiłków.	K_U01, K_U02 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.	K_K02, K_K09 K_K06

Treści programowe

Student powinien poznać: strukturę placówki, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel, zasady bhp obowiązujące w placówce, organizację pracy w placówce, zasady współpracy personelu, rodzaje diet dla dzieci stosowane w placówce, wyposażenie techniczne

placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie, organizację żywienia zbiorowego w placówce, sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci zdrowych oraz diet specjalistycznych, technologię komputerową dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów, ekonomiczne warunki realizacji żywienia, zasady ergonomii pracy, środowisko zawodowe.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2016. 2. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 3. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 4. Krawczyński M. (red.), *Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie*, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015. 5. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.	
Uzupełniająca 1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 2. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 3. Eugster G., *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Dokumentacja z przebiegu praktyki, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: **P_W01-P_W03, P_U01- P_U03, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Inne	s.: 150, ns.: 150
Liczba godzin razem:	s.: 150; ns.:150
Liczba punktów ECTS	**5**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 5 - moduł dyplomujący 1 II rok, semestr 4	D.MVII.66.P5.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Proffesional Practice	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Proffesional Practice 5 – Diploma 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób różnych.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 60 godz., ns.: 60 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej/ ośrodka sportowego/ odnowy biologicznej, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla pacjenta

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna strukturę organizacyjną oraz zasady funkcjonowania poradni dietetycznej/ ośrodka sportowego/ odnowy biologicznej i charakter świadczonych w niej usług, **P_W02** zna zagadnienia związane z żywieniem człowieka zdrowego i chorego, **P_W03** zna zasady żywienia dietetycznego (rodzaje diet, cel diety, skład substancji odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie)	K_W02 K_W01 K_W03 K_W11
Umiejętności:	**P_U01** przeprowadza wywiad żywieniowy z pacjentem i wykonuje pomiary antropometryczne pacjenta (wzrost, masa ciała rzeczywista i należna oraz analiza składu ciała pacjenta, ilość tkanki tłuszczowej, mięśniowej, wody w organizmie) **P_U02** planuje indywidualne diety oraz jadłospisy dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej, **P_U03** planuje żywienie dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych (niemowlęta, dzieci, kobiety	K_U01, K_U02 K_U02 K_U10 K_U15

	w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescencji/ dla osób aktywnych , w różnych dyscyplinach sportu)	
Kompetencje społeczne:	**P_K01** potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem w danej placówce ochrony zdrowia lub ośrodku sportowym/ odnowy biologicznej	K_K02, K_K09 K_K06

Treści programowe

Kształtowanie i doskonalenie własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń, zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego, organizacji stanowiska pracy, zasad konstruowania jadłospisów, żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/, znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw, znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2016.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
5. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
3. Eugster G., *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018. .
4. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Dokumentacja przebiegu praktyk , bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: **P_W01-_W03, P_U01-P_U03, P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
Inne (prowadzenie dokumentacji)	s.: 60, ns.: 60
Liczba godzin razem:	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 5 - moduł dyplomujący 2 III rok, semestr 5	D.MVIII.67.P5.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
Kierunek: Dietetyka	Praktyka zawodowa Proffesional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Proffesional Practice 5 – Diploma 2	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
Poziom studiów: pierwszego stopnia	Do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil: praktyczny	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, technologia żywności i potraw.	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 60 godz., ns.: 60 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Celem praktyki jest pogłębianie wiedzy studenta na temat zasad funkcjonowania poradni dietetycznej, czy ośrodków sportowych o charakterze świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla pacjenta.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki **P_W02** zna zasady żywienia pacjentów w danej placówce **P_W03** zna zasady ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji	K_W11 K_W08 K_W15 K_W09
Umiejętności:	**P_U01** potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne **P_U02** potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych **P_U03** przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów	K_U06 K_U10 K_U15 K_U01 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro **P_K02** wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami	K_K05 K_K04 K_K01

Treści programowe

Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia. Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób/ czy też żywienia osób aktywnych. Współpraca z zespołem specjalistów (dietetycy kliniczni, sportowi). Poznanie zasad żywienia pacjentów w różnym stanie klinicznym/ z różna aktywnością fizyczną Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2016.
2. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
3. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
4. Krawczyński M. (red.), *Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie*, wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków 2015.
5. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
3. Eugster G., *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
4. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Bieżąca analiza postępów pracy studenta, zadania realizowane w placówce, dokumentacja przebiegu praktyki i opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	
Przygotowanie się do zajęć	
Studiowanie literatury	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	
Inne	s.: 60, ns.: 60
Liczba godzin razem:	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 5 - moduł dyplomujący 3 III rok, semestr 6	D.MVII.68.P5.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa 5 Proffesional Practice	
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa przedmiotu w języku angielskim**	
	Proffesional Practice 5 – Diploma 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	Do wyboru	polski
Poziom studiów: pierwszego stopnia	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
Profil: praktyczny	**Wymagania wstępne**	
	Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, technologia żywności i potraw	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 120 godz., ns.: 120 godz.	**4**

Cele przedmiotu

Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych/ żywienia osób aktywnych, w różnych dyscyplinach sportu. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach czy też ośrodkach sportu gdzie realizowane jest specjalistyczne żywienie dla osób aktywnych, lub/i sportowców.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki **P_W02** zna zasady żywienia pacjentów w danej placówce **P_W03** zna zasady ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji pacjentów	K_W11 K_W08 K_W15 K_W09
Umiejętności:	**P_U01** potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne **P_U02** potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych **P_U03** przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów, pełni rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się pacjentów, **P_U04** prowadzi edukację żywieniową pacjentów	K_U06 K_U10 K_U15 K_U01 K_U02
Kompetencje społeczne:	**P_K01** przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro **P_K02** wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami	K_K05 K_K04 K_K01

Treści programowe		
Poznanie zasad żywienia dla określonych grup ludzi . Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet dla pacjentów z określonymi potrzebami (choroby, żywienie w sporcie) Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2016. 2. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. 3. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 4. Sobotka L. (red.), *Podstawy żywienia klinicznego*, wyd.2 pol., Scientifica, Kraków 2013. 5. Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.		
Uzupełniająca 1. Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018. 3. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015. 4. Eugster G., *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Dokumentacja przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce: **P_W01-P_W03; P_U01-P_U04; P_K01, P_K02**		

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	-
Inne	s.: 120, ns.: 120
Liczba godzin razem:	s.: 120, ns.: 120
Liczba punktów ECTS	**4**
Kontakt	iz@puas.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 6 – praktyka z technologii potraw	D.MVII.69.P6.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Praktyka zawodowa Proffesional Practice	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Proffesional Practice 6 - mass caterer	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, koordynator praktyk zawodowych, zakładowy opiekun praktyki zawodowej	
	Wymagania wstępne	
	Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, technologia żywności i potraw	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Praktyka zawodowa - s.: 60 godz., ns.: 60 godz.	**2**

Cele przedmiotu

Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania zakładu gastronomicznego, technikami kulinarnymi produkcji potraw oraz zasadami organizacji żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa przygotowywania potraw.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna zasady organizacji żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa przygotowywania potraw, **P_W02** zna techniki przygotowywania potraw oraz ma wiedzę z zakresu towaroznawstwa	K_W19, K_W11 K_W17, K_W07, K_W14
Umiejętności:	**P_U01** potrafi przygotować potrawy w oparciu o wybrane techniki kulinarne, **P_U02** planuje jadłospis w oparciu o zasady przyrządzania potraw i doboru odpowiednich surowców, **P_U03** organizuje stanowisko pracy i wdraża przepisy BHP na poszczególnych stanowiskach pracy	K_U15 K_U07 K_U15 K_U21
Kompetencje społeczne:	**P_K01** student ma świadomość odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw.	K_K07 K_K08

Treści programowe

Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu, zasadami organizacji stanowisk pracy, warunkami przechowywania surowców i potraw. Zapoznanie z zasadami bezpiecznego przygotowywania potraw. Przygotowywanie potraw w oparciu o różne techniki kulinarne. Ekspedycja potraw. Ustalanie dziennych i tygodniowych jadłospisów. Planowanie zakupów żywności oraz dokumentacja działu żywienia.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (red.), *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn 2016.
3. Grzymisławski M. (red.), *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Szajewska H. Horvath A. (red.), *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017
Książyk J., *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
2. Eugster G., *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.
3. J., *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Bieżąca analiza postępów pracy studenta, dokumentacja przebiegu praktyk i ocena opiekuna w instytucji: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	-
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	-
Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu	-
Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp.	-
Inne	s.: 60, ns.: 60
Liczba godzin razem:	s.: 60, ns.: 60
Liczba punktów ECTS	**2**
Kontakt	iz@puas.pl

KATALOG PRZEDMIOTÓW

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** pierwszego stopnia **Profil:** praktyczny	**Nazwa przedmiotu**	**Kod przedmiotu**
	BHP i ergonomia I rok, semestr 1	D.70.B.H.P.
	Nazwa modułu w języku polskim i angielskim	
	Inne Other	
	Nazwa przedmiotu w języku angielskim	
	Safety and Sanitation of Work	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin	**Liczba punktów ECTS**
Wykład: s.: 4 godz., ns.: 4 godz.	**1**

Cele przedmiotu

Przekazanie studentom interdyscyplinarnej wiedzy o człowieku w środowisku pracy. Zapoznanie z prawnym stanem ochrony pracy i zasadami zachowania się w przypadku zagrożenia. Uświadomienie obowiązków i praw pracownika i pracodawcy.

Zakładane efekty uczenia się		**Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**P_W01** zna aktualne problemy dotyczące zagrożeń w miejscu pracy, **P_W02** rozróżnia rodzaje zagrożeń występujące w miejscu pracy	K_W11 K_W11
Umiejętności:	**P_U01** analizuje środki ochrony przed zagrożeniami **P_U02** dostosowuje pracę do możliwości psychofizycznych	K_U12 K_U12
Kompetencje społeczne:	**P_K01** ma świadomość zagrożeń i postępuje zgodnie z zasadami określonymi we właściwych zarządzeniach.	K_K08

Treści programowe

Istota BHP – przepisy BHP. Kodeks pracy. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 lipca 2007 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w uczelniach. Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru. Organizacja i zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 – Kodeks Pracy (tekst jedn. Dz. U. z 1998 r., Nr 21, poz. 94 z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej (tekst jedn. Dz. U. z 2009 r., Nr 178, poz. 1380).

Uzupełniająca

1. Ustawa z dnia 30 października 2002 r. o ubezpieczeniu społecznym z tytułu wypadków przy pracy i chorób zawodowych (tekst jedn. Dz. U. z 2009 r., Nr 167, poz. 1322).

2. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 10.09.1996 r. w sprawie wykazu prac szczególnie uciążliwych dla zdrowia kobiet (Dz. U. z 1996 r., Nr 114, poz. 545 z późn. zm.).	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Zaliczenie na ocenę - test : **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	s.: 4, ns.: 4
Przygotowanie się do zajęć	-
Studiowanie literatury	s.: 16, ns.: 16
Przygotowanie projektu/eseju itp.	-
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	s.: 10, ns.: 10
Przygotowanie analizy zagrożeń w miejscu pracy	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	s.: 25, ns.: 25
Liczba punktów ECTS	**1**
Kontakt	iz@puas.pl