zał. 1 do Uchwały 29/2024
z dnia 26 czerwca 2024 r.
zmiana do załącznika nr 8 do formularza
Uchwały 26/2023 z dnia 28 czerwca 2023 r.

**Katalog przedmiotów**
**Kierunek: Dietetyka**
Studia pierwszego stopnia, profil praktyczny
rok akademicki 2023/2024

**MODUŁ I - OGÓLNOUCZELNIANY**
Wychowanie fizyczne 1
Wychowanie fizyczne 2
1a. Język angielski 1
1b. Język niemiecki 1
1c. Język francuski 1
2a. Język angielski 2
2b. Język niemiecki 2
2c. Język francuski 2
3a. Język angielski 3
3b. Język niemiecki 3
3c. Język francuski 3
4a. Język angielski 4
4b. Język niemiecki 4
4c. Język francuski 4
5. Język angielski w branży dietetycznej
6a. Technologia informacyjna
6b. Oprogramowanie biurowe
7a. Działalność gospodarcza
7b. Podstawy organizacji i zarządzania
8a. Prawo konsumenckie
8b. Podstawy prawa pracy
9a. Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia
9b. Prawo medyczne
10. Zdrowie publiczne
11. Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym
**BLOK PRZEDMIOTÓW Z NAUK SPOŁECZNYCH**
12a. Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym
12b. Etyka zawodu dietetyka
13a. Komunikacja społeczna
13b. Nowe media
14a. Psychologia
14b. Socjologia
**MODUŁ II – BIOLOGICZNE I BIOCHEMICZNE PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI**
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

**MODUŁ III – PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI**

25. Podstawy żywienia człowieka
26. Podstawy ziołolecznictwa
27. Dietetyka 1
28. Dietetyka 2
29. Podstawy dietetyki
30. Kształtowanie sylwetki i postawy ciała
31. Kosmetologia w dietetyce
32. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
33. Technologia żywności i potraw
34. Analiza i ocena jakości żywności
35. Doustna suplementacja pokarmowa
36. Marketing żywnościowy
37. Towaroznawstwo

**MODUŁ IV – ŻYWIENIE I DIETETYKA W ZDROWIU I CHOROBIE**

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

**MODUŁ VA (DYPLOMUJĄCY – DO WYBORU) DIETETYKA KLINICZNA**

48a. Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych
49a. Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych
50a. Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek
51a. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych
52a. Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji
53a. Żywienie w chorobach nowotworowych
54a. Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta
55a. Analiza programów dietetycznych
56a. Postępowanie żywieniowe w bariatrii

**MODUŁ VB (DYPLOMUJĄCY – DO WYBORU) DIETETYKA W SPORCIE**

48b. Żywienie w różnych dyscyplinach sportu
49b. Suplementacja w sporcie
50b. Podstawy psychologii sportu
51b. Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku
52b. Toksykologia i doping w sporcie
53b. Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie
54b. Odnowa biologiczna

55b. Analiza programów dietetycznych
56b. Trening personalny z elementami żywienia

**MODUŁ VI – PRACA DYPLOMOWA**

57. Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej
58. Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1
59. Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 2
60. Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy

**MODUŁ VII – PRAKTYKA ZAWODOWA**

61. Praktyka zawodowa 1
62. Praktyka zawodowa 2
63. Praktyka zawodowa 3
64. Praktyka zawodowa 4
65. Praktyka zawodowa 5

66a. Praktyka zawodowa 6 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)
66b. Praktyka zawodowa 6 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)
67a. Praktyka zawodowa 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)
67b. Praktyka zawodowa 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)
68a. Praktyka zawodowa 8 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)
68b. Praktyka zawodowa 8 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)

**INNE**

69. BHP i ergonomia

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 30. | **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 uczenia** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna i rozumie związek procesów fizjologicznych z aktywnym stylem życia i zdrowiem;<br>**P_W02** zna zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną. | K_W01<br>K_W19 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia;<br>**P_U02** potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. | K_U29<br>K_U31 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów;<br>**P_K02** jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | K_K02<br>K_K07 |

**Treści programowe**

1. Ćwiczenia wzmacniające górne partie mięśniowe.
2. Ćwiczenia wzmacniające dolne partie mięśniowe.
3. Ćwiczenia wzmacniające mięśnie brzucha i pośladków.
4. Ćwiczenia wzmacniające z gumami mini-band.
5. Relaksacja Jacobsona.
6. Ćwiczenia wzmacniające z hantlami.
7. Step aerobik.
8. Ćwiczenia wzmacniające z wykorzystaniem stepów.

| | |
|---|---|
| 9. Ćwiczenia siłowe z wykorzystaniem atlasu treningowego.<br>10. Ćwiczenia wzmacniające mięśnie posturalne.<br>11. Ćwiczenia rozciągające.<br>12. Ćwiczenia aerobowe.<br>13. Obwód stacyjny.<br>14. Ćwiczenia interwałowe.<br>15. Obwód stacyjny w parach. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*, Warszawa.<br>Kuński H. (2003). *Trening zdrowotny osób dorosłych*, Warszawa. | |
| **Uzupełniająca**<br>Kasperczyk T, Mucha D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*, Kraków. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Zaliczenie na ocenę – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, 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@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| | Wychowanie fizyczne 2<br>I rok, semestr 2 | D.MI.W.F.2 |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Physical Education 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** | |
| | Brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego | |

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 30. | **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 związanych z aktywnością fizyczną. Promowanie aktywnego i zdrowego stylu życia oraz postaw prozdrowotnych.

| Zakładane efekty kształcenia | | Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna i rozumie w zaawansowanym stopniu związek procesów fizjologicznych z aktywnym stylem życia i zdrowiem;<br>**P_W02** zna w zaawansowanym stopniu zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną. | K_W01<br>K_W19 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia;<br>**P_U02** potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. | K_U29<br>K_U31 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów, ma ukształtowane poczucie własnych ograniczeń;<br>**P_K02** jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | K_K02<br>K_K07 |

**Treści programowe**

1. Ćwiczenia wzmacniające bez przyborów.
2. Ćwiczenia wzmacniające z piłkami gimnastycznymi.
3. Ćwiczenia wzmacniające dolne i górne partie mięśniowe.
4. Ćwiczenia mobilizacyjne.
5. Ćwiczenia aerobowe.

| |
|---|
| 6. Obwód ćwiczebny z wykorzystaniem przyborów.<br>7. Relaksacja Schultza.<br>8. Obwód ćwiczebny na atlasie treningowym.<br>9. Ćwiczenia rozciągające.<br>10. Trening interwałowy - tabata.<br>11. Trening zdrowotny.<br>12. Ćwiczenia z wykorzystaniem ioball.<br>13. Ćwiczenia siłowe w parach.<br>14. Zdrowy kręgosłup.<br>15. Pilates. |
| **Zalecana literatura** |
| **Podstawowa**<br>Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*, Warszawa.<br>Kuński H. (2003). *Trening zdrowotny osób dorosłych*, Warszawa. |
| **Uzupełniająca**<br>Kasperczyk T, Mucha D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*, Kraków. |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** |
| Zaliczenie na ocenę – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02**. |

| **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@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Język angielski 1, A2<br>I rok, semestr 1 | D.MI.1.J.A.1 |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I Ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | English Language 1 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | Do wyboru | 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: st.: 30, nst.: 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. 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** zna struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych;<br>**P_W02** zna i rozumie słownictwo oraz wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia. | K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dyskutować na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem;<br>**P_U02** potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;<br>**P_U03** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki ;<br>**P_U04** potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego. | K_U25<br>K_U25<br>K_U25<br>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**<br>Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press.<br>Koenig- Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Intermediate,* Oxford University Press. | |
| **Uzupełniająca**<br>Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.<br>Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Ćwiczenia**: kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**; wypowiedź ustna (prezentacja) – **P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01,** słuchanie - **P_W01, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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). | |
| | **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@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| **Kierunek**: dietetyka | Język niemiecki 1, A2<br>I rok, semestr 1 | D.MI.1.J.N.1 |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | German Language 1 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | niemiecki |
| **Profil:** praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat: st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych;<br>**P_W02** rozumie jak konstruować proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego;<br>**P_W03** zna formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia. | K_W24<br>K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi przedstawiać tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem;<br>**P_U02** potrafi używać poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;<br>**P_U03** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**P_U04** potrafi przygotowywać wypowiedzi ustne na zadany temat, np. nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego. | K_U24<br>K_U24<br>K_U24<br>K_U25<br>K_U24 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi;<br>**P_K02** jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu | K_K01<br>K_K09 |

| | | |
|---|---|---|
| | pisemnego ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczy w tworzeniu scenek sytuacyjnych. | |

| **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**<br>Aufderstraße H., Bock H., Gerdes M., Müller J., Müller H. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch,* Hueber Verlag, Ismaning.<br>Bock H., Eisfeld K.-H., Holthaus H., Schütze-Nöhmke U. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia,* Hueber Verlag, Ismaning. |
| **Uzupełniająca**<br>Bęza S. (2003). *Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego,* Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa. |
| **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**, słuchanie: **P_W01, P_W03, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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). |

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| **Kierunek**: dietetyka | Język francuski 1, poziom A2<br>I rok, semestr 1 | D.MI.1.J.F.1 |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | French Language 1 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | francuski |
| | **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 - st.: 30, nst.: 15. | **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** zna, rozumie identyfikuje i rozróżnia podstawowe<br>struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego;<br>**P_W02** rozumie jak konstruować wypowiedzi ustne, adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dnia codziennego;<br>**P_W03** zna i stosuje formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych;<br>**P_W04** zna podstawowe informacje realio-znawcze Francji (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości). | K_W24<br>K_W24<br>K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wypowiadać się na tematy związane ze swoim otoczeniem;<br>**P_U02** potrafi poprawnie stosować podstawowe formy gramatyczno-leksykalne, właściwe dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;<br>**P_U03** potrafi zrozumieć krótkie, proste teksty na konkretne tematy, napisane językiem codziennym lub związane ze studiami/pracą, zawierające często używane sformułowania; | K_U24<br>K_U24<br>K_U25 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_U04** potrafi relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisać przebieg swojego dnia, prezentować osoby, warunki życia, studiów/pracy, codzienne rutynowe czynności. | K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do samodzielniej pracy, przygotowania wypowiedzi ustnych i krótkich form pisemnych;<br>**P_K02** jest gotów do współpracy 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<br>K_K09 |

**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:**
Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). *Alter Ego*, Hachette.
Menand R, Capelle G. (2009). *Le Nouveau Taxi*, Hachette.

**Uzupełniająca:**
Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 3*, Hachette.
Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 4*, Hachette.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: testy i prace pisemne: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**, wypowiedzi ustne: **P_W02, P_W03, P_W04, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02**, słuchanie: **P_W01, P_W03, P_K01.** Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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).

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat: st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych;<br>**P_W02** zna słownictwo i wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej opinii na różnorodne temat. | K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;<br>**P_U02** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**P_U03** potrafi przygotowywać wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat. | K_U25<br>K_U25<br>K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do aktywnego uczestnictwa w językowych scenkach sytuacyjnych z poszanowaniem zdania i opinii innych osób. | K_K09 |

**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:**

| | |
|---|---|
| Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press.<br>Koenig- Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Intermediate,* Oxford University Press. | |
| **Uzupełniająca:**<br>Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.<br>Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Ćwiczenia**: kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01,** wypowiedź ustna: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01,** słuchanie: **P_W01, P_K01.** Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 10, nst.: 20 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 10 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 10, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 20, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Język niemiecki 2, poziom A2/B1<br>I rok, semestr 2 | D.MI.2.J.N.2 |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | German Language 2 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | niemiecki |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| **Profil:** praktyczny | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 1 | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat – st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego;<br>**P_W02** rozumie jak konstruować wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego;<br>**P_W03** zna i stosuje formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych;<br>**P_W04** zna podstawowe informacje realio-znawcze Niemiec (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości). | K_W24<br>K_W24<br>K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi rozmawiać na tematy związane ze swoim otoczeniem;<br>**P_U02** potrafi używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;<br>**P_U03** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**P_U04** potrafi relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia. | K_U24<br>K_U24<br>K_U24<br>K_U25 |

| | | |
|---|---|---|
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi;<br>**P_K02** jest gotów do współpracy 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<br><br>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.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

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

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

**Uzupełniająca**

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

**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,** słuchanie: **P_W01, P_W03, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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).

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15. | 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** zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat podróży, jedzenia, związków międzyludzkich;<br>**P_W02** zna język potoczny na podstawie scen filmowych, rozumie intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis wymyślonej historii, opis podróży, scena w restauracji;<br>**P_W03** zna i stosuje formy pozwalające na przestawienie nowego otoczenia np. w podróży. | K_W24<br><br>K_W24<br><br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi rozpoznać i korzystać z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę do swojej racji, zaproponować wspólne rozwiązanie;<br>**P_U02** potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych, właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: na lotnisku, w hotelu, restauracji;<br>**P_U03** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej | K_U24<br><br>K_U24<br><br>K_U25<br><br>K_U24 |

| | | |
|---|---|---|
| | tematyki: dokonanie rezerwacji, złożenie zamówienia w restauracji, itp.;<br>**P_U04** potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. nawiązać kontakt telefoniczny oraz mailowy używając języka zarówno formalnego jak i potocznego. | |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: złożenie zamówienia, e-mail;<br>**P_K02** jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, rozwiązywania zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczenia w tworzeniu scenek sytuacyjnych; na lotnisku, w hotelu. | K_K09<br><br>K_K09 |

**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:**

Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). *Alter Ego*, Hachette.
Menand R, Capelle G. (2009). *Le Nouveau Taxi*, Hachette.

**Uzupełniająca:**

Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 3*, Hachette.
Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 4*, Hachette.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: testy i prace pisemne: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**, wypowiedzi ustne: **P_W02, P_W03, P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02**, słuchanie: **P_W01, P_W03, P_K01.** Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 15, nst.: 20 |
| Studiowanie literatury | st.: 10, nst.: 15 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. ( prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 10, nst.: 10 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 15 |

| | |
|---|---|
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| | Język angielski 3, B1/B2<br>II rok, semestr 3 | D.MI.3.J.A.3 |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I Ogólnouczelniany<br>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** | |
| | Zaliczenie przedmiotu Język angielski 2 | |

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat- st.: 30, nst.: 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. 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<br>**P_W02** zna i rozumie słownictwo i wyrażenia z zakresu wymaganej/przerabianej tematyki | K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi poprawnie używać poprawnie form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego;<br>**P_U02** konstruuje krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**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_U24<br>K_U25<br>K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do podnoszenia poziomu swojej wiedzy i uznawania znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.); | K_K01 |

**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:**<br>Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press.<br>Koenig- Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Intermediate,* Oxford University Press. |
| **Uzupełniająca:**<br>Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.<br>Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press. |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** |
| **Ćwiczenia**: kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01,** wypowiedź ustna: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01,** słuchanie: **P_W01, P_K01.** Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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). |

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Język niemiecki 3, poziom B1/B2<br>II rok, semestr 3 | D.MI.3.J.N.3 |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | German Language 3 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| **Profil:** praktyczny | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 2 | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalnyce, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego, zawodowego i społecznego;<br>**P_W02** rozumie jak konstruować złożone wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji komunikacyjnych;<br>**P_W03** zna zróżnicowane konstrukcje pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych;<br>**P_W04** zna podstawowe informacje realio-znawcze Niemiec (system edukacyjny, ekonomiczny). | K_W24<br>K_W24<br>K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem;<br>**P_U02** potrafi używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej;<br>**P_U03** potrafi konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**P_U04** potrafi opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem. | K_U24<br>K_U24<br>K_U24<br>K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi; | K_K01<br>K_K09 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_K02** jest gotów do współpracy 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. | |

**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**

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

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: testy i prace pismene: **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,** słuchanie: **P_W01, P_W03, P_K01**. Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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).

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15. | 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** zna struktury gramatyczno- leksykalne dotyczące teraźniejszości i przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat pracy, pracy z komputerami oraz filmów;<br>**P_W02** zna i rozumie język potoczny oraz formalny, intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis miejsca i obowiązków w pracy, opis obejrzanego filmu, opis strony internetowej;<br>**P_W03** zna i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. rozmowa o pracę, kupno biletu do kina, itp.;<br>**P_W04** zna charakterystykę różnych typów zawodów, | K_W24<br><br>K_W24<br><br>K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi rozpoznać i korzystać z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę do swojej racji, zaproponować wspólne rozwiązanie;<br>**P_U02** potrafi poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: rozmowa kwalifikacyjna o pracę, | K_U24<br><br>K_U25<br><br>K_U25<br><br>K_U25 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_U03** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: potrafi udzielić porady zawodowej, zasięgnąć jej, przeprowadzić rozmowę kwalifikacyjną, zaprezentować siebie jako pracownika, itp.;<br>**P_U04** potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. instrukcja obsługi komputera czy plany na przyszłość, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego; | |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do samodzielnej pracy nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: CV, list motywacyjny, recenzja;<br>**P_K02** jest gotów do współpracy 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. | K_K01<br><br>K_K09 |

**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:**

Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). *Alter Ego*, Hachette.
Menand R, Capelle G. (2009). *Le Nouveau Taxi*, Hachette.

**Uzupełniająca:**

Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 3*, Hachette.
Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 4*, Hachette.

**Formy zaliczenia / sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: testy i prace pisemne: **P_W01, P_W03, P_U04, P_K01**, wypowiedzi ustne: **P_W02, P_W03, P_W01, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02**, słuchanie: **P_W01, P_W03, P_K01.** Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 15, nst.: 20 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 15 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. ( prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 10, nst.: 10 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 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** zna i rozumie struktury gramatyczno-leksykalne, w tym zaawansowane;<br>**P_W02** zna i rozumie słownictwo i wyrażenia z zakresu przerabianej tematyki (w tym wybranego słownictwa branżowego). | K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dyskutować na tematy przewidziane materiałem dla semestru IV;<br>**P_U02** potrafi używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji (dzień codzienny, praca , dom, otoczenie etc.);<br>**P_U03** potrafi konstruować wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**P_U04** potrafi wyszukiwać anglojęzyczne teksty źródłowe (artykuły, publikacje, bazy danych) dotyczące tematyki dotyczącej studiowanego kierunku. | K_U24<br>K_U24<br>K_U25<br>K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** 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:**<br>Koenig-Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Pre- Intermediate,* Oxford University Press.<br>Koenig- Latham, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File*, *Intermediate,* Oxford University Press. | |
| **Uzupełniająca:**<br>Murphy R. *English Grammar In Use*, Cambridge University Press, 4th Edition.<br>Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Ćwiczenia**: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01.** Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst. | |
| | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 10, nst.: 20 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 10 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 10, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 20, nst.: 15 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Język niemiecki 4, poziom B2<br>II rok, semestr 4 | D.MI.4.J.N.4 |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | German Language 4 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| **Profil:** praktyczny | **Wymagania wstępne** | |
| | Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 3 | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15. | **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** zna różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na poziomie B2;<br>**P_W02** zna różnorodne techniki ułatwiające zrozumienie tekstów, wypowiedzi i konstruowanie własnych tekstów ustnych i pisemnych;<br>**P_W03** zna podstawowe informacji realio-znawcze Niemiec (system polityczny, socjalny). | K_W24<br>K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem;<br>**P_U02** potrafi używać poprawnie złożonych konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej;<br>**P_U03** potrafi konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**P_U04** potrafi opisywać, relacjonować, argumentować, porównywać i zestawiać informacje w języku niemieckim. | K_U24<br>K_U24<br>K_U24<br>K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi;<br>**P_K02** jest gotów do współpracy w zespole, rozwiązując złożone zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania i czytania, | K_K01<br>K_K09 |

| | | |
|---|---|---|
| | 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**

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

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Ćwiczenia**: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02.** Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Ćwiczenia/lektorat - st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie 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.; | K_W24 |
| | **P_W02** rozumie język potoczny oraz formalny, intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: scenki sytuacyjne u lekarza, w sklepie, na przyjęciu; | K_W24 |
| | **P_W03** zna, rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. nowa dyscyplina sportu, wybór i zakup nowego ubrania, itp.; | K_W24 |
| | **P_W04** rozumie różnice między dyscyplinami sportu popularnymi w Polsce i Francji. | K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi rozpoznawać i korzystać 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; | K_U24 |
| | **P_U02** potrafi przedstawiać klarowne, uporządkowane opisy i prezentacje z dziedziny własnych zainteresowań i studiów, potrafi wyjaśnić swój punkt widzenia na dany temat, ciąg logicznych argumentów, podkreślając | K_U24<br>K_U25 |

| | | |
|---|---|---|
| | znaczące treści i istotne szczegóły oraz podając przykłady;<br>**P_U03** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: rozprawka na zadany temat, opis;<br>**P_U04** potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat: stresująca praca, ulubiony sport, stan zdrowia, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego. | K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: opis, rozprawka, opowiadanie;<br>**P_K02** jest gotów do współpracy 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. | K_K01<br><br>K_K09 |

**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:**

Berthet A, Daill E, Hugot C. (2012). *Alter Ego*, Hachette.
Menand R, Capelle G. (2009). *Le Nouveau Taxi*, Hachette.

**Uzupełniająca:**

Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 3*, Hachette.
Hirschprung N, Tricot T. (2018). *Cosmopolite 4*, Hachette.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Ćwiczenia**: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02.** Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 15, nst.: 20 |
| Studiowanie literatury | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. ( prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 10, nst.: 10 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 15 |

| | |
|---|---|
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.,: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| **Kierunek**: dietetyka | Język angielski w branży dietetycznej<br>III rok, semestr 5 | D.MI.5.J.A.B.D |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I Ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | English in Dietetics | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | angielski |
| **Profil:** praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Lektorat/ćwiczenia - st.: 30, nst.: 15; praca własna - st.: 15, nst.: 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 różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych;<br>**P_W02** rozpoznaje formy pozwalające na sprawne poruszanie się w branży dietetycznej;<br>**P_W03** zna podstawowe wyrazy, wyrażenia dotyczące branży dietetycznej. | K_W24<br>K_W24<br>K_W24 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi używać poprawnie form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji w branży dietetycznej;<br>**P_U02** potrafi konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki;<br>**P_U03** potrafi przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego. | K_U24<br>K_U25<br>K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do krytycznej analizy oraz wyciągania wniosków w oparciu o dostępną literaturę w celu samodoskonalenia. | K_K09 |

| **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**<br>Stefańska E, Gorbacz-Gancarz B, Ostrowska L, Ostrowska E, Supińska E. (2016). *English for Dietetics,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL. | |
| **Uzupełniająca**<br>Murphy R. (1992). *English Grammar In Use*, Cambridge University Press.<br>Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Ćwiczenia**: egzamin – test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.** Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst. | |
| | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 2, nst.: 10 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 3, nst.: 5 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st. 15, nst. 15 |
| **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** |
| | Technologia informacyjna<br>I rok, semestr 2 | D.MI.6.T.I. |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I Ogólnouczelniany<br>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** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia/laboratorium komputerowe - st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych;<br>**P_W02** rozumie komunikaty i sygnały generowane przez oprogramowanie komputerowe. | K_W25<br>K_W25 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi korzystać z wybranych usług internetowych i programów;<br>**P_U02** potrafi opracować dokumenty zgodnie z zasadami edycji tekstu i wizualizacji danych;<br>**P_U03** potrafi wykorzystywać arkusz kalkulacyjny do obliczeń i graficznej prezentacji danych liczbowych, przygotowuje efektywne prezentacje multimedialne;<br>**P_U04** potrafi użytkować komputer zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. | K_U22<br>K_U22<br>K_U22, K_U23<br>K_U22 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych. | K_K11 |

**Treści programowe**

1. Wybrane problemy bezpieczeństwa danych, informacji i systemów. Ergonomia i organizacja stanowiska pracy. 2. Główne założenia technologii informacyjnej i komunikacyjnej /ICT/ - prawne aspekty (Prawa autorskie, Netykieta).
3. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy.
4. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. Zapisywanie i odczytywanie dokumentów.

5. Organizacja widoku strony. Redagowanie podstawowych dokumentów urzędowych.
6. Warstwa graficzna edytora. Formularze.
7. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat.
8. Zasady udostępniania plików i folderów. Komunikacja w lokalnej sieci komputerowej. Funkcje przeglądarek internetowych.
9. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW. Poczta elektroniczna: zakładanie konta poczty e-mail oraz konfiguracja aplikacji klienckich. Usługi komunikacyjne w sieci Internet.
10. Podstawy HTML. Organizacja skoroszytów i arkuszy. Adresowanie komórek i bloków.
11. Graficzna interpretacja danych.
12. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.
13. Wprowadzanie danych do komórek.
14. 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**

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01.** Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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).

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| | Oprogramowanie biurowe<br>I rok, semestr 2 | D.MI.6.O.B |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: dietetyka | Moduł I ogólnouczelniany<br>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 - st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie zaawansowane problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych. | K_W25 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi świadomie korzystać z wybranych usług internetowych i programów;<br>**P_U02** potrafi interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy użyciu oprogramowania biurowego;<br>**P_U03** potrafi posługiwać się językiem specjalistycznym w zakresie branżowym, używając różnych technik informatycznych;<br>**P_U04** potrafi wykorzystać oprogramowanie biurowe, pozyskiwać dane do analizowania konkretnych procesów i zjawisk stosowanych w branży. | K_U22<br>K_U22<br>K_U22<br>K_U22, K_U23 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** przestrzega praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych | K_K11 |

**Treści programowe**

1. Oprogramowanie biurowe. Szybkość i efektywność pracy.
2. Wykorzystanie szablonów dostępnych w Wordzie. Praca z dokumentami w różnych formatach plików.
3. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów.
4. Redagowanie podstawowych dokumentów związanych z reprezentowaną branżą.
5. Zaawansowane funkcje graficzne edytora. Edytor równań matematycznych.

6. Mechanizmy usprawniające redagowanie dokumentów tekstowych np. nagłówek, spis treści, przypisy.
7. Makrodefinicje. Formularze. Edytor tekstu a PDF – konwersja plików.
8. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu.
9. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat.
10. Tworzenie makropoleceń wspomagających działanie arkusza kalkulacyjnego i edytora tekstu.
11. Graficzna interpretacja danych.
12. Operacje bazodanowe w arkuszu kalkulacyjnym. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.
13. Tworzenie i modyfikacja plików graficznych przy użyciu wybranych aplikacji.
14. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.
15. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa:**

Kowalczyk G. (2016). *Word 2016 PL: ćwiczenia praktyczne*.
Wrotek W. (2019). *Excel2019 PL.* Helion, Gliwice.
Tomaszewska A. (2015). *PowerPoint 2016 PL*. Helion, Gliwice.

**Uzupełniająca:**

Masłowski K. (2015). *Excel Funkcje w przykładach*. Helion, Gliwice.
Alexander M, Kusleika D, Walkenbach J. (2019). *Microsoft Excel® 2019 PL : wyczerpujące źródło wiedzy*.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01.** Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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).

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st., nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Celem zajęć dydaktycznych jest zapoznanie studentów z zasadami i metodami 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** zna zaawansowane metody i narzędzia opisu, w tym techniki pozyskiwania danych ekonomicznych do projektowania związanego z podejmowaniem działalności gospodarczej; | K_W27 |
| | **P_W02** zna i rozumie procesy indywidualnej przedsiębiorczości | K_W27 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi posługiwać się procedurami i standardami w procesie analizy złożonych zagadnień związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej; | K_U27 |
| | **P_U02** potrafi samodzielnie analizować przydatność rozwiązań problemów gospodarczych i społecznych w działalności gospodarczej. | K_U27 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do pracy zespołowej i odpowiedzialności za sukces grupowy; | K_K09 |
| | **P_K02** jest gotów do ciągłego poznawania zmieniających się warunków gospodarowania, szczególnie w obliczu dynamicznych zmian otoczenia. | K_K10 |

**Treści programowe**

1. Proces gospodarowania i racjonalne gospodarowanie.
2. Korzystanie z dóbr ekonomicznych a prawa własności.
3. Problematyka przedsiębiorczości w teorii i praktyce
4. Przedsiębiorstwo, jako uczestnik procesu gospodarowania.
5. Obszary działalności przedsiębiorstw. Elementy planu przedsięwzięcia gospodarczego.
6. Uwarunkowania wewnętrzne i zewnętrzne działalności przedsiębiorstwa.
7. Źródła finansowania działalności gospodarczej.
8. Procedura otwarcia działalności gospodarczej na własny rachunek. Wybór formy opodatkowania oraz rozliczenia podmiotu gospodarczego z instytucjami otoczenia (ZUS, Urząd Skarbowy itd.).
9. Cechy osobowościowe osób prowadzących działalność gospodarczą.
10. Rynek, jego elementy, mechanizm rynkowy. Konkurencja i konkurencyjność w działalności gospodarczej. Innowacyjność w działalności gospodarczej.
11. Ocena działalności gospodarczej przedsiębiorstwa (podstawowe mierniki oceny finansowej przedsiębiorstwa, metody ocena zasobów materialnych i ludzkich).
12. Czynniki ułatwiające i ograniczające podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Znaczenie działalności gospodarczej w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego.
13. Rola państwa w tworzeniu warunków do gospodarowania. Podstawowe mierniki efektów pracy społeczeństwa.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Milewski R. (2022). *Podstawy ekonomii*. PWN, Warszawa.
Zakrzewska-Bielawska A. (2018). *Strategie rozwoju przedsiębiorstw.* PWE, Warszawa.
Jeleńska A, Czernecka M. (2016). *Prowadzę własną firmę.* Forum Doradców Podatkowych, Kraków.
Wolak-Tuzimek A. (2019). *Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa a konkurencyjność przedsiębiorstw*. CeDeWu, Warszawa.
Samborska A, Sawula S. (2015). *Jak założyć firmę i prowadzić działalność gospodarczą*. Centrum Rozwoju Edukacji Edicon, Poznań.

**Uzupełniająca**

Godecki T. (2016). *Polityka wsparcia konkurencyjności gospodarki*. PWE, Warszawa.
Filip P, Grzebyk M. (2012). *Nowoczesne koncepcje finansowania działalności gospodarczej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Wykład: kolokwium zaliczeniowe, pytania otwarte: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02.**
Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 12 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 0, nst.:0 |
| Studiowanie literatury | st.: 0, nst.: 18 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 15 |
| Inne | st.: 0, nst.: 0 |
| **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** |
| | Podstawy organizacji i zarządzania<br>III rok, semestr 5 | D.MI.7.P.O.Z |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>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: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st., nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Poznanie i zrozumienie podstawowych pojęć, prawidłowości, procesów, związków i zależności w obszarze organizacji i zarządzania oraz pozyskanie umiejętności rozpoznawania problemów organizacyjno-zarządczych, analizy przyczyn ich występowania, doboru i zastosowania adekwatnych metod ich rozwiązania na poziomie operacyjnym, taktycznym i strategicznym.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** rozumie czym jest organizacja i zarządzanie jej zasobami oraz zna funkcje zarządzania;<br>**P_W02** zna założenia strategii, struktury organizacyjnej, stylów kierowania, kultury organizacyjnej, polityki personalnej, rozumie istotę zarządzania operacyjnego, taktycznego i strategicznego. | K_W27<br>K_W27 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi analizować otoczenie przedsiębiorstwa, korzystać z metod zarządzania strategicznego, rozwiązuje problemy organizacyjne;<br>**P_U02** potrafi wytłumaczyć zależności między poszczególnymi elementami systemu zarządzania. | K_U27<br>K_U27 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do dostosowania się do zmieniającego się otoczenia oraz wypełniania określonych ról przez członków organizacji w celu prawidłowego jej funkcjonowania. | K_K10 |

**Treści programowe**

1. Zarządzanie jako dyscyplina naukowa (historia idei zarządzania; ewolucja nauki o zarządzaniu; istota zarządzania; elementy zarządzania).
2. Organizacja i jej otoczenie. Metody analizy otoczenia. Kultura organizacyjna jako istotny zasób organizacji.
3. Struktura organizacji (cechy struktur organizacyjnych; rola struktury i jej typy).

4. Planowanie w organizacji (istota, zadania, metody planowania).
5. Planowanie strategiczne (etapy, metody).
6. Kierowanie jako istotna funkcja zarządzania (podstawy, style kierowania, koncepcje pracownika w modelach kierowania ludźmi).
7. Człowiek w organizacji jako podstawowy jej zasób.
8. Delegowanie uprawnień.
9. Metody zarządzania zwiększające motywację pracowników.
10. Konflikt w organizacji (cechy, źródła, rodzaje, skutki oraz sposoby ich wykorzystania i opanowania).
11. Kontrola jako funkcja zarządzania.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Griffin R. (2018). *Podstawy zarządzania organizacjami*, wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Koźmiński A, Piotrowski W. (2013). *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, wyd. 5 zm. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Smolarek M. (2016). *Współczesne koncepcje zarządzania w organizacjach.* Humanitas, Sosnowiec
Stabryła A. (2018). *Podstawy organizacji i zarządzanie. Podejścia i koncepcje badawcze.* Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław.

**Uzupełniająca**

Robbins S, Judge T. (2012). *Zachowania w organizacji*, PWE, Warszawa.
Cameron K. (2015). *Kultura organizacyjna – diagnoza i zmiana*. Wolters Kluwer, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Wykład: kolokwium zaliczeniowe, pytania otwarte: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 12 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 0, nst.:0 |
| Studiowanie literatury | st.: 0, nst.: 18 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 15 |
| Inne | st.: 0, nst.: 0 |
| **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 |
|---|---|---|
| | Prawo konsumenckie<br>I rok, semestr 2 | D.MI.8.P.K. |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>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 – st.: 30, nst.: 18. | **3** |

**Cele przedmiotu**

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

| Zakładane efekty uczenia | | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna i rozumie czynniki wpływające na poziom świadomości konsumenckiej;<br>**P_W02** zna przepisy prawa i orzecznictwo z zakresu prawa konsumenckiego. | K_W21<br>K_W20, K_W21 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wskazać organizacje chroniące prawa konsumenta;<br>**P_U02** potrafi rozwiązywać problemy z zakresu prawa konsumenckiego;<br>**P_U03** potrafi korzystać z przysługujących mu praw konsumenckich. | K_U27<br>K_U27<br>K_U27 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do samodzielnego uzupełniania wiedzy z zakresu prawa konsumenckiego | K_K01 |

**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. (2020). *Dochodzenie roszczeń konsumenckich. Nowy ład dla konsumentów*, Wydawnictwo CH BECK, Warszawa. | |
| **Literatura uzupełniające** | |
| Czech T. (2020). *Prawa konsumenta. Komentarz*, Wolters Kluwer, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, K_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 15, nst.: 15 |
| Studiowanie literatury | st.: 15, nst.: 25 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 17 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Podstawy prawa pracy<br>I rok, semestr 2 | D.MI.8.P.P.P. |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | Basics of Labour Law | |
| | **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 – st.: 30, nst.: 18. | **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** rozumie różnice między umowami cywilnoprawnymi a umową o pracę oraz ich specyfikę i konsekwencje zawarcia;<br>**P_W02** zna podstawowe instytucje prawa pracy;<br>**P_W03** zna uprawnienia związków zawodowych, szczególnie zakładowej organizacji związkowej. | K_W21<br>K_W21<br>K_W20, K_W22 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi rozwiązywać proste kazusy z zakresu prawa pracy;<br>**P_U02** potrafi interpretować przepisy prawa pracy;<br>**P_U03** potrafi sporządzić podstawowe pisma w sprawach pracowniczych (sformułować żądanie i wskazać na jego podstawę prawną). | K_U27<br>K_U27<br>K_U27 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do samodzielnego uzupełniania wiedzy z zakresu prawa pracy. | K_K01 |

**Treści programowe**

1. Poznanie podstawowych pojęć prawnych z zakresu prawa pracy, w tym pojęcia stosunku pracy.
2. Źródła prawa pracy. Umowa o pracę a umowy cywilnoprawne.
3. Podstawowe zasady prawa pracy. Klauzula generalna – art. 8 kodeksu pracy i jej zastosowanie praktyczne.
4. Obowiązki pracodawcy i pracownika.
5. Czynności pracodawcy poprzedzające zatrudnienie. Sposoby nawiązania stosunku pracy.

| | |
|---|---|
| 6. Zawarcie umowy o pracę. Essentialia negotii umowy o pracę. Pragmatyki służbowe i ich relacja w stosunku do kodeksu pracy.<br>7. Rodzaje umów o pracę. Sposoby rozwiązania stosunku pracy. Wygaśnięcie stosunku pracy.<br>8. Urlopy i ich rodzaje. Ochrona pracy kobiet, młodocianych i osób niepełnosprawnych.<br>9. Zasady i sposoby wynagradzania za pracę. Składniki wynagrodzenia za pracę. Lista płac. Czas pracy. Ochrona bhp.<br>10. Kompetencja i właściwość sądów pracy.<br>11. Postępowanie w sprawach z zakresu prawa pracy (ciężar dowodu, koszty sprawy).<br>12. Związki zawodowe.<br>13. Analiza prostych kazusów oraz wybranego orzecznictwa Sądu Najwyższego z zakresu prawa pracy. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>Liszcz T. (2020). *Prawo pracy*, Wolters Kluwer, Warszawa. Tekst aktów prawnych: *Kodeks pracy* oraz *akty prawne około kodeksowe z zakresu prawa pracy (wybrane fragmenty) LEX Akademia Optimum* | |
| **Uzupełniająca** (wybrane rozdziały)<br>Gersdorf M, Maniewska E, Rączka WK, Raczkowski M. (2020). *Prawo pracy: pytania i odpowiedzi,* Wolters Kluwer, Warszawa.<br>Florek L, Pisarczyk Ł. (2019). *Prawo pracy*, C.H. Beck, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, K_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 15, nst.: 15 |
| Studiowanie literatury | st.: 15, nst.: 25 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 17 |
| Inne / studiowanie tekstów prawnych i orzecznictwa | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia<br>I rok, semestr 1 | D.MI.9.P.E.O.Z. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł I Ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Law and Economics in 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** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15. | **2** |

**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;<br>**P_W02** zna podstawowe regulacje prawne i ekonomiczne związane z funkcjonowaniem systemu ochrony zdrowia;<br>**P_W03** zna prawa człowieka, prawa dziecka i prawa pacjenta. | K_W21<br><br>K_W22<br><br>K_W21 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi w określonym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony;<br>**P_U02** potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie na poziomie akademickim. | K_U27<br><br>K_U25 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. | K_K01 |

**Treści programowe**

1. Ekonomika zdrowia – podstawowe definicje, zakres przedmiotu i jego znaczenie.
2. Struktura finansowania ochrony zdrowia.
3. Podmioty w opiece zdrowotnej i możliwe relacje między nimi.
4. Źródła finansowania ochrony zdrowia. Koszty w opiece zdrowotnej.

| | |
|---|---|
| 5. Analizy ekonomiczne w ochronie zdrowia.<br>6. System ochrony zdrowia w Polsce i na świecie.<br>7. Uczestnicy systemu opieki zdrowotnej - podstawowe zadania i funkcje w ujęciu ekonomicznym.<br>8. Mierniki zdrowia.<br>9. Planowanie budżetu programu polityki zdrowotnej finansowanego ze środków publicznych.<br>10. Analiza efektywności kosztów. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa:**<br>Getzen T. (2023). *Ekonomika zdrowia*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.<br>Morris S, Devlin N, Parkin D. (2012). *Ekonomia w ochronie zdrowia*. Oficyna Wolters Kluwer business, Warszawa. | |
| **Uzupełniająca:**<br>Suchecka J. (2011). *Finansowanie ochrony zdrowia*. ABC, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, K_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 0, nst.: 0 |
| Studiowanie literatury | st.: 15, nst.: 30 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 15 |
| Inne | - |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 60, nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Prawo medyczne<br>I rok, semestr 1 | D.MI.9.P.M. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł I Ogólnouczelniany<br>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: st.: 30, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Poznanie regulacji prawa medycznego.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka;<br>**P_W02** zna podstawowe regulacje prawne z zakresu prawa medycznego 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;<br>**P_W03** zna wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości i prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej. | K_W20<br>K_W21<br>K_W27 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi stosować przepisy prawa dotyczące praktyki zawodowej dietetyka;<br>**P_U02** potrafi posługiwać się terminologią z zakresu prawa medycznego. | K_U27<br>K_U27 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania praw pacjenta;<br>**P_K02** jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | K_K05<br>K_K06 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Podstawowe pojęcia z zakresu prawa, system prawa, struktura aktów prawnych, wykładnia prawa.
2. Pojęcie i charakterystyka prawa medycznego.
3. Unijna polityka ochrony zdrowia i praw pacjenta.
4. Podstawowe zagadnienia z zakresu prawa cywilnego, administracyjnego i karnego.
5. Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej.

| | |
|---|---|
| 6. Prawa pacjenta.<br>7. Tajemnica zawodowa.<br>8. Tworzenie, prowadzenie, przechowywanie i udostępnianie dokumentacji medycznej. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa:**<br>Fiutak A. (2021). *Prawo w medycynie*, CH BECK, Warszawa.<br>Kubiak R. (2021). *Prawo medyczne*, CH BECK, Warszawa. | |
| **Uzupełniająca:**<br>Nestorowicz M. (2022). *Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych*. Wolters Kluwer, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, K_K01, K_K02.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 0, nst.: 0 |
| Studiowanie literatury | st.: 15, nst.: 30 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 15 |
| inne | - |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 60, nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **InstytutZdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Zdrowie publiczne<br>I rok, semestr 1 | D.MI.10.Z.P. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: dietetyka | Moduł I Ogólnouczelniany<br>General Subjects | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Public Health | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia, licencjackie | **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: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st., nst.: 15. | **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 zdrowotnej dla potrzeb doskonalenia. Zapoznanie z definicją obciążenia pracą, choroba zawodową i wypadkiem przy pracy. 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** rozumie zadania z zakresu zdrowia publicznego;<br>**P_W02** zna kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego;<br>**P_W03** zna podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia i choroby;<br>**P_W04** zna zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Rzeczpospolitej Polskiej i wybranych państwach członkowskich Unii Europejskiej. | K_W22<br>K_W23<br>K_W22<br>K_W22 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi ocenić światowe trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych;<br>**P_U02** potrafi analizować i oceniać funkcjonowanie różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikować źródła ich finansowania. | K_U12<br>K_U12 |

| | | |
|---|---|---|
| **Kompetencje społeczne:** | | |

**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.Globalne czynniki ryzyka
10. Międzynarodowa klasyfikacja chorób i procedur medycznych.
11.Czynniki kształtujące stan zdrowia.
12. Koncepcja medycyny pracy.
13.Elementy prawa w zdrowiu publicznym.
14.Nowe zagrożenia zdrowotne
15.Determinanty zdrowia.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa:**

Leowski J. (2020). *Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne*. CeDeWu, Warszawa.
Kulik TB, Latalski M. (2015). *Zdrowie publiczne*. PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca:**

Wojtczak A. (2018). *Aktualne wyzwania zdrowotne społeczeństw*. CeDeWu, Warszawa.
Sadowska M, Lis W. (2022). *Bezpieczeństwo zdrowotne w praktyce medycznej*. Kluwer, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Zaliczenie na ocenę, test wielokrotnego wyboru: **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02.**
Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.:30; nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | st.: 5; nst.:15 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10; nst.:15 |
| Praca własna | st. 15.; nst.: 15 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 60; nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykład: st.: 15, nst.: 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** rozumie podstawowe zasady korzystania z systemu biblioteczno-informacyjnego, wyszukiwania i selekcji informacji naukowej; | K_W26 |
| | **P_W02** zna podstawowe pojęcia prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej; | K_W26 |
| | **P_W03** zna różne modele ochrony praw własności intelektualnej, w tym modele ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego. | K_W26 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi pogłębiać wiedzę z zakresu prawa autorskiego w zakresie potrzebnym do wykonywania swojego zawodu; | K_U12 |
| | **P_U02** posługuje się poznanymi pojęciami prawnymi do oceny stanów faktycznych związanych z | K_U12 |

| | | |
|---|---|---|
| | wykorzystaniem prawa podczas pisania prac zaliczeniowych, dyplomowych oraz projektów. | |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania praw własności intelektualnej podczas studiów i w trakcie pracy zawodowej. | K_K11 |

**Treści programowe**

1. 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.
2. Prawo autorskie i jego przedmiot. Pojęcie utworu. Pojęcie plagiatu. Odpowiedzialność karna i cywilna z tytułu plagiatu. Odpowiedzialność dyscyplinarna studenta związana z popełnieniem plagiatu.
3. Prawa pokrewne – pojęcie i przedmiot. Regulacje prawne dotyczące utworów rozpowszechnianych w Internecie.
4. Pojęcie praw własności przemysłowej. Pojęcie wynalazku. Zdolność patentowa. Udzielenie patentu. Charakter prawny patentu. Wygaśnięcie patentu.
5. 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.
6. Utwory audiowizualne. Programy komputerowe. Prawna ochrona baz danych. Projekty racjonalizatorskie. Ochrona know-how i tajemnice przedsiębiorstwa.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, K_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykład: st.: 15, nst.: 12; | **1** |

**Cele przedmiotu**

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

| Zakładane efekty uczenia się | | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **K_W01** zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej;<br>**K_W02** zna i rozumie metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie. | K_W15<br><br>K_W25 |
| **Umiejętności:** | **K_U01** potrafi obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związanych z wykonywanym zawodem;<br>**K_U02** potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. | K_U22<br><br>K_U32 |
| **Kompetencje społeczne:** | **K_K01** jest gotów do przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | K_K05 |

**Treści programowe**

Wykład:

1. Metody formułowania pytań w zależności od subpopulacji klientów. Sposoby i kierunki argumentowania.

2.Trudności językowe podczas komunikacji. 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.
4. Marketing bezpośredni i na podstawie baz danych klientów. sprzedaż osobista a marketing interaktywny. Internet alternatywą dla poczty pantoflowej.
5. 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).
6. Zarządzanie logistyka i zakupami.
7. Zarządzanie zasobami ludzkimi (istota zarządzania zasobami ludzkimi, planowanie zasobów).

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GRIFFIN RW. (2018). *Podstawy zarządzania organizacjami*, wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
KOŹMIŃSKI AK, PIOTROWSKI W. (2013). *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, wyd. 5 zm. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
MICHALSKI E. (2017). *Marketing. Podręcznik akademicki*, wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

**Uzupełniająca**

1. STONER JAF, FREEMAN RE, GILBERT D. (2011). *Kierowanie*, wyd. 2, PWE, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Zaliczenie – test, pytania zamknięte i otwarte: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 15, nst.: 12 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 8 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.:5, nst.: 5 |
| Praca własna | |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 30, nst.: 30 |
| **Liczba punktów ECTS** | **1** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Etyka zawodu dietetyka<br>III rok, semestr 5 | D.MI.12.E.Z.D. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Blok przedmiotów z nauk społecznych<br>Block of subjects from Social Sciences | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | Ethics of Dietician Profession | |
| | **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: st.: 15, nst.: 12 | **1** |

**Cele przedmiotu**

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

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. | K_W20 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi brać odpowiedzialność za działania ujęte w kodeksach etyki zawodowej. | K_U32 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do rozstrzygania dylematów etycznych w zawodzie dietetyka. | K_K08 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Etyka – wprowadzenie: przedmiot etyki, podstawowe pojęcia, podział.
2. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka.
3. Kodeks Etyki Żywnościowej.
4. Prawa pacjenta, klienta.
5. Etyka w pediatrii. Problemy etyczne w opiece nad osobami w podeszłym wieku.
6. Etyka badań biomedycznych.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

MACLNTYRE A. (2013). *Krótka historia etyki*, wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
ŁUKÓW P, PASIERSKI T. (2013). *Etyka medyczna z elementami filozofii*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

**Uzupełniająca**

HARTMAN J, WOLEŃSKI J. (2009). *Wiedza o etyce*, wyd. 2 uzup. Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Zaliczenie – test, pytania zamknięte i otwarte: **P_W01, P_U01, P_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 15, nst.: 12 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 55, nst.: 8 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 0, nst.: 5 |
| Praca własna | |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 30, nst.: 30 |
| **Liczba punktów ECTS** | **1** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Komunikacja społeczna<br>I rok, semestr 2 | D.MI.13.K.S. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Blok przedmiotów z nauk społecznych<br>Block of subjects from Social Sciences | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Social Communication | |
| **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: st.: 30, nst.: 18. | **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 pojęcia z zakresu komunikacji społecznej;<br>**P_W02** rozumie istotę metod: perswazji i manipulacji oraz formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej. | K_W28<br>K_W28 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi ocenić skuteczność różnych technik komunikacji społecznej w sytuacjach życia codziennego;<br>**P_U02** potrafi wybierać optymalne sposoby, formy i techniki komunikacji interpersonalnej. | K_U28<br>K_U28 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad komunikacji społecznej, rozumianych jako gwarant prawidłowych relacji międzyludzkich. | K_K04 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Komunikowanie społeczne, jako proces.
2. Sposoby, formy i typy komunikowania społecznego.
3. Tradycje w dziedzinie teorii komunikacji.
4. Komunikacja językowa.
5. Perswazja i manipulacja w komunikacji społecznej.
6. Formy i techniki negatywnej komunikacji interpersonalnej.
7. Sztuka słuchania.
8. Główne problemy komunikowania masowego.
9. Stereotypy społeczne w komunikacji społecznej.
10. Komunikowanie międzykulturowe.

| | |
|---|---|
| 11. Komunikowanie w sytuacjach konfliktu, kryzysu i agresji.<br>12. Emocje i stres w komunikacji społecznej.<br>13. Obiektywne i subiektywne determinanty efektywnej komunikacji społecznej.<br>14. Determinizm technologiczny. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>Cialdini R. (2015). *Wywieranie wpływu na ludzi*, wyd. 6, GWP, Gdańsk.<br>Dobek-Ostrowska B. (2004). *Podstawy komunikowania społecznego,* wyd. 2, Astrum, Wrocław 2004. | |
| **Uzupełniająca**<br>Filipiak M. (2003). *Homo communicans. Wprowadzenie do teorii masowego komunikowania*, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin.<br>Bocheńska-Włostowska K, Śliwerski W. (2009). *Akademia umiejętności interpersonalnych: 20 spotkań z komunikacją,* Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Wykłady**: test na koniec semestru (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru); projekt - w formie prezentacji multimedialnej, opcjonalnie film, forma graficzna; przedstawienie projektu na zajęciach i uzyskanie zaliczenia upoważnia do przystąpienia do napisania testu. Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.): **P_W01; P_W02; P_U01; P_U02; P_K01**. | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 15 |
| Studiowanie literatury | st.: 30, nst.: 32 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Warsztaty | |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@and.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| **Kierunek**: dietetyka | Nowe media<br>I rok, semestr 2 | D.MI.13.N.M |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia , licencjat | Blok przedmiotów z nauk społecznych<br>Block of subjects from Social Sciences | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | New Media | |
| | **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 – st. 30, nst. 18. | **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;<br>**P_W02** student zna i rozumie zasady funkcjonowania nowych mediów we współczesnym społeczeństwie. | K_W25<br>K_W25 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wyjaśnić w jaki sposób nowe media wpływają na procesy we współczesnym świecie;<br>**P_U02** potrafi rozróżnić i wyjaśnić na czym polega zarówno pozytywny, jak i negatywny wpływ nowych mediów na społeczeństwa. | K_U22<br>K_U22, K_U28 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do wykazywania się postawą ostrożność i krytycyzmu wobec treści online. | K_K09 |

**Treści programowe**

1. 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.
2. Podstawy wikiedytorstwa: tworzenie własnych stron typu wiki, podstawy składni języka wiki (na przykładzie oprogramowania MediaWiki).
3. Tworzenie i publikowanie treści w dobie internetu społecznościowego.
4. Aspekt społecznościowy publikacji treści – kontrola prywatności i regulacja praw autorskich.
5. Media społecznościowe w komunikacji interpersonalnej i biznesowej.
6. Teoretyczne aspekty nowych mediów: cechy nowych mediów: cyfrowość, interaktywność, hipertekstualność, wirtualność, usieciowienie, symulacyjność.
7. Nowe (nowe) media wg koncepcji Paula Levinsona.
8. Podział na pokolenia i ich udział w nowych mediach.
9. Postprawda, postinformacja, trollowanie i inne współczesne wyzwania dla e-demokracji.

| Zalecana literatura |
|---|
| **Podstawowa**<br>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)<br>Wrycza-Bekier J. (2012). Strona wiki jako projekt towarzyszący zajęciom kulturoznawczym, „e-mentor", 4 (46): www.e-mentor.edu.pl https://www.e-mentor.edu.pl/artykul/index/numer/46/id/951 (dostęp 05.04.2022).<br>Dijk van J. (2010). *Społeczne aspekty nowych mediów: analiza społeczeństwa sieci*, PWN, Warszawa.<br>Jeziński M. (2009). *Nowe media a media tradycyjne. Prasa, reklama, internet*, Toruń [wybrane rozdziały]. |
| **Uzupełniająca**<br>Lister M i wsp. (2009). *Nowe media: wprowadzenie*, Wydawnictwo UJ, Kraków.<br>Dobek-Ostrowska B. (2007). *Media masowe na świecie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.<br>Straubhaar J, LaRose R, Davenport L. (2018). *Media now : understanding media, culture, and technology*, Cangage Learning, Boston. |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** |
| Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01.** Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). |

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Psychologia<br>I rok, semestr 1 | D.MI.14.P |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Blok przedmiotów z nauk społecznych<br>Block of Subjects from Social Sciences | |
| | **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 | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 18. | **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** zna procesy emocjonalne i motywacyjne oraz strukturę i funkcje świadomości; zna pojęcie inteligencji i osobowości; zna definicję stresu i potrafi odnieść się do skutków działania stresu i metod radzenia sobie z nim;<br>**P_W02** rozumie, jak sytuacja społeczna wpływa na zachowanie człowieka; rozumie, co może wpływać na oceny zachowań innych ludzi. | K_W28<br><br>K_W28 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wyciągnąć konstruktywne wnioski odnośnie tego, co sprawia, że zachowujemy się w określony sposób; potrafi wykazać się umiejętnościami skutecznego radzenia sobie ze stresem;<br>**P_U02** potrafi wyjaśnić, w jaki sposób jedni ludzie wpływają na innych; potrafi zaprezentować w jaki sposób konstruujemy nasze subiektywne interpretacje cech i postępowania innych ludzi w odniesieniu do naszych relacji z nimi. | K_U28<br><br>K_U28 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do szerszego spostrzegania relacji międzyludzkich, biorąc pod uwagę to, że rozwój osobowości i doskonalenie zawodowe trwa przez całe życie. | K_K01 |

**Treści programowe**

1. Psychologia, jako nauka.

2. Świadomość.
3. Wpływ nieświadomości na życie świadome.
4. Emocje. Osobowość.
5. Inteligencja.
6. Motywacja.
7. Stres.
8. Atrakcyjność fizyczna i interpersonalna.
9. Techniki manipulacji.
10. Zjawisko hiperuległości.
11. Konformizm.
12. Prawidłowości spostrzegania innych ludzi.
13. Agresja.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Wojciszke B. (2006). *Człowiek wśród ludzi*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.
Zimbardo P. (2019). *Psychologia i życie*, wyd. 4, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Wosińska W. (2004). *Psychologia życia społecznego*, GWP, Gdańsk.

**Uzupełniająca**

Diener E, Biswas-Diener R. (2010). *Szczęście*, Smak Słowa, Sopot.
Kosslyn S, Rosenberg R. (2006). *Psychologia. Mózg – człowiek – świat*, Znak, Społeczny Instytut Wydawniczy, Kraków.
Łukaszewski W. (2011). *Wielkie pytania psychologii*, wyd. 2, GWP, Gdańsk.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykłady:** test na koniec semestru (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru); projekt w formie prezentacji multimedialnej, opcjonalnie film, forma graficzna; przedstawienie projektu na zajęciach i uzyskanie zaliczenia upoważnia do przystąpienia do napisania testu. Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_K01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 12 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 20 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 50, nst.: 50 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| | Socjologia<br>I rok, semestr 1 | D.MI.14.S. |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Blok przedmiotów z nauk społecznych<br>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: st.: 30, nst.: 18. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zadaniem wykładu jest ukazanie naukowego sposobu badania i teoretycznego ujmowania społecznego zachowania człowieka, organizacji społeczeństw oraz zachodzących w nich oddziaływań. Przedmiot ma wyposażyć słuchacza w zespół elementarnych narzędzi teoretycznych (pojęć, metod i teorii), które pozwolą analizować i interpretować zachodzące zmiany społeczne.

| Zakładane efekty uczenia się | | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** rozumie rolę człowieka w społeczeństwie;<br>**P_W02** zna mikro- i makrostruktury społeczne. | K_W28<br>K_W28 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wyjaśnić przyczyny i skutki zachowań zbiorowych i ruchów społecznych;<br>**P_U02** potrafi wyjaśnić znaczenie mikro- i makrostruktur społecznych;<br>**P_U03** potrafi scharakteryzować proces socjalizacji, wskazując jego znaczenie dla funkcjonowania społeczeństw. | K_U28<br>K_U28<br>K_U28 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do otwartości na poglądy innych osób. | K_K09 |

**Treści programowe**

1. Wprowadzenie – geneza socjologii, jako samodzielnej dyscypliny naukowej, kontekst historyczny.
2. Teorie i metody socjologii.
3. Działania i interakcje społeczne. Typy stosunków społecznych.
4. Organizacja społeczna. Rodzaje grup społecznych.
5. Struktura społeczna. Więź społeczna i jej elementy.
6. Kultura i jej wpływ na życie społeczne. Proces socjalizacji. Normy i wartości. Konformizm i nonkonformizm. Ubóstwo.
7. Typy instytucji społecznych.
8. Władza i autorytet, legitymizacja władzy.
9. Naród, narodowość, mniejszość narodowa, mniejszość etniczna.

| | |
|---|---|
| 10. Zmiana społeczna. Struktura a zmiana społeczna. Modele zmiany społecznej.<br>11. Globalizacja. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>Giddens A. (2023). *Socjologia,* Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.<br>Sztompka P. (2012). *Socjologia. Analiza społeczeństwa*, Wyd. ZNAK, Kraków.<br>Szacka B. (2008). *Wprowadzenie do socjologii*, wyd. 2, Oficyna Naukowa, Warszawa. | |
| **Uzupełniająca**<br>Babbie E. (2004). *Badania społeczne w praktyce,* Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.<br>Szczepański J. (1970). *Elementarne pojęcia socjologii,* PWN, Warszawa.<br>Nowak S. (2012). *Metodologia badan społecznych*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Wykład: zaliczenie na podstawie prezentacji multimedialnej wykonanej przez studenta (oceniana merytoryka, przekaz i edycja) – **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, ocena z prezentacji może podlegać podwyższeniu przez aktywny i merytoryczny udział w dyskusji na wykładzie: **P_W01, P_W02, P_U03, P_K01.** | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin (stacjonarne/niestacjonarne)** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 10, nst.: 22 |
| Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp. | st.: 5, nst.: 5 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Inne | - |
| **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** |
| | Anatomia człowieka<br>I rok, semestr 1 | D.MII.15.A.Cz. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>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: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st. i nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Przekazanie studentom wiedzy o budowie i funkcjonowaniu 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** zna mianownictwo anatomiczne;<br>**P_W02** zna 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<br>K_W01, K_W02 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi właściwie stosować mianownictwo anatomiczne oraz wykorzystywać znajomość topografii narządów ciała ludzkiego;<br>**P_U02** potrafi wskazać na różnice w budowie i funkcji narządów człowieka w stanie zdrowia i choroby. | K_U29<br>K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do systematycznego pogłębiania wiedzy zawodowej krytycznie wykorzystując dostępne informacje, dążąc do profesjonalizmu. | K_K01, K_K09 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Ogólna budowa ciała, osie i płaszczyzny. Podstawowa nomenklatura anatomiczna. Ogólna charakterystyka układu ruchu.
2. Kości szkieletu postkranialnego i ich połączenia. Budowa stawów i ich mechanika.
3. Budowa czaszki mózgowej i twarzowej.
4. Ogólna budowa mięśni. Grupy czynnościowe mięśni.

5. Układ krążenia ze szczególnym uwzględnieniem budowy serca.
6. Układ pokarmowy.
7. Układ oddechowy.
8. Układ moczowy i narządy rozrodcze męskie i żeńskie.
9. Układ nerwowy centralny, obwodowy i autonomiczny.
10. Narządy zmysłów.
11. Układ dokrewny.
12. Układ powłokowy.

**Ćwiczenia:** (na fantomach): stosownie do tematyki wykładów. Rozpoznawanie i topografia poszczególnych struktur anatomicznych i narządów.

**Praca własna:** charakterystyka anatomiczna i funkcjonalna wybranych narządów z uwzględnieniem topografii, morfologii, fizjologii oraz najczęstszych chorób i dysfunkcji.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

BOCHENEK A. (2009). *Anatomia człowieka* (t. 1-5). PZWL, Warszawa.
GOŁĄB B. (2015). *Podstawy anatomii człowieka. Podręcznik dla studentów.* PZWL, Warszawa.
MICHAJLIK A, RAMOTOWSKI W. (2016). *Anatomia i fizjologia człowieka.* PZWL, Warszawa.
WOJTOWICZ Z. (2009). *Podstawy anatomii człowieka.* Wydawnictwo Czelej, Lublin.

**Uzupełniająca**

ALEKSANDROWICZ R, CISZEK B. (2015). *Mały atlas anatomiczny*. PZWL, Warszawa.
SOBOTA J. (2016). *Atlas anatomii człowieka*. Urban & Partner.
*Atlas of Human Anatomy*, www.anatomyatlases.org

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykłady:** pisemny egzamin testowy zawierający 40 pytań otwartych (wyjątkowo niektóre pytania mogą być zamknięte). Egzamin trwa 90 min. Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde pytanie daje 1 pkt., a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg skali: 0-23,5 [**2**], 24,0-27,0 [**3**], 27,5-30,0 [**3+**], 30,5-33,5 [**4**], 34,0-36,5 [**4+**], 37,0-40,0 [**5**]

**P_W01, P_W02**

**Ćwiczenia:** zaliczenie na podstawie ocen z 3 sprawdzianów pisemnych w formie testu z 25 lub 30 pytaniami otwartymi i opisami rysunków: z układu ruchu (2), z układu krwionośnego, oddechowego i pokarmowego (1). Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde pytanie daje 1 pkt, a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia każdego kolokwium wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg podanych skal: Test z 30 pytaniami: 0-17,5 [2], 18-20 [3], 20,5-22,5 [3+], 23-25 [4], 25,5-27,5 [4+], 28-30 [5]

Test z 25 pytaniami: 0-14,5 [2], 15-16,5 [3], 17-18,5 [3+], 19-20,5 [4], 21-22,5 [4+], 23-25 [5]

Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną wszystkich ocen cząstkowych. przedziały średnich 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_U01, P_U02.**

**Praca własna:** sporządzenie i zreferowanie krótkiego opracowania dotyczącego charakterystyki anatomicznej i fizjologicznej wybranego narządu/organu. W opracowaniu należy uwzględnić topografię, morfologię, fizjologię, najczęstsze choroby i dysfunkcje. Przygotowane opracowanie po jego zreferowaniu na forum grupy/roku jest dyskutowane i jeśli spełnia wymogi jest oceniane pozytywnie (zal).

**P_U02, P_K01.**

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 15 |
| Studiowanie literatury | st.: 3, nst.: 20 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji itp. | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu | st.: 7, nst.: 10 |
| Inne | - |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Fizjologia i patofizjologia człowieka<br>I rok, semestr 1 | D.MII.16. F.P.Cz. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Human Physiology and Pathophysiology | |
| | **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: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

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

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka;<br>**P_W02** zna mechanizmy utrzymujące homeostazę ustroju i czynniki ją zaburzające;<br>**P_W03** zna metody kontroli procesów fizjologicznych i metody ochrony przed wpływem czynników patofizjologicznych na organizm człowieka. | K_W01, K_W02<br>K_W01, K_W02, K_W13<br>K_W01, K_W02, K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi współpracować ze specjalistami z innych dziedzin medycznych w ramach zespołów terapeutycznych<br>**P_U02** potrafi przeprowadzić obserwację i testy umożliwiające ocenę wybranych procesów fizjologicznych;<br>**P_U03** potrafi posługiwać się technikami obserwacyjnymi i pomiarowymi w celu oceny stanu zdrowia. | K_U04<br>K_U04<br>K_U04 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** rozumie potrzebę prowadzenia działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia. | K_K02 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Wstęp do fizjologii i patofizjologii, podstawowe pojęcia, homeostaza.
2. Układ nerwowy - funkcje CUN, automicznego układu nerwowego i obwodowego układu nerwowego.
3. Układ dokrewny, hormony - pojęcie sprężenia zwrotnego, rola podwzgórza i przysadki.
4. Układ krążenia - automatyzm serca, regulacja ciśnienia krwi.

5. Układ oddechowy - funkcje górnych i dolnych dróg oddechowych, wymiana gazowa.
6. Krew i limfa - rola elementów morfotycznych, układ krzepnięcia , transport gazów, rola limfy.
7. Układ pokarmowy cz. 1 - trawienie i przyswajanie pokarmów.
8. Układ pokarmowy cz. 2 - rola żołądka, wątroby, trzustki, jelit- w tym funkcje endokrynne.
9. Patofizjologia układu pokarmowego- zespoły złego wchłaniania, patofizjologia najczęstszych schorzeń.
10. Metabolizm - wartość energetyczna pokarmów, cykl przemian tlenowych i beztlenowych, wydatek energetyczny.
11. Układ moczowy, tworzenie moczu.
12 Fizjologia wysiłku fizycznego.

**Ćwiczenia**:

1. Pojęcie homeostazy, sprzężenia zwrotnego ujemnego i dodatniego, wpływ czynników endogennych i egzogennych na równowagę organizmu, równowaga wodno-elektrolitowa i kwasowo-zasadowa, pojęcie kwasicy, zasadowica, odwodnienia i przewodnienia.
2. Nerwowa regulacja funkcji fizjologicznych – adaptacja organizmu do środowiska zewnętrznego. Nadrzędna rola CUN w utrzymaniu równowagi organizmu, odruchy, termoregulacja, regulacja głodu i pragnienia.
3. Rola hormonów tarczycy, przytarczyc, kory i rdzenia nadnerczy, trzustki, gonad. Patofizjologia tarczycy i trzustki- nadczynność i niedoczynność.
4. Budowa i funkcje układu bodźcoprzewodzącego serca, regulacja ciśnienia krwi, wpływ CUN na pracę mięśnia sercowego i regulację ciśnienia krwi.
5. Wymiana gazowa w pęcherzykach płuc - wpływ różnicy ciśnień parcjalnych gazów oraz ciśnienia w klatce piersiowej, pojęcie objętości i pojemości płuc, dysocjacji. Regulacja oddychania na poziomie CUN.
6. Funkcje krwinek czerwonych, białych oraz płytek krwi. Transport tlenu i dwutlenku węgla. Pojęcie odporności, antygenu i przeciwciała. Rodzaje odporności. Grupy krwi, konflikt serologiczny. Krzepnięcie krwi.
7. Rola poszczególnych części przewodu pokarmowego w trawieniu. Skład i rola śliny, soku żołądkowego, trzustkowego, i żółci. Trawienie i przyswajanie białek, tłuszczów i węglowodanów. Rola witamin.
8. Omówienie funkcji żołądka, trzustki, wątroby - w tym endokrynnej i jej wpływu na regulację przewodu pokarmowego. Funkcja jelita cienkiego i grubego w przetwarzaniu pokarmu.
9. Choroba wrzodowa, nieswoiste zapalenia jelit - choroba Lesniowskiego-Crohna, colitis ulcerosa, marskość wątroby, zapalenie trzustki, kamica dróg żółciowych, zespoły niedoborowe po leczeniu operacyjnym przewodu pokarmowego.
10. Podział i rodzaje metabolizmu, sposoby określenia zapotrzebowania energetycznego organizmu, wpływ czynników zewnętrznych i wewnętrznych na metabolizm. Omówienie przemian tlenowej i beztlenowej
11. Pojęcie moczu pierwotnego i ostatecznego, regulacja nerwowa i hormonalna tworzenia moczu, rola układu moczowego, krążenia i oddechowego w regulacji równowagi kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej. Pojęcie niewydolności nerek.
12. Zmiany w poszczególnych układach w trakcie wysiłku fizycznego, rodzaje wysiłku fizycznego. Planowanie wysiłku fizycznego i zapotrzebowania energetycznego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Badorowska-Kozakiewicz AM. (2021). *Fizjologia człowieka w zarysie, wyd.1*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
Bujnowska M. (2020). *Zarys fizjologii człowieka, wyd.2*, Centrum Rozwoju Edukacji EDICON, Poznań.
Guzek J. (2015). *Patofizjologia człowieka w zarysie*, wyd.1- 5, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
Górski J. (2021). *Fizjologia człowieka*, wyd.1- 8, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

| | |
|---|---|
| **Uzupełniająca**<br>Traczyk WZ. (2017). *Fizjologia człowieka w zarysie,* wyd. 8, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.<br>Górski J. (2019). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, wyd. 2, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Wykład**: Egzamin pisemny w formie testu z 50 pytaniami zamkniętymi. Czas trwania testu 90 min. Do zaliczenia wymaganych jest 26 poprawnych odpowiedzi. Progi ocenowe: 0-25 (ndst), 26-30 (dst) ,31-35 (+dst), 36-41 (db), 42-46 (+db), 47-50 (bdb): **P_W01, P_W02, P_W03.**<br>**Ćwiczenia**:<br>- na kolejnych ćwiczeniach sprawdzana jest wiedza z poprzedniego wykładu i ćwiczeń - odpowiedź ustna. Odpowiedź oceniana jest na zasadzie zaliczenia (zal) lub niezaliczenia (nzal);<br>- niezaliczone ćwiczenia student ma prawo poprawić na kolejnych zajęciach po wcześniejszym zgłoszeniu tego faktu prowadzącemu;<br>- zaliczenie końcowe ćwiczeń (na ocenę) odbywa się na ostatnich ćwiczeniach, warunkiem jest obecność na wszystkich ćwiczeniach i uzyskanie zaliczeń cząstkowych;<br>- forma zaliczenia końcowego: wypowiedź słowna na zadany wcześniej temat z 3 pytaniami do przedstawianego tematu, sprawdzającymi wiedzę zdobytą w trakcie ćwiczeń:<br>- odpowiedzi na każde pytanie oceniane w punktacji 1, 2 lub 3, gdzie 1 to niezadowalająco, 2 – częściowo poprawnie, 3 – zadowalająco;<br>- progi punktowe: 0-4 (ndst), 5 (dst), 6 (+dst), 7 (db), 8 (+db), 9 (bdb): **P_U01, P_U02, P_U03, K_K01**. | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 10 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 10 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 60, nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** I stopnia - licencjackie<br><br>**Profil:** praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Mikrobiologia i parazytologia<br>II rok, semestr 3 | D.MII.17.M.P. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>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 | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykłady: st: 30, nst: 15; ćwiczenia (laboratorium): st: 30, nst: 15 (laboratoria możliwe do realizacji wyłącznie w trybie stacjonarnym); praca własna: st: 15, nst: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studentów z 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 wybranymi pasożytami wewnętrznymi i zewnętrznymi człowieka, sposobami ich rozprzestrzeniania i wnikania do organizmu żywiciela, chorobotwórczością oraz wybranymi metodami stosowanymi w diagnostyce mikrobiologicznej i parazytologicznej. Ochrona immunologiczna przed drobnoustrojami i pasożytami.

| **Zakładane efekty uczenia** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna drobnoustroje mające znaczenie w mikrobiologii, ich budowę i fizjologię;<br>**P_W02** zna prawidłową terminologię mikrobiologiczną i parazytologiczną;<br>**P_W03** zna drogi transmisji zakażeń, profilaktykę i wybrane metody leczenia. | K_W03<br>K_W03<br>K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zastosować metody poboru, hodowli i identyfikacji drobnoustrojów;<br>**P _U02** potrafi pracować z zachowaniem zasad aseptyki i stosować praktyczne działania antyseptyczne;<br>**P_U03** potrafi analizować morfologię drobnoustrojów i pasożytów na podstawie preparatów mikroskopowych i makroskopowych, wykazując związek morfologii struktur z ich funkcjami. | K_U04<br>K_U04<br>K_U04 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do rozwiązywania zagrożeń związanych z higieną i odpowiedzialności za zasady bezpieczeństwa mikrobiologicznego. | K_K07 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Diagnostyka mikrobiologiczna, pobór próbek mikrobiologicznych, metody ochrony przed drobnoustrojami.
2. Drogi zakażeń drobnoustrojami, bariery immunologiczne, mechanizmy odporności przed drobnoustrojami.
3. Budowa wirusów, infekcje wirusowe, znaczenie wirusów, wiroidy i priony.
4. Przegląd chorób wirusowych.
5. Budowa prokariontów, ruch i rozmnażanie się prokariontów, antybiotyki a mechanizmy oporności.
6. Funkcje życiowe prokariontów: oddychanie, odżywianie się, rozkład substancji.
7. Systematyka prokariontów, archeony, główne grupy bakterii, mikroflora i biofilmy organizmu ludzkiego.
8. Elementy mykologii: budowa, patogenność i przegląd istotnych dla człowieka grzybów.
9. Wstęp do parazytologii: definicja i podział pasożytnictwa, znaczenie w ekologii, epidemiologia i leczenie chorób pasożytniczych, adaptacje pasożytów.
10. Elementy protozoologii: przegląd istotnych dla człowieka pasożytów protistowych.
11. Ektopasożyty człowieka – przegląd.
12. Endopasożyty człowieka – przegląd.

**Ćwiczenia:**
1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, podstawowe wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego.
2. Zasady mikroskopowania i sporządzania preparatów mikroskopowych.
3. Przegląd wybranych bakterii Gram-dodatnich.
4. Przegląd wybranych bakterii Gram-ujemnych.
5. Podłoża i hodowle mikrobiologiczne.
6. Podstawowe techniki mikrobiologiczne.
7. Analiza czystości mikrobiologicznej pomieszczeń.
8. Izolacja drobnoustrojów z ciała człowieka.
9. Wpływ czynników środowiskowych na wzrost drobnoustrojów.
10. Metody barwienia drobnoustrojów.
11. Elementy mykologii: hodowle i preparaty mikologiczne.
12. Morfologia i fizjologia ektopasożytów.
13. Morfologia i fizjologia endopasożytów.

**Praca własna:**
Morfologia i znaczenie wybranych gatunków grzybów.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**
MURRAY PR, PFALLER MA, ROSENTHAL KS. (2020). *Mikrobiologia*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
HECZKO P, WRÓBLEWSKA M, PIETRZYK A. (2016). *Mikrobiologia lekarska*. PZWL, Warszawa.
KURNATOWSKI P, KURNATOWSKA A. (2018). *Mykologia medyczna*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
BŁASZKOWSKA J, FERENC T, KURNATOWSKI P. (2017). *Zarys parazytologii medycznej.* Edra Urban & Partner, Wrocław.

**Uzupełniająca**
SALYERS AA, WITT DD. (2005). *Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko*. PWN, Warszawa.
BAUMANN-POPCZYK A, SADKOWSKA-TODYS M, ZIELIŃSKI A. (2014). *Choroby zakaźne i pasożytnicze – epidemiologia i profilaktyka*. Wydawnictwo Alfa Medica Press, Bielsko-Biała.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** test zamknięty – 2 części po 40 pytań, każde z 4 dystraktorami, progi ocenowe: 80-71 (bdb), 70-68 (+db), 67-60 (db), 59-57 (+dst), 56-48 (dst), 47-0 (ndst); (**P_W01, P_W02, P_W03)**.
**Ćwiczenia laboratoryjne:** ocena końcowa jest średnią arytmetyczną trzech składowych: oceny z testu z części bakteryjnej [30 pytań zamkniętych z 4 dystraktorami, progi punktowe: 30-27 (bdb), 26 (+db),

| | |
|---|---|
| 25-22 (db), 21 (+dst), 20-18 (dst), 17-0 (ndst)], średniej ocen z trzech sprawozdań, wystawki z pasożytów – 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_U01, P_U02, P_U03, P_K01.).** | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60; nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5; nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 5; nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | st.: 5; nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15; nst.: 15 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut:** Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Genetyka<br>II rok, semestr 4 | D.MII.18.G. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek:** Dietetyka | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>Biological and biochemical aspects of nutrition and dietetics | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Genetics | |
| **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** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 15, nst.: 12.; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 12; praca własna – st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Przekazanie studentom wiedzy o mechanizmach i procesach ewolucyjnych, zwłaszcza w aspekcie antropogenezy, niektórych problemach genetyki cech ilościowych i genetyki populacyjnej, znaczeniu i przyczynach zmienności oraz o materialnych podstawach dziedziczenia, ze szczególnym uwzględnieniem człowieka.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna cykl życia komórki oraz przebieg i konsekwencje podziałów komórkowych;<br>**P_W02** zna główne trendy ewolucyjne w świecie organizmów żywych ze szczególnym uwzględnieniem antropogenezy;<br>**P_W03** zna organizację materiału genetycznego, procesy genetyki molekularnej, główne rodzaje dziedziczenia, podstawy i konsekwencje mutacji oraz choroby genetyczne człowieka;<br>**P_W04** zna i charakteryzuje współczesne metody badań z zakresu genetyki medycznej i inżynierii genetycznej. | K_W04<br>K_W04<br>K_W01, K_W04<br>K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wyjaśnić związki pomiędzy dysfunkcjami metabolicznymi a wadami genetycznymi;<br>**P_U02** potrafi wyjaśnić możliwości zastosowania metod inżynierii genetycznej w leczeniu chorób metabolicznych o podłożu genetycznym;<br>**P_U03** potrafi określić sposób dziedziczenia wady genetycznej na podstawie analizy drzewa genealogicznego i przewidzieć możliwość jej wystąpienia w kolejnym pokoleniu. | K_U04, K_U29<br>K_U04, K_U29<br>K_U29 |

| | | |
|---|---|---|
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do systematycznego pogłębiania wiedzy zawodowej krytycznie wykorzystując dostępne informacje dążąc do profesjonalizmu. | K_K01, K_K09 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Biogeneza, teorie pochodzenia życia, dowody ewolucji, główne etapy ewolucji człowieka.
2. Źródła zmienności, mechanizm ewolucji, specjacja, selekcja pozytywna i negatywna.
3. Budowa RNA i DNA, replikacja, transkrypcja, translacja, synteza, struktura i właściwości białek.
4. Cykl komórkowy, śmierć komórki, podziały komórkowe, oogeneza i spermatogeneza, nondysjunkcja.
5. Loci genowe i allele, dominacja, kodominacja, geny sprzężone.
6. Mutacje genowe, chromosomowe i genomowe. Czynniki mutagenne.
7. Prawa Mendla, odstępstwa od praw Mendla, crossing-over, mapowanie genów.
8. Determinacja płci, chromatyna płciowa, ciałka Barra, cechy sprzężone z płcią.
9. Epistaza, ekspresja genów, regulacja ekspresji u Prokariota i Eukariota, histony, epigenetyka.
10. Enzymy, bloki metaboliczne (na przykładzie przemian fenyloalaniny).
11. Eugenika, genetyka medyczna, inżynieria genetyczna, GMO, terapia genowa, klonowanie organizmów.
12. Analiza rodowodów, współczynnik pokrewieństwa, inbred.
13. Genetyka cech ilościowych, addytywny model wariancji.
14. Genetyka populacyjna, prawo Hardy`ego-Weinberga.

**Ćwiczenia:**
1. Replikacja, transkrypcja, translacja, synteza białek.
2. Mutacje genowe, chromosomowe, genomowe, poliploidalność.
3. Gametogeneza, nondysjunkcja, crossing-over.
4. Dziedziczenie cech sprzężonych z płcią, dziedziczenie grup krwi.
5. Analiza rodowodów dla cech autosomalnych recesywnych lub dominujących.
6. Analiza cech ilościowych. Prawo Hardy`ego-Weinberga.

**Praca własna:** charakterystyka wybranej choroby o podłożu genetycznym - w opracowaniu należy uwzględnić: częstość występowania choroby, przyczynę (rodzaj mutacji, ewentualny sposób dziedziczenia itp.), rozpoznanie i objawy, rokowania (płodność, długość życia itp.) oraz leczenie (formy i możliwości opieki).

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

FLETCHER H, HICKEY I. (2022). Genetyka. PWN, Warszawa.
DREWA G, FERENC T. (2020). *Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów*. Urban & Partner, Wrocław. WĘGLEŃSKI P. (2015). *Genetyka molekularna.* PWN, Warszawa.
TOBIAS E, CONNOR M, FERGUSON-SMITH M. (2014). *Genetyka medyczna.* PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

MAZURCZAK T. -red. (2016). *Genetyka medyczna. Notatki z wykładów.* PZWL, Warszawa.
KURNATOWSKI P, KURNATOWSKA AJ, WÓJCIK A. (2018). *Wybrane zagadnienia z genetyki wraz z zadaniami.* Wydawnictwo PWSZ, Wałbrzych.
BRADLEY J, JOHNSON D, POBER B. (2016). *Genetyka medyczna.* PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykłady:** test zaliczeniowy w formie pisemnej, 40 krótkich pytań otwartych (wyjątkowo niektóre pytania mogą być zamknięte). Test trwa 90 min. Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde pytanie daje 1 pkt., a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg skali: 0-23,5 [**2**], 24,0-27,0 [**3**], 27,5-30,0 [**3+**], 30,5-33,5 [**4**], 34,0-36,5 [**4+**], 37,0-40,0 [**5**]: **P_W01, P_W02, P_W03, P_W04.**

**Ćwiczenia:** test zaliczeniowy w formie pisemnej, 30 pytań otwartych sprawdza umiejętności praktyczne rozwiązywania zadań. Test trwa 70 min. Udzielenie pełnej właściwej odpowiedzi na każde

pytanie daje 1 pkt., a niepełnej ½ pkt. Do zaliczenia wymaganych jest 60% maksymalnej liczby punktów, a większa ich liczba jest oceniana wg skali: 0-17,5 [**2**], 18-20 [**3**], 20,5-22,5 [**3+**], 23-25 [**4**], 25,5-27,5 [**4+**], 28-30 [**5**]: **P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03.**

**Praca własna**: sporządzenie i zreferowanie krótkiego opracowania dotyczącego charakterystyki wybranej choroby o podłożu genetycznym. W opracowaniu należy uwzględnić nazwę choroby, częstość występowania, przyczynę, rozpoznanie i objawy, rokowania oraz leczenie (formy i możliwości opieki).

Przygotowane opracowanie po jego zreferowaniu na forum grupy/roku jest dyskutowane i jeśli spełnia wymogi jest oceniane pozytywnie (zal): **P_U01, P_U02, P_K01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 7, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 8, nst.: 10 |
| Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji itp. | st.: 10, nst.: 10 |
| Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu | st.: 5, nst.: 6 |
| Inne | - |
| **Liczba godzin razem** | st.: 60, nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Chemia ogólna<br>I rok, semestr 1 | D.MII.19.Ch.O |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>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 |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| Profil: **praktyczny** | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia/laboratorium: st.: 30., nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Celem wykładów jest przekazanie studentom ogólnej wiedzy z zakresu chemicznej budowy materii. Celem ćwiczeń laboratoryjnych jest zapoznanie studenta z podstawowym sprzętem laboratoryjnym i specyfiką pracy w laboratorium chemicznym. Przedstawienie i przećwiczenie głównych zasad obliczeń chemicznych (stężenia, pH), poznanie i praktyczne opanowanie podstawowych czynności i technik laboratoryjnych.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna i rozumie podstawowe pojęcia, prawa chemiczne, klasyfikacje pierwiastków i związków chemicznych oraz podstawy kinetyki reakcji chemicznych;<br>**P_W02** rozumie relacje pomiędzy strukturą elektronową atomów i cząsteczek a ich własnościami;<br>**P_W03** zna zasady obliczeń chemicznych związanych ze sporządzaniem, rozcieńczaniem i przeliczaniem stężeń. | K_W03, K_W13<br>K_W03<br>K_W13 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dostrzegać zależności pomiędzy budową substancji a jej właściwościami fizycznymi i chemicznymi;<br>**P_U02** potrafi samodzielnie wykonywać podstawowe obliczenia chemiczne, poprawnie pisze wzory i nazywa związki chemiczne, poprawnie zapisuje równania reakcji chemicznych;<br>**P_U03** potrafi poprawnie wykonywać podstawowe czynności i pomiary laboratoryjne, postępując zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium. | K_U04<br>K_U04<br>K_U04 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przyjęcia odpowiedzialności w pracy laboratoryjnej; | K_K07 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_K02** jest gotów do ciągłego dokształcania się i podnoszenia swoich umiejętności. | K_K09 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Od alchemii do chemii. Podstawowe pojęcia i prawa chemiczne.
2. Budowa atomu: cząstki elementarne, modele jądra atomowego, trwałość jądra, izotopy, izobary, izotony, konfiguracja elektronowa, falowe równanie Schrödingera, orbitale atomowe i liczby kwantowe.
3. Promieniotwórczość naturalna i sztuczna, kinetyka rozpadu promieniotwórczego, szeregi promieniotwórcze, sztuczne przemiany promieniotwórcze.
4. Układ okresowy pierwiastków chemicznych: rozwój układu okresowego, prawo okresowości, zmiany niektórych właściwości pierwiastków na tle układu okresowego (promień jonowy i atomowy, elektroujemność, powinowactwo elektronowe, energia jonizacji, stopień utleniania). Bloki energetyczne.
5. Reakcje chemiczne. Klasyfikacja reakcji chemicznych według: schematu reakcji, rodzaju reagentów, efektu energetycznego, składu fazowego reagentów, odwracalności reakcji, wymiany elektronów. Efekt energetyczny reakcji. Prawo Hessa.
6. Stany skupienia materii (stały, ciekły, gazowy, ciekłokrystaliczny i nadkrytyczny). Przemiany fazowe. Gaz doskonały, gaz rzeczywisty.
7. Nomenklatura i właściwości związków nieorganicznych.
8. Chemia roztworów: podział roztworów, krzywa rozpuszczalności, definicja elektrolitu, elektrolity mocne i słabe, stopień i stała dysocjacji, iloczyn jonowy wody, pH roztworu, hydroliza. Roztwory buforowe.
9. Związki kompleksowe: liczby koordynacyjne a przestrzenne rozmieszczenie ligandów w kompleksie, typy ligandów, nomenklatura kompleksów. Wykorzystanie związków kompleksowych w chemii nieorganicznej.
10. Reakcje utleniania i redukcji: stopnień utlenienia, pojęcie utleniacza i reduktora, metody dobierania współczynników stechiometrycznych w reakcjach red-ox, szereg elektrochemiczny metali, reakcje metali z kwasami (metale szlachetne i nieszlachetne).

**Ćwiczenia:**

1. Obliczanie stężenia molowego i procentowego roztworów wodnych oraz pH roztworu. Przeliczanie stężeń.
2. Przygotowywanie roztworów o zadanym stężeniu procentowym i molowym. Rozcieńczanie roztworów. Roztwory buforowe.
3. Miareczkowanie alkacymetryczne.
4. Badanie własności utleniających manganu i chromu.
5. Otrzymywanie związków kompleksowych i badanie ich trwałości.
6. Analiza kationów: podział kationów na grupy analityczne, rozdział i wykrywanie kationów w roztworze wodnym.
7. Analiza anionów: podział anionów na grupy analityczne, reakcje charakterystyczne poszczególnych grup.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Bielański A. (2010). *Podstawy chemii nieorganicznej*, t. 1-2, wyd. 6, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Jones L, Atkins P. (2009). *Chemia ogólna*, T. 1-2, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa.
Minczewski J, Marczenko Z. (2009). *Chemia analityczna*, T. 1-2, wyd. 9,10, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

**Uzupełniająca**

Almond M, Spillman M, Page E. (2021). *Chemia nieorganiczna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Kołek T. (2007). *Chemia ogólna z elementami chemii analitycznej*, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

| | |
|---|---|
| **Wykłady:** zaliczenie na ocenę na podstawie testu na koniec semestru (test jednokrotnego wyboru, progi punktowe: 30-26 bdb, 25 +db, 24-21 db, 20 +dst, 19-15 dst, 14-0 ndst): **P_W01, P_W02, PW_03, P_U01.** Warunkiem przystąpienia do zaliczenia wykładów jest ocena pozytywna z ćwiczeń laboratoryjnych. **Ćwiczenia laboratoryjne:** zaliczenie na ocenę: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań lab.): **P_W03, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**, trzy kolokwia pisemne obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu: **P_W03, P_U01, P_U02.** Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen, zakresy średnich na poszczególne oceny: 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). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st. 15, nst.: 20 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 20 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Chemia żywności<br>I rok, semestr 1 | D.MII.20.Ch.Ż. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>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: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 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** zna struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka: aminokwasy, węglowodany, kwasy nukleinowe i tłuszcze; | K_W03, K_W05<br><br>K_W03, K_W05 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_W02** zna i rozumie praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu chemii żywności;<br>**P_W03** zna podstawowe zasady tworzenia oddziaływań w związkach chemicznych i wykorzystywanych w procesach biochemicznych. | K_W13 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów;<br>**P_U02** potrafi przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych;<br>**P_U03** potrafi odróżnić różne węglowodany i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych;<br>**P_U04** potrafi posługiwać się podstawowymi technikami laboratoryjnymi, tj. spektrofotometria, elektroforeza bibułowa, technikami do izolacji związków np. kwasów nukleinowych z produktów spożywczych. | K_U04<br>K_U04<br>K_U04<br>K_U04 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do współpracy w grupie i angażowania się w dyskusję także z prowadzącym zajęcia i określenia priorytetów służących realizacji postawionego przed nim zadania. | K_K08, K_K09 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Woda i jej właściwości. Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu. Roztwory koloidowe. Woda w żywności. Woda pitna i ścieki.
2. Podstawowe normy żywieniowe – zasady postępowania w chorobach metabolicznych. Żywienie w chorobach wynikających z niedoboru wybranych składników pokarmowych.
3. Choroby spowodowane brakiem lub nadmiarem podstawowych składników mineralnych – analiza parametrów.
4. Podstawowe pojęcia w chemii organicznej: izomeria, konfiguracja, konformacja; wolne rodniki.
5. Związki naturalne – ogólna charakterystyka.
6. Chemiczne dodatki do żywności – pojęcia ogólne.
7. 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**:

1. Oznaczanie związków nieorganicznych w produktach żywnościowych
2. Badanie właściwości tłuszczów spożywczych
3. Oznaczanie zawartości cukrów w produktach żywnościowych

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

| | |
|---|---|
| **Wykład:** zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_W03**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.<br>**Ćwiczenia:** kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02 P_W03,** kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**, przedziały średnich 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). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 6 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 50, nst.: 50 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Związki biologicznie czynne w żywności<br>II rok, semestr 4 | D.MII.21.Z.B.C.Ż |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>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 |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 15. | **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;<br>**P_W02** zna i rozumie praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakres chemii żywności;<br>**P_W03** Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii wybranych substancji pochodzenia roślinnego oraz ich interakcji z lekami. | K_W03, K_W05<br>K_W05<br>K_W12, K_W13 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców roślinnych do przygotowania potraw stosowanych w dietoterapii oraz wskazać odpowiednie techniki ich sporządzania;<br>**P_U02** potrafi przygotować materiały edukacyjne z zakresu surowców biologicznych dla pacjentów. | K_U15<br>K_U01 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** ma potrzebę ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:

1. 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.

2. Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych.
3. Czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na powstanie związków biologicznie czynnych w roślinach.
4. Części rośliny zawierające związki biologicznie czynne.
5. Fitohormony
6. Sterole i stanole roślinne.
7. Rodzaje surowców roślinnych.
8. Metody badań związków biologicznie czynnych występujących w żywności, suplementach diety i ziołach.
9. Ekstrakcja, izolacja, ustalanie struktury związków naturalnych.
10. Toksykologia roślin spożywczych i przyprawowych – reakcje alergiczne, objawy zatrucia ostrego, działanie kancerogenne.

**Ćwiczenia**:
1. Badanie obecności barwników roślinnych.
2. Badanie nieenzymatycznego brunatnienia żywności.
3. Badanie refraktometryczne zawartości cukrów.
4. Metody syntezy aminokwasów, peptydów – występowanie w produktach spożywczych.
5. Metody analizy alkaloidów występujących w produktach żywnościowych.
6. Ekstrakcja składników aktywnych zawartych w ziołach.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Kączkowski J. (2017). *Podstawy biochemii*, wyd. 15, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa.
Lammer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J. (2014). *Fitoterapia i leki roślinne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
Sikorski Z, Staroszczyk H. (2019). *Chemia żywności*, T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Mancini P, Polettini B. (2019). *Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce*, Jedność, Kielce.

**Uzupełniająca**

Molski M. (2015). *Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch*, Wydawnictwo Naukowe PWN.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_W03**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.

**Ćwiczenia:** kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02, P_W03,** kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_K01**, przedziały średnich 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).

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 0, nst.: 15 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Inne | st.: 0, nst.: 0 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 60, nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@and.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 12. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zdobycie wiedzy na temat właściwości technologicznych, bezpieczeństwa i uwarunkowań prawnych stosowania dodatków do żywności.

| Zakładane efekty uczenia się | | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna właściwości i znaczenie naturalnych, syntetycznych i sztucznych dodatków do żywności;<br>**P_W02** rozumie celowość i zagrożenia ze stosowania dodatków do żywności w technologii żywności. | K_W05<br>K_W05 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi ocenić, czy określony dodatek do żywności jest dopuszczony do użycia;<br>**P_U02** potrafi stosować naturalne sposoby konserwowania żywności. | K_U21<br>K_U02 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się w zakresie aktualnej wiedzy z komponentów żywności. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykład**:

1. Definicja, podział substancji dodatkowych i wspomagających przetwarzanie żywności.
2. System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w UE.
3. Aspekty prawne w zakresie dodatków do żywności.
4. Podział, funkcje oraz charakterystyka barwników spożywczych.
5. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji słodzących.
6. Podział, funkcje oraz charakterystyka konserwantów stosowanych w produkcji żywności.
7. Podział, funkcje, charakterystyka przeciwutleniaczy oraz zasadność ich stosowania w produkcji żywności.
8. Podział, funkcje oraz charakterystyka regulatorów kwasowości stosowanych w produkcji żywności.
9. Podział, funkcje, charakterystyka emulgatorów i substancji zagęszczających oraz zasadność ich stosowania w produkcji żywności.
10. Podział, funkcje oraz charakterystyka polepszaczy smaku.

11. Podział, funkcje oraz charakterystyka wypełniaczy w produktach żywnościowych (produkty niskokaloryczne).
12. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji żelujących i pianotwórczych stosowanych w produkcji żywności.
13. Podział, funkcje oraz charakterystyka stabilizatorów stosowanych w produkcji żywności.
14. Gazy do pakowania oraz gazy nośne.

**Ćwiczenia**:
1. Metody utrwalania żywności (fizyczne, chemiczne, biologiczne).
2. Konserwujące działanie cukru i soli.
3. Konserwujące działanie przypraw, ziół oraz olejków eterycznych.
4. Konserwujące działanie fitocydów, miodu, jak również garbników.
5. Konserwowanie w occie.
6. Czynniki wpływające na procesy psucia się żywności.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

PUCHALSKI C, DŻUGAN M, AUGUSTYŃSKA-PREJSNAR A. (2015). *Bezpieczeństwo żywności.* Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.
GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*. Wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
CYGAN-SZCZEGIELNIAK D i wsp. (2015). *Dodatki do żywności.* Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz.
SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). *Chemia żywności*. T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

**Uzupełniająca**

FECHNER NA, MISTERSKA E. (2015). *Bezpieczeństwo zdrowotne – ujęcie interdyscyplinarne. Bezpieczeństwo w żywności i w żywieniu – szanse i zagrożenia.* Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bezpieczeństwa, Poznań.
BRONKOWSKA M. (2016). *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię*. MedPharm, Wrocław.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02**.

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (oceniane na punkty); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena zależy od liczby zdobytych punktów: progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst) **P_U01, P_U02, P_K01**.

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 21 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Inne | - |
| **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** |
|---|---|---|
| | Biochemia ogólna i żywności<br>I rok, semestr 2 | D.MII.23.B.O.Ż |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>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** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

**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** zna budowę, właściwości i podział białek, lipidów, węglowodanów i kwasów nukleinowych, dzięki znajomości budowy rozumie przejścia w przemianach tych związków;<br>**P_W02** zna i rozumie procesy metaboliczne zachodzące w organizmie człowieka z wykorzystaniem tych związków. | K_W03, K_W05<br>K_W03, K_W13 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi przedstawić budowę związku, określić wiązania i zależności związków bardziej złożonych;<br>**P_U02** potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii ogólnej i żywności. | K_U04<br>K_U04 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą prace, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu. | K_K07 |

**Treści programowe**

**Wykład**:
1. Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm.
2. Energetyka procesów biochemicznych.
3. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne.
4. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja.
5. Budowa, działanie i znacznie enzymów.

6. Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych.
7. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy.
8. Węglowodany: charakterystyka i funkcje.
9. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza.
10. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Kwasy nukleinowe budowa i funkcje.
11. Biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych. Lipidy charakterystyka i funkcje.
12. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy.
13. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego.
14. Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania.
15. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych.

**Ćwiczenia:**
1. Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania.
2. Ilościowe oznaczanie zawartości witaminy C.
3. Reakcje charakterystyczne węglowodanów.
4. Oznaczanie zawartości azotanów w materiale biologicznym.
5. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.

**Praca własna:** Esej na temat zadany przez prowadzącego, dotyczący zagadnień z zakresu biochemii i żywienia.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

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

**Uzupełniająca**

Bańkowski E (2014). *Biochemia*, wyd. 2, MedPharm, Warszawa.
Kączkowski J. (2017). *Podstawy biochemii,* wyd. 15, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Mathews ChK, van Holde KE, Appling DR, Anthony-Cahill SJ. (2013). Biochemistry. Pearson Canada Inc
Devlin TM. (2002). Textbook of Biochemistry with Clinical Correlations.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu: **P_W01, P_W02, P_K01**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.

**Ćwiczenia:** kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02,** kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_K01**, przedziały średnich 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).

**Praca własna:** Esej oceniany wg poprawności (zal) lub niepoprawności (nzal) merytorycznej.

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 10, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 15, nst.: 15 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |

| | |
|---|---|
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **InstytutZdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Kwalifikowana pierwsza pomoc<br>I rok, semestr 1 | D.MII.24.K.P.P. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki<br>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 |
| **Profil:** praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15. | **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** zna i rozumie oddziaływanie szkodliwych czynników chorobotwórczych na organizm;<br>**P_W02** zna stany nagłego zagrożenia życia. | K_W08<br>K_W18 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wykorzystywać podstawowy sprzęt do udzielenia pierwszej pomocy;<br>**P_U02** potrafi oceniać stan zdrowia chorego na podstawie objawów podmiotowych i przedmiotowych;<br>**P_U03** potrafi udzielić, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia, zgodnie z kompetencjami zawodowymi. | K_U03<br>K_U03<br>K_U03 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do podejmowania działań o charakterze prewencyjnym, służących poprawie wyglądu, zdrowia i dobrego samopoczucia, zarówno fizycznego jak i psychicznego. | K_K04 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia**

1. Stany zagrożenia życia – okoliczności występowania.
2. Zagrożenia i profilaktyka w miejscu pracy. Organizacja pomocy doraźnej.
3. Reanimacja krążeniowo-oddechowa (RKO).
4. Wywiad -Badanie podmiotowe, przedmiotowe.
5. Zmiany zachodzące w organizmie człowieka poddanego działaniu mechanizmów uszkadzających – niedotlenienie, niedokrwienie,

6. Pacjent nieprzytomny oddychający i nieoddychający - algorytm postępowania, użycie AED.
7. Uraz fizyczny, obrażenia ciała.
8. Sekwencja medycznych działań ratowniczych ABC.
9. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ciała obcego w oku, uchu, nosie, przełyku.
10. Wstrząs rodzaje, postępowanie.
11. Postepowanie w zatrzymaniu krążenia u dzieci, niemowląt, noworodków.
12. Wychłodzenie, hipotermia.
13. Przyczyny utraty przytomności. ABC resuscytacji.
14. Pomoc doraźna osobom z ciężkimi obrażeniami ciała opatrywanie, transportowanie.
15. Odpowiedzialność prawna.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Buchfelder M, Buchfelder A. (2016). *Podręcznik pierwszej pomocy*, wyd. 5, PZWL, Warszawa.
Goniewicz M. (2016). *Pierwsza pomoc*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
Driscoll PA, Skinner D. (2016). *ABC ciężkich urazów,* Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław.
Kopta A, Mierzejewski J, Kołodziej G. (2018). *Kwalifikowana pierwsza pomoc dla jednostek współpracujących z systemem Państwowe Ratownictwo Medyczne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

Łukasik-Głębocka M. (2018). *Ostre zatrucia w praktyce ratownika medycznego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: kolokwium praktyczne z umiejętności udzielania pierwszej pomocy: **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03; P_K01**. Student na fantomie przeprowadza ocenę poszkodowanego ABCD (udrożnienie dróg oddechowych, sprawdzenie oddechu, krążenie, przytomność, ocena dysfunkcji, wykazuje się znajomością zasad, układania pacjentów w stanie zagrożenia życia, dokonuje badania GLASGOW, przeprowadza wywiadu SAMPLE, stosuje łańcuch ratunkowy, wdraża postępowanie z pacjentem nieprzytomnym oddychającym i nieoddychającym, wykonuje RKO (uwzględniając zasady poznane na zajęciach, wykazuje się patofizjologią zatrzymania krążenia, w tym jak najszybsze zastosowanie urządzenia AED). Zastosowanie poprawnej oceny stanu pacjenta (reakcja na bodźce:
1. Ocena ABCD A-drogi oddechowe, B-Oddychanie, C-krążenie, D-ocena dysfunkcji): 0-4 pkt.
2. Przeprowadzenie wywiadu SAMPLE (w tym uwzględniając wywiad bezpośredni, oraz pośredni): 0-5 pkt.
3. Postępowanie zgodne z łańcuchem ratunkowym (wykazuje się wiedzą z zakresu wdrożenia poszczególnych 5 ogniw łańcucha): 0-5 pkt.
4. Postępowanie z pacjentem nieprzytomnym oddychającym (zastosowanie algorytmu działania, wdrażając 5 zasad): 0-5 pkt.
5.Przeprowadzenie RKO uwzględniając wszystkie zasady w/g BLS Europejskiej Rady Resuscytacji: 0-10 pkt.
Progi punktowe: 29-27 (bdb), 26-24 (+db), 23-21 (db), 20-18 (+dst), 17-15 (dst), 14-0 (ndst).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.:15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 50, nst.: 50 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Podstawy żywienia człowieka<br>I rok, semestr 1 | D.MIII.25.P.Ż.Cz. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Podstawy żywienia i dietetyki<br>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: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Wykształcenie spojrzenia na zagadnienia związane z rolą poszczególnych składników odżywczych w aspekcie prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu człowieka. Dostarczenie wiedzy na temat podziału różnych grup produktów spożywczych. Zdobycie umiejętności planowania żywienia dla różnych grup ludności. Dostarczenie wiedzy na temat norm żywienia i ich zastosowania.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** rozumie relacje między substancjami odżywczymi, fizjologią człowieka i zasadami żywienia;<br>**P_W02** zna zapotrzebowanie organizmu na substancje odżywcze;<br>**P_W03** zna normy żywieniowe człowieka. | K_W05<br>K_W05<br>K_W05 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych;<br>**P_U02** potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze;<br>**P_U03** potrafi układać jadłospisy dla osób zdrowych w różnym wieku. | K_U14<br>K_U10<br>K_U06 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizacji własnej wiedzy. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1.Początki nauki o żywieniu człowieka i jej współczesne definiowanie. Osiągnięcia Polaków i polskich instytucji badawczych w rozwoju nauki o żywieniu.

2. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I

3. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II
4. Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I
5. Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II
6. Węglowodany - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu.
7. Błonnik pokarmowy: funkcje, właściwości, budowa.
8. Witaminy - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu.
9. Składniki mineralne - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu.
10. Woda – rola, wchłanianie oraz jej zapotrzebowanie.
11. Charakterystyka grup produktów spożywczych i ich wartość odżywcza.
12. Charakterystyka norm żywieniowych oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię. cz. I
13. Charakterystyka norm żywieniowych oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię. cz. II
14. Zasady układania jadłospisów.

**Ćwiczenia:**

1. Wartość biologiczna białka. Oznaczanie aminokwasu ograniczającego w produktach i całej potrawie (WAO).
2. Uzupełnianie się aminokwasów w potrawach.
3. Indeks glikemiczny i ładunek glikemiczny.
4. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego w diecie.
5. Miary domowe.
6. Kwasy tłuszczowe oraz cholesterol w wybranych produktach spożywczych.
7. Węglowodany w wybranych produktach spożywczych.
8. Wartość energetyczna produktów spożywczych.
9. Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Wartość odżywcza produktów spożywczych umieszczona na opakowaniu.
10. Obliczanie zapotrzebowania organizmu na energię (podstawowa i całkowita przemiana materii). Zapotrzebowanie na mikro- i makroelementy.
11. Zastosowanie norm żywienia w planowaniu spożycia żywności.
12. Komponowanie jadłospisów dla osób zdrowych w różnych fazach życia osobniczego.

**Praca własna:**

Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
KUNACHOWICZ H, PRZYGODA B, NADOLNA I, IWANOW K. (2018). *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

JAROSZ M, BUŁHAK-JACHYMCZYK B. (2015). *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
JABŁOŃSKI M. (2016). *Vademecum żywienia człowieka*. Medyk, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

| | |
|---|---|
| **Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); (**P_W01, P_W02, P_W03**)<br>**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)<br>Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): (**P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**).<br>**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_W03.** | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 2, nst.: 25 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 8, nst.: 10 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Podstawy ziołolecznictwa<br>III rok, semestr 5 | D.MIII.26.P.Z. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>Basics of Human Nutrition | |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | The Basics of Herbal Medicine | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| **Poziom studiów:** I stopnia - licencjackie | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi metodyki pobierania materiału zielarskiego oraz przyrządzania preparatów z surowców zielarskich. Ponadto omówienie substancji czynnych wybranych surowców zielarskich, ich aktywności farmakologicznej oraz zastosowania w leczeniu schorzeń.

| **Zakładane efekty uczenia** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna metodykę zbierania i przygotowywania materiału zielarskiego oraz przyrządzania leków z surowców zielarskich;<br>**P_W02** zna wybrane surowce roślinne oraz ich substancje czynne;<br>**P_W03** zna mechanizmy działania wybranych składników czynnych surowców zielarskich i leków naturalnych;<br>**P_W04** zna zasady bezpiecznej pracy w laboratorium;<br>**P_W05** rozumie zasady planowania i wykonania projektu badawczego bazującego na komponentach roślinnych. | K_W03<br>K_W05<br>K_W05<br>K_W11<br>K_W12 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wskazać właściwości terapeutyczne i postaci leków na bazie wybranych gatunków roślin leczniczych;<br>**P_U02** potrafi zastosować preparaty zielarskie w określonych zaburzeniach i chorobach narządów wewnętrznych człowieka;<br>**P_U03** potrafi omówić toksyczność wybranych gatunków roślin leczniczych oraz wybrane interakcje surowców roślinnych z lekami;<br>**P_U04** potrafi posługiwać się wybranymi technikami laboratoryjnymi i poprawnie wykonać wybrane czynności i pomiary laboratoryjne. | K_U02<br>K_U02<br>K_U04<br>K_U04, K_U12 |

| | | |
|---|---|---|
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do podnoszenia swoich kompetencji poprzez systematyczne dokształcanie. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. Wprowadzenie do przedmiotu, nazewnictwo.
2. Metody pobierania i przygotowywania surowców zielarskich; preparaty zielarskie.
3. Formy leku roślinnego.
4. Przegląd wybranych gatunków roślin leczniczych.
5. Substancje biologicznie aktywne: podział, budowa, właściwości, występowanie.
6. Ziołolecznictwo wybranych zaburzeń i schorzeń narządów organizmu.
7. Toksyczność wybranych gatunków roślin. Wybrane interakcje surowców zielarskich z lekami.

**Ćwiczenia**:
1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, wyposażenie laboratorium chemicznego.
2. Analiza wybranych substancji aktywnych/związków chemicznych w preparatach zielarskich i owocach/warzywach.
3. Metody rozdzielania i oczyszczania wybranych związków aktywnych.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J. (2012). *Fitoterapia i leki roślinne*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
Romer M, Brud WS. (2009). *Aromaterapia. Leksykon roślin leczniczych*. MedPharm, Wrocław.
Kaczmarczyk-Sedlak I, Ciołkowski A. (2020). *Zioła w medycynie: choroby układu pokarmowego*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

Samochowiec L. (2002). *Kompendium ziołolecznictwa*. Wydawnictwo Urban & Partner, Wrocław.
Mancini P, Polettini B. (2018). *Zioła: nowa encyklopedia: właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce*. Wydawnictwo Jedność, Kielce.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** kolokwium zaliczeniowe (test) obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu (**P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**). Progi punktowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 49-0% (2.0).

**Ćwiczenia:** zaliczenie na ocenę: weryfikacja poprawności wykonanych ćwiczeń, kolokwia cząstkowe (**P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_W05, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**). Progi punktowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 49-0% (2.0). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen, przedziały średnich 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).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 26 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| **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** |
|---|---|---|
| | Dietetyka 1<br>II rok, semestr 3 | D.MIII.27.D.1 |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>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: st.: 30, nst.: 18; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studentów z zasadami komponowania diet leczniczych.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością);<br>**P_W02** zna różne rodzaje diet i ich zastosowanie. | K_W09<br>K_W09 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaplanować żywienie w różnych jednostkach chorobowych;<br>**P_U02** potrafi układać jadłospisy charakteryzujące określone typy diet. | K_U15<br>K_U15 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia:**

1. Zasady planowania żywienia w różnych jednostkach chorobowych. Nomenklatura diet szpitalnych.
2. Charakterystyka diety podstawowej.
3. Charakterystyka diety łatwostrawnej.
4. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczoną zawartością tłuszczów.
5. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
6. Charakterystyka diety bogatoresztkowej.
7. Charakterystyka diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
8. Charakterystyka diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
9. Charakterystyka diety ubogoenergetycznej.
10. Charakterystyka diety bogatobiałkowej.
11. Charakterystyka diety niskobiałkowej.
12. Charakterystyka diety o zmienionej konsystencji (dieta papkowata, półpłynna, płynna, płynna wzmocniona)

13. Charakterystyka diety łatwo strawna niskobiałkowa.
**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
BUJKO J. (2015). *Podstawy dietetyki*. Wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
SPODARYK M. (2019). *Podstawy leczenia żywieniowego*. Scientifica, Kraków.

**Uzupełniająca**

JABŁOŃSKI M. (2016). *Vademecum żywienia człowieka*. Medyk, Warszawa.
WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia.* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)
Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01; P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 17 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Dietetyka 2<br>II rok, semestr 4 | D. M III.28.D.2 |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>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** | |
| | Zaliczenie przedmiotu Dietetyka 1 | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 18; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby. | K_W17 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zidentyfikować potrzeby żywieniowe osób z zaburzeniami pokarmowymi i skórnymi;<br>**P_U02** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń pokarmowych i skórnych;<br>**P_U03** potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze;<br>**P_U04** potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. | K_U06<br>K_U07<br>K_U10<br>K_U14 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** Jest gotów do stałego dokształcania się. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia:**

1. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z problemami skórnymi (cz. 1).
2. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z problemami skórnymi (cz. 2).
3. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi (cz. 1).
4. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi (cz. 2).

5. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi (cz. 3).
6. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi (cz. 1).
7. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi (cz. 2).

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
BUJKO J. (2015). *Podstawy dietetyki*. Wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia.* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

WIDTH M, REINHARD T. (2017). *Dietetyka kliniczna*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
PAYNE A, BARKER H. (2017). *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)
Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01; P_U01; P_U02; P_U03; P_U04; P_K01**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 17 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Podstawy dietetyki<br>I rok, semestr 1 | D. MIII.29.P.D. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>Basics of Human Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Basics 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: st.: 30, nst.: 18; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy dotyczącej funkcji przewodu pokarmowego oraz zapoznanie z mechanizmami regulacyjnymi dotyczącymi przyswajania, trawienia i wchłaniania składników pokarmowych. Nabycie umiejętności planowania żywienia dla różnych grup ludności. Zdobycie wiedzy z zakresu metod stanowiących podstawę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia organizmu. Przedstawienie zagadnień dotyczących nutrigenomiki i nutrigenetyki oraz roli, jak również znaczenia probiotyków, prebiotyków i synbiotyków w żywieniu.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna, rozumie i potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, fizjologii człowieka do wnioskowania żywieniowego. | K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zidentyfikować potrzeby jednostki na bazie potrzeb fizjologicznych;<br>**P_U02** potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku;<br>**P_U03** potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | K_U06<br>K_U17<br>K_U05 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizacji wiedzy dotyczącej nowości dietetycznych. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. I).
2. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. II).
3. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych (cz. I).

4. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych (cz. II).
5. Zasady prawidłowego żywienia seniorów.
6. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.
7. Wywiad żywieniowy. Podstawowe metody oceny stanu odżywiania. Rodzaje niedożywienia oraz powikłania.
8. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i nietolerancjach pokarmowych (cz. I).
9. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i nietolerancjach pokarmowych (cz. II).
10. Charakterystyka wybranych diet (dieta śródziemnomorska, DASH, MIND i inne).
11. Mikroflora jelit (oś jelito – wątroba, jelito – mózg).
12. Probiotyki, psychobiotyki, prebiotyki i synbiotyki – ich wpływ na zdrowie człowieka.
13. Nutrigenomika i nutrigenetyka.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*. Wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
FLIS K, KONASZEWSKA W. (2009). *Podstawy żywienia człowieka*. Wyd. 16, WSiP, Warszawa.

**Uzupełniająca**

GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
GAWĘCKI J, ROSZKOWSKI W. (red.) (2009). *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
BIERNAT J. (2016). *Żywienie, żywność a zdrowie człowieka*, Astrum. Wrocław.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); (**P_W01; P_U01; P_U02; P_U03; P_K01**).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 18 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 17 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. ( prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Kształtowanie sylwetki i postawy ciała<br>II rok, semestr 3 | D.MIII.30.K.S.P.C. |
| **Kierunek**: dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>Basics of Human Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Human Figure and Body Posture Shaping | |
| **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: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12. | **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 się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna działania promujące zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem zdrowego stylu życia;<br>**P_W02** zna fizjologię treningu fizycznego i jego wpływ na organizm. | K_W06<br><br>K_W06, K_W08 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi prowadzić działania profilaktyczne i prozdrowotne. | K_U01, K_U06 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do prezentowania postawy promującej zdrowie i wprowadza działania w zakresie aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia. | K_K04 |

**Treści programowe**

**Wykład:**
1. Typy sylwetek i postaw ciała.
2. Wskaźniki prawidłowej masy ciała. Pomiar składu ciała. Ocena prawidłowej postawy.
3. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, testy wysiłkowe, testy mięśniowe.
4. Trening aerobowy.
5. Trening siłowy.
6. Pilates, Joga.
7. Świadomy oddech, trening relaksacyjny.
8. Trening powięziowy.

**Ćwiczenia:**
1. Przepisy BHP na obiektach sportowych, regulamin zajęć. Typy sylwetki, pomiar składu ciała metodą BIA. Wskaźniki prawidłowej masy cała, ocena prawidłowej postawy, testy mięśniowe.
2. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, testy wysiłkowe.

3. Ćwiczenia modelujące poszczególne parte ciała.
4. Ćwiczenia ułatwiające spalanie tkanki tłuszczowej.
5. Kształtowanie postawy ciała w terenie, Nordic Walking.
6. Pilates.
7. Joga.
8. Trening wytrzymałościowy.
9. Trening interwałowy.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*, PZWL, Warszawa.
Delavier F. (2018) *Modelowanie sylwetki. Atlas ćwiczeń dla kobiet*, PZWL, Warszawa.
Jarosz M, Bułhak-Jachimczyk B. (2015). *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, PZWL, Warszawa.
Bator A, T. Kasperczyk T. (2000). *Trening zdrowotny z elementami fizjoterapii*, AWF, Kraków.
Orzech J. (1998). *Kształtowanie sylwetki ciała*, Sport i Rehabilitacja, Tarnów.

**Uzupełniająca**

Buck I. (2018). *Gimnastyka izometryczna dla zdrowia i urody*, PZWL, Warszawa.
Molski M. (2015). *Nowoczesna kosmetologia. T. 1. Detoksykacja, dieta, ruch*, PWN, Warszawa.
Osiński W. (2016). *Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii*, PZWL, Warszawa.
Frohn B. (2019). *Jak ćwiczyć prawidłowo i osiągnąć najlepsze efekty*, Wiedza i Praktyka, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Wykład: zaliczenie wykładów w formie testu zamkniętego, jednokrotnego wyboru – 20 pytań (prawidłowa odpowiedź na pytanie oceniana 1 punktem). Oceny zaliczenia testu: bdb (5,0) 20 pkt., 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: zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (zaliczenie na ocenę) – ocena zaangażowania i aktywności na zajęciach oraz praktycznego wykonania treningu (**P_U01, P_W02, P_K01**). Zaliczenia ćwiczeń wyliczane ze wzoru x=(y+z)/2 gdzie „y" to średnia arytmetyczna ocen z zaangażowania i aktywności na zajęciach, a „z" to ocena zaliczenia praktycznego na ćwiczeniach. Zaliczenie praktyczne na ćwiczeniach obejmuje wykonanie przez studenta losowo wybranego treningu wyuczonego w czasie ćwiczeń. Kryteria zaliczenia praktycznego:
Każde wykonywane ćwiczenie oceniane w 4 podpunktach:
1.Przygotowanie sprzętu, stanowiska do treningu;
2.Metodyka treningu;
3.Technika wykonania ćwiczeń;
4.Pytanie dotyczące wykonywanego treningu;
Każdy z tych podpunktów do danego ćwiczenia oceniany w skali 0-2 punkty:
0 punktów – student nie wykonał poprawnie zadania, wykonanie było obarczone wieloma błędami;
1 punkt – student wykonał niepełnie zadanie, pojawiły się pojedyncze błędy;
2 punkt – student wykonał bardzo dobrze zadanie, brak błędów przy wykonaniu zadania;
Suma końcowa punktów uzyskanych z wykonania 2 zabiegów składa się na ocenę zaliczenia praktycznego:
8 pkt. – ocena bardzo dobra (5,0); 7 pkt. - ocena dobra plus (4,5); 6 pkt. – ocena dobra (4,0); 5 pkt.– ocena dostateczna plus (3,5); 4 pkt. – ocena dostateczna (3,0); 0-3 pkt. – ocena niedostateczna (2,0).

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 26 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| 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** |
|---|---|---|
| | Kosmetologia w dietetyce<br>II rok, semestr 3 | D.MIII.34.K.D. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>Basics of Human Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Cosmetology in 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: st.: 30, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

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

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna wybraną terminologię używaną w kosmetologii;<br>**P_W02** zna zabiegi kosmetologiczne, które mogą wspomagać działania dietetyczne;<br>**P_W03** zna budowę skóry i rozumie wpływ żywienia na kondycję skóry. | K_W06, K_W13<br>K_W19<br>K_W06 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi doradzić wybór odpowiednich zabiegów kosmetologicznych dla utrzymywania zdrowia skóry i jej przydatków;<br>**P_U02** potrafi wyjaśnić wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych oraz ich praktyczne zastosowanie w kosmetologii. | K_U12<br>K_U02 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykład:**

1. Historia kosmetologii – od starożytności po współczesność.
2. Współczesna kosmetologia – przegląd zabiegów dostępnych w gabinetach kosmetologicznych.
3. Budowa i funkcje skóry. Skóra głowy, budowa włosa, choroby skóry głowy i włosów.
4. Proces starzenia się skóry, dieta sprzyjająca syntezie kolagenu.
5. Mikrobiom skóry, pielęgnacja zgodna z mikrobiomem skóry.
6. Mikrobiota jelitowa, a skóra, Znaczenie mikrobioty jelitowej w przebiegu chorób skóry (AZS, trądzik pospolity, trądzik różowaty, łuszczyca).

7. Zastosowanie preparatów kosmetycznych w pielęgnacji, składniki aktywne w kosmetykach.
**Ćwiczenia:**
1. Klient w gabinecie kosmetologicznym – omówienie karty klienta, wywiad, przygotowanie do wykonania zabiegów.
2. Diagnostyka skóry w gabinecie kosmetologicznym.
3. Badanie/diagnoza skóry, ocena stanu skóry, przegląd urządzeń diagnostycznych.
4. Analiza pierwiastkowa włosa.
5. Żywienie w schorzeniach skóry- tworzenie zaleceń żywieniowych – praca w grupach.
6. Żywienie, a kondycja skóry (przegląd diet dla urody).
7. Zabiegi kosmetologiczne wykorzystywane w celu redukcji cellulitu, tkanki tłuszczowej, modelowania sylwetki.
8. Zajęcia na pracowni kosmetologicznej (pokazy zabiegów).
**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**
Dylewska-Grzelakowska A. (2009). *Kosmetyka stosowana*, WSiP.
Maciąg M, Maciąg K. (2018). *Medyczne aspekty kosmetologii i dietetyki*, Lublin.

**Uzupełniająca**
Beauty Forum, Heath and Beauty Group

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** Zaliczenie na ocenę, test mieszany (pytania otwarte i zamknięte), progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03.**
**Ćwiczenia:** Dyskusja na zajęciach, praca w parach. Kolokwium pisemne (pytania otarte i zamknięte) zaliczenie na ocenę, progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst), zrealizowane efekty: **P_U01, P_U02, P_K01.**
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_W03.**

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 41 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności<br>II rok, semestr 3 | D.MIII.32.H.T.B.Ż. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>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** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 12; ćwiczenia/laboratorium: st.: 15, nst.: 12. | **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** rozumie praktyczne powiązanie wiedzy z zakresu biologii, biochemii ogólnej i żywności, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii z bezpieczeństwem potraw i ich przygotowywania;<br>**P_W02** zna organizację 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;<br>**P_W03** zna i rozumie wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne), nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszenia świadomości ekologicznej. | K_W03, K_W05<br>K_W11<br>K_W08 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia w powiązaniu z toksykologią i bezpieczeństwem żywności;<br>**P_U02** potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, | K_U01<br>K_U02<br>K_U12 |

| | | |
|---|---|---|
| | moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia. | |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do efektywnej prezentacji własnych pomysłów, wątpliwości i sugestii, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi. | K_K09 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. Woda w żywności i bezpieczeństwo jej stosowania.
2. Toksykologia substancji szkodliwych występujących w żywności
3. Jakość i bezpieczeństwo żywności.
4. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności.
5. Barwniki, substancje słodzące.
6. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności.
7. Konserwanty, przeciwutleniacze.
8. Dioksyny a bezpieczeństwo żywności.
9. Grzyby i przyprawy lecznicze.
10. Zafałszowania żywności ze szczególnym uwzględnieniem zafałszowań preparatów białkowych.

**Ćwiczenia**:
1. Ocena zanieczyszczeń żywności pozostałościami substancji chemicznych, środkami ochrony roślin.
2. Markery oceny jakości zdrowotnej zanieczyszczeń biologicznych żywności.
3. Charakterystyka i ocena żywności pochodzącej z upraw ekologicznych pod względem zawartości azotanów w porównaniu do produktów z uprawy tradycyjnej.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_W03**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.
**Ćwiczenia:** kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02 P_W03,** kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_K01**, przedziały średnich 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).

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 26 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| **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** |
|---|---|---|
| | Technologia żywności i potraw<br>III rok, semestr 5 | D.MIII.33.T.Ż.P. |
| **kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>Basics of Human Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Food Technology | |
| **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/laboratorium: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Nabycie umiejętności z zakresu doboru środków żywnościowych, metod produkcji kulinarnej oraz zmian zachodzących w surowcach podczas ich przetwarzania.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa. | K_W07 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii;<br>**P_U02** potrafi zastosować odpowiednie techniki sporządzania i obróbki potraw;<br>**P_U03** potrafi oceniać stan komponentów żywieniowych i strat surowcowych. | K_U15<br>K_U15<br>K_U15 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii przy wykonywaniu prac gastronomicznych. | K_K07 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia:**

1. Zasady przygotowania i porządkowania stanowisk pracy. Zasady obsługi sprzętu. Zasady BHP.
2. Podstawowe techniki przygotowania i sporządzania potraw.
3. Opracowywanie receptur. Ustalanie strat surowcowych w czasie obróbki kulinarnej oraz obliczanie wydajności potraw.
4. Technologia produkcji potraw z warzyw i owoców. Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo-ilościowe.
5. Metody obróbki kulinarnej różnych rodzajów mięsa i ich wpływ na wartość odżywczą i jakość potraw.
6. Technologia sporządzania ciast różnymi metodami. Analiza sensoryczna i odżywcza.
7. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.
8. Wykorzystanie ryb w technologii gastronomicznej.

9. Analiza towaroznawcza mleka i jego przetworów, zastosowanie mleka i jego przetworów w technologii potraw.
10. Analiza towaroznawcza ziarna różnych gatunków zbóż, analiza towaroznawcza różnych typów mąki i makaronów, sporządzanie potraw na bazie mąki i makaronów.
11. Właściwości funkcjonalne jaj, skrobi i przypraw oraz ich wykorzystanie w produkcji potraw.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

MITEK M, SŁOWIŃSKI M. (2006). *Wybrane zagadnienia z technologii żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
MITEK M, LESZCZYŃSKI K. (2014). *Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
SIKORSKI Z, STAROSZCZYK H. (2019). *Chemia żywności*. T.1-2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

**Uzupełniająca**

FORTUNA T. (2018). *Podstawy analizy i oceny jakości żywności*, wyd. 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Ćwiczenia:** kolokwia pisemne: **P_W01,** kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, przedziały średnich 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).
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Analiza i ocena jakości żywności<br>II rok, semestr 3 | D. MIII.34.A.O.J.Ż. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>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** | |
| | Zaliczenie przedmiotu chemia żywności i biochemia ogólna i żywności | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia/laboratorium: st.: 30, nst.: 12 | **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, węglowodanów, 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 i rozumie zagadnienia z zakresu analizy żywności i chemii żywności;<br>**P_W02** zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów;<br>**P_W03** rozumie w jaki sposób jakość żywności wpływa na zdrowie człowieka. | K_W03<br>K_W05<br>K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia;<br>**P_U02** potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych;<br>**P_U03** potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności: białka, tłuszczu, węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych w żywności. | K_U01<br>K_U14<br>K_U10 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do podjęcia odpowiedzialności za działania własne i właściwie organizować pracę własną. | K_K07 |

**Treści programowe**

**Wykład:**
1.Podstawowa przemiana materii.
2.Przemiany energetyczne w organizmie człowieka w odniesieniu do diety i stylu życia.
3.Wykorzystanie bilansu energetycznego w ocenie sposobu żywienia.
4.Przygotowanie prób do analizy żywności.
5. Metody oznaczeń.
6.Rola i znaczenie białka w żywieniu człowieka.
7. Rola i znaczenie lipidów w organizmie człowieka
8. Rola i znaczenie węglowodanów jako składników energetycznych żywności.
**Ćwiczenia**:
1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, podstawowe wyposażenie laboratorium analizy żywności.
2. Sposoby przygotowania prób do analizy.
3. Zasady oznaczeń jakościowych.
4. Zasady oznaczeń ilościowych.
5. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności.
6. Metody oznaczania zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych.
7. Rola i znaczenie witamin w żywieniu człowieka.
8. Wybrane metody oznaczeń.
9. Składniki mineralne w racjach pokarmowych różnych grup ludności.

**Zalecana literatura**

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

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_W03**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.
**Ćwiczenia:** kolokwia pisemne: **P_W01, P_W02 P_U02,** kolokwia praktyczne (ocena za wykonanie ćwiczenia laboratoryjnego): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**, przedziały średnich 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).

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 20 |
| Studiowanie literatury | st.: 0, nst.: 6 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Inne | - |
| **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** |
| | Doustna suplementacja pokarmowa<br>III rok, semestr 6 | D. MIII.35.D.S.P |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>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** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studentów z głównymi grupami suplementów diety, ich dziennym zapotrzebowaniem oraz działaniem w zależności od stosowanej dawki i opisanymi w literaturze interakcjami z lekami. Ponadto omówienie regulacji prawnych dotyczących produkcji oraz wprowadzania na rynek suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna zasady stosowania suplementacji oraz rodzaje suplementów dostępnych na rynku;<br>**P_W02** rozumie zasady działania suplementów, wskazania i przeciwwskazania;<br>**P_W03** zna normy stosowania suplementów dla krajowej populacji. | K_W19<br>K_W14<br>K_W06, K_W10 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zidentyfikować potrzeby osób w różnym wieku względem stosowania doustnej suplementacji;<br>**P_U02** potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia;<br>**P_U03** potrafi planować żywienie z zastosowaniem suplementów. | K_U06<br>K_U11<br>K_U05 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i pogłębiania wiedzy z zakresu dostępności i składu nowych produktów. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. Definicja i cel suplementacji.
2. Zasady wprowadzania do obrotu suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Regulacje prawne.
3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przepisy prawne a sytuacja aktualna.
4. Podział suplementów ze względu na skład.
5. Podział suplementów ze względu na przeznaczenie.

6. Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłość.
7. Suplementy diety a zdrowie układu krążenia.
8. Suplementy diety i ich potencjalne działanie hipoglikemizujące.
9. Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby.
10. Suplementy diety – ich znaczenie u osób w wieku starszym.
11. Suplementy diety a okres rozrodczy i ciąża.
12. Działania niepożądane suplementów oraz interakcje suplementów diety z lekami.
13. Suplementacja diety składnikami odżywczymi – normy dla populacji Polski (przekraczanie górnych bezpiecznych poziomów UL).

**Ćwiczenia**:
1. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób otyłych.
2. Postępowanie żywieniowe w niewydolności serca z uwzględnieniem odpowiedniej suplementacji.
3. Postępowanie żywieniowe u osób z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby z uwzględnieniem odpowiedniej suplementacji.
4. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób w wieku starszym.
5. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób z zaburzeniami tolerancji glukozy.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa:**
JAROSZ M. (2008). *Suplementy diety a zdrowie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
SZCZEGIELNIAK B, SZCZEGIELNIAK J. (2016). *Leki i suplementy współczesnej diety*. Elamed, Katowice.

**Uzupełniająca:**
SHANE E. (2018). *Zdrowa i naturalna suplementacja*, Vital, Białystok.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); (**P_W01, P_W02, P_W03**).
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)
Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): (**P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**).

| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 10 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 10 |
| Inne | - |
| **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** |
|---|---|---|
| | Marketing żywnościowy<br>I rok, semestr 1 | D. MIII.36.M.Ż. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>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: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu marketingu produktów żywnościowych.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna rynek żywnościowy i wybrane procesy wpływające na jego strukturę;<br>**P_W02** zna metody oceny funkcjonowania rynku żywnościowego. | K_W23<br>K_W23 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaprojektować plan marketingowy dla podmiotu działającego w branży spożywczej. | K_U26 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy. | K_K10 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Struktura i specyfika rynku żywności.
2. Wprowadzanie na rynek produktów żywnościowych i zarządzanie nimi.
3. Marketing mix.
4. Kreowanie marki produktu żywnościowego.
5. Cena jako instrument marketingu żywności.
6. Komunikacja z konsumentami.
7. Dystrybucja produktów żywnościowych.
8. Badania marketingowe na rynku żywności.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GÓRSKA-WARSEWICZ H, ŚWIĄTKOWSKA M, KRAJEWSKI K. (2013), *Marketing żywności*, Wolters Kluwer, Warszawa.
MICHALSKI E. (2017). *Marketing*, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

| | |
|---|---|
| KOWALSKA A, OLSZAŃSKA A, URBAN S. (2016). *Marketing produktów spożywczych gastronomii,* Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław. | |
| **Uzupełniająca**<br>SZWACKA-MOKRZYCKA J. (2012). *Marketing. Mechanizmy gry rynkowej*, SGGW, Warszawa.<br>MRUK H. (2012). *Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa*, Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_K01**.<br>**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_U01, P_K01.** | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Towaroznawstwo<br>III rok, semestr 5 | D. MIII.37.T. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł III Podstawy żywienia człowieka<br>Basics of Human Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | Commodities | |
| | **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: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie z wiadomościami o surowcach, o ich produkcji, właściwościach fizyko-chemicznych, wartości odżywczej, odmianach i gatunkach, sposobach oceny jakości, warunkach przechowywania oraz zmian zachodzących podczas transportu i magazynowania.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa;<br>**P_W02** zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. | K_W07<br>K_W07 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia. | K_U04 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Podział środków spożywczych.
2. Przyprawy.
3. Tłuszcze roślinne.
4. Warzywa, ziemniaki, grzyby.
5. Owoce.
6. Mleko i jego przetwory.
7. Jaja.
8. Mięso zwierząt rzeźnych i dzikich. Drób i ptactwo dzikie.
9. Ryby i owoce morza.
10. Produkty zbożowe.
11. Cel i zadania technologii gastronomicznej. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych.
12. Procesy technologiczne stosowane w gastronomii.

| | |
|---|---|
| 13. Metody utrwalania żywności. Warunki przechowywania żywności. Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania oraz przetwarzania.<br>14. Wpływ techniki kulinarnej na jakość potraw z wybranych surowców. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>MAŁECKA M. (2011). *Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.<br>ŚWIDERSKI F, WASZKIEWICZ-ROBAK B. (2010). Towaroznawstwo *żywności przetworzonej z elementami technologii*. Wyd. 3, Wydawnictwo SGGW, Warszawa. | |
| **Uzupełniająca**<br>ŁATKA U. (2008). *Technologia i towaroznawstwo*. Wyd. 5, WSiP, Warszawa.<br>CICHOŃ Z. (2009). *Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne*. Wyd. 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków.<br>KOŁOŻYN-KRAJEWSKA D. (2011). *Towaroznawstwo żywności*. Wyd. 9, WSiP, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Wykład:** zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: **P_W01, P_W02, P_U03, P_K01**, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny. | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 12 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 23 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
| | Kliniczny zarys chorób<br>I rok, semestr 2 | D.MIV.38.K.Z.Ch. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>Nutrition and nutritionist in health and disease | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Clinical Outline of Diseases | |
| | **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: st: 30, nst: 15; ćwiczenia: st: 30, nst: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studentów z chorobami wewnętrznymi, neurologicznymi, chirurgicznymi, ginekologicznymi oraz pediatrycznymi, ze szczególnym uwzględnieniem chorób powiązanych z odżywianiem.

| **Zakładane efekty kształcenia** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna obraz kliniczny najczęstszych chorób wewnętrznych, neurologicznych, chirurgicznych, ginekologicznych i pediatrycznych (w tym onkologicznych);<br>**P_W02** zna i rozumie przyczyny powstawania chorób;<br>**P_W03** zna wybrane metody profilaktyki i leczenia chorób. | K_W02<br>K_W08<br>K_W08 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi analizować procesy fizjopatologiczne;<br>**P_U02** potrafi przeprowadzać wywiad środowiskowy i epidemiologiczny;<br>**P_U03** potrafi opiekować się pacjentami w wybranych stanach chorobowych. | K_U07<br>K_U06<br>K_U07, K_U08 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do podjęcia odpowiedzialności za pacjenta i współpracy z odpowiednimi lekarzami. | K_K02, K_K03 |

**Treści programowe**

**Wykład:**

1. Stan zdrowia i choroby.
2. Podstawowa terminologia medyczna.
3. Wywiad lekarski. Badanie przedmiotowe.
5. Badania diagnostyczne: laboratoryjne, mikrobiologiczne, czynnościowe, endoskopowe, obrazowe.
6. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.
7. Zaburzenia odżywiania (wpływ chorób na stan odżywienia).
8. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.

9. Choroby gruczołów wydzielania wewnętrznego.
10. Choroby metaboliczne.
11. Otyłość i niedożywienie.
12. Choroby przewodu pokarmowego.
13. Cukrzyca.
14. Podstawowe schorzenia ginekologiczne.
15. Najczęstsze schorzenia neurologiczne i psychiatryczne.
16. Choroby wątroby, dróg żółciowych i trzustki.
17. Choroby układu krążenia (profilaktyka chorób sercowo-naczyniowych, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze)
18. Choroby układu krwiotwórczego.
19. Choroby układu oddechowego- patofizjologia i obraz kliniczny.
20. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne.
21. Choroby nerek i układu moczowego.
22. Choroby reumatyczne, choroby narządu ruchu.
23. Osteoporoza.
24. Choroby zakaźne i pasożytnicze.
25. Uzależnienia. Zatrucia.
26. Choroby nowotworowe (profilaktyka, badania przesiewowe).
27. Opieka paliatywna.
28. Patofizjologia starzenia się.
29. Patologie wieku starszego-geriatria.
30. Fizjologia i patologia ciąży

**Ćwiczenia:**

1. Zasady prowadzenia wywiadu lekarskiego oraz badania przedmiotowego.
2. Zastosowanie badań diagnostycznych, mikrobiologicznych, czynnościowych, endoskopowych i obrazowych.
3. Postępowanie w chorobach skóry.
4. Postępowanie w chorobach układu pokarmowego.
5. Postępowanie w chorobach układu oddechowego.
6. Postępowanie w chorobach układu krążenia.
7. Postępowanie w chorobach układu moczowego.
8. Postępowanie w chorobach układu rozrodczego.
9. Postępowanie w chorobach układu nerwowego.
10. Postępowanie w chorobach układu hormonalnego.
11. Postępowanie w chorobach metabolicznych.
12. Postępowanie w chorobach immunologicznych.
13. Postępowanie w chorobach układu ruchu.

**Praca własna:**

Leczenie i profilaktyka przydzielonych jednostek chorobowych.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa:**

Szczeklik A. (2021). *Interna Szczeklika*, Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków.
Herold B. (2005). *Medycyna wewnętrzna. Repetytorium dla studentów medycyny i lekarzy*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
Seller RH. (2009). *Diagnostyka różnicowa najczęstszych dolegliwości*, Elsevier Urban i Partner, Wrocław.

**Uzupełniająca:**

Latkowski B, Lukas W. (2004). *Medycyna rodzinna*, PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

| | |
|---|---|
| **Wykład:** Egzamin – test zamknięty z jedną odpowiedzią prawidłową. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03.**<br>**Ćwiczenia:** Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące charakterystyki i postępowania w przydzielonej grupy chorób – zaliczenie na ocenę, dyskusja: **P_U01, P_U02, P_K01**<br>**Praca własna:** Praca pisemna wykonana przez studenta na temat wybranego schorzenia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego. | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@and.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Wstęp do psychodietetyki<br>III rok, semestr 5 | D.MIV.39.W.P. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>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** |
| Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | | **2** |
| **Cele przedmiotu** | | |
| Zapoznanie studentów 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** zna podstawowe pojęcia z zakresu psychodietetyki;<br>**P_W02** rozumie wielowymiarowy związek sposobu odżywiania się ze zdrowiem fizycznym i psychicznym. | K_W28<br>K_W16 |

| | | |
|---|---|---|
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi dostosować procedury żywienia uwzględniając zasady zdrowego odżywiania, satysfakcji z życia, samopoczucia i wyglądu;<br>**P_U02** potrafi wykorzystać umiejętności praktyczne w celu nawiązania kontaktu z osobami w kontekście rozwoju personalnego. | K_U05<br><br>K_U06 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu, mając na uwadze jego dobrobyt psychiczny i zdrowotny. | K_K04 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia:**

1. Źródła, charakter i skutki zagrożeń wynikających z nieprawidłowej diety, odżywiania, problemów psychologicznych o podłożu żywieniowym.
2. Zasady kontaktu z osobami ze schorzeniami/zaburzeniami psychologicznymi o podłożu żywieniowym.
3. Identyfikowanie i ocenianie skutków zagrożeń w obszarze psychodietetyki
4. Rozpoznawanie schorzeń/zaburzeń psychologicznych o podłożu żywieniowym i sposobów ich zwalczania/ terapii.
5. Obserwacja stosowania metod wykorzystywanych w treningach rozwoju personalnego w aspekcie podniesienia jakości zdrowego życia.
6. Praca nad modelami pacjentów z zaburzeniami odżywiania.
7. Studium przypadku - psychodietetyka praktycznie.

**Praca własna:**

Esej na wyznaczony temat z zakresu psychodietetyki.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

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

Maine M, McGilley BH, Bunnell DW. (2019). Leczenie *zaburzeń odżywiania*, Edra Urban & Partner, Wrocław.

Butcher J, Hooley J, Mineka S. (2017). *Psychologia zaburzeń*, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.

**Uzupełniająca**

Woynarowska B. (2017). *Edukacja zdrowotna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Kucharska K. (2017). *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*, Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Ćwiczenia: w skład oceny końcowej wchodzi: zaliczenie kolokwium (dwa w ciągu semestru, po 4 pytania w każdym - do zdobycia max 1 pkt, łącznie 2 pkt) oraz sprawozdania z prac nad modelami pacjentów z zaburzeniami odżywiania (do zdobycia max 3 pkt); łącznie 5 punktów. 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_U01, P_U02, P_K01.**

Praca własna: Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych: **P_W01, P_W02.**

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 12 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 23 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna), praca własna | st.: 15, nst.: 15 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| **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** |
|---|---|---|
| | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa<br>II rok, semestr 4 | D.MIV.40.F.F.Ż. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>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** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15. | **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;<br>**P_W02** zna skutki interakcji leków z żywnością;<br>**P_W03** zna działania niepożądane i toksyczne najważniejszych leków. | K_W12<br>K_W12<br>K_W12 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi w określonym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością<br>**P_U02** Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | K_U12<br>K_U01 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. 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**

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład**: zaliczenie na ocenę, test jednokrotnego wyboru, punktacja: 11-10 (bdb), 9 (+db), 8 (db), 7 (+dst), 6 (dst), 5-0 (ndst): **P_W01, P_W02, P_W03.**
**Ćwiczenia:** kolokwia obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z dwóch kolokwiów, punktacja kolokwiów: 10 (bdb), 9 (+db), 8 (db), 7 (+dst), 6 (dst), 5-0 (ndst): **P_W01, P_U02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | s.: 45, ns.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | s.: 5, ns.: 5 |
| Studiowanie literatury | s.: 5, ns.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | s.: 5, ns.: 5 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | s.: 60, ns.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| | Psychogenne zaburzenia odżywiania<br>II rok, semestr 4 | D. MIV.41.P.Z.O. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**: Dietetyka | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>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: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 15, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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;<br>**P_W02** zna i rozumie zasady etyczne obowiązujące w psychoterapii;<br>**P_W03** dokonuje analizy teorii podejść psychoterapeutycznych, ich tworzenia i funkcjonowania w zaburzeniach odżywiania. | K_W02<br>K_W09<br><br>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;<br>**P_U02** potrafi przedstawić podstawowe problemy związane z psychogennymi zaburzenia odżywiania, zaplanować i wdrożyć odpowiednią terapię. | K_U06, K_U16<br><br>K_U02 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do krytycznej oceny własnych i cudzych działań, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych. | K_K04 |

**Treści programowe**

Wykład:
1. Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia.
2. Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modelów terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania.
3. Warsztat w zakresie terapii poznawczo-behawioralnej.
4. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych.

5. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych.
Ćwiczenia:
Opracowanie klinicznych przykładów na podstawie wiedzy zdobytej na wykładach.
Praca własna:
Studium przypadku w oparciu o wiedzę z zakresu psychogennych zaburzeń odżywiania.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Butcher J, Hooley J, Mineka S. (2017). *Psychologia zaburzeń*, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.

Maine M, McGilley BH, Bunnell DW. (2019). *Leczenie zaburzeń odżywiania*, Edra Urban & Partner, Wrocław.

**Uzupełniająca**

Lawrence M. (2015). *Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania*, Imago, Warszawa.

Chrząstowski S. (2014). *Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin*, Paradygmat, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

**Wykłady**: test na koniec semestru (pytania otwarte, opisowe i zamknięte); progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.): **P_W01, P_W02, P_W03.**

**Ćwiczenia**: w skład oceny końcowej wchodzi: zaliczenie kolokwium (dwa w ciągu semestru, po 4 pytania w każdym - do zdobycia max 1 pkt, łącznie 2 pkt) oraz przedstawienie przygotowanego w ramach samokształcenia studium przypadku (do zdobycia max 3 pkt); łącznie 5 punktów. 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_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

**Praca własna:** przygotowanie studium przypadku w oparciu o literaturę przedmiotu; forma zaliczenia: zaliczone/niezaliczone **P_W01, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01.**

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.:5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 11 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna, praca pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Żywienie i dietetyka pediatryczna<br>II rok, semestr 3 | D.MIV.42.Ż.D.P. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>Nutrition and nutritionist in health and disease | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Nutrition and Pediatric Dietetics | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| Profil:<br>**praktyczny** | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 45, nst.: 18. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia noworodków, niemowląt, dzieci małych, w okresie przedszkolnym, szkolnym i młodzieży 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** zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | K_W06, K_W10 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** student potrafi zaplanować żywienie kobiet w cięży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt, dzieci i młodzieży zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie;<br>**P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;<br>**P_U03** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami wczesnych etapów rozwoju postnatalnego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | K_U06<br>K_U06<br>K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się w zakresie dietetyki pediatrycznej. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Biomedyczne podstawy rozwoju dzieci. Programowanie żywieniowe.
2. Karmienie piersią – korzyści oraz przeciwwskazania do żywienia naturalnego. Preparaty specjalnego przeznaczenia medycznego.
3. Schemat żywienia dziecka w pierwszym roku życia. Zalecenia dotyczące suplementacji diety.

4. Żywienie dzieci starszych i młodzieży – potrzeby żywieniowe organizmu dorastającego, zmiany masy ciała w okresie skoku pokwitaniowego.
5. Żywienie dzieci w wybranych zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego (kolka niemowlęca, zaparcia, biegunka).
6. Charakterystyka wybranych wrodzonych wad metabolizmu u dzieci.
7. Celiakia, nieceliakalna nadwrażliwość na gluten, nietolerancja glutenu - zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży.

**Ćwiczenia:**
1. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych niemowląt.
2. Planowanie i bilansowanie dla dziecka w wieku niemowlęcym.
3. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych dzieci starszych oraz młodzieży.
4. Planowanie i bilansowanie posiłków dla dzieci starszych oraz młodzieży.
5. Dieta w cukrzycy typu 1.
6. Dieta bezlaktozowa, ubogolaktozowa w żywieniu dzieci z nietolerancją laktozy.
7. Żywienie dzieci z nadwagą, otyłością.
8. Dieta bezglutenowa w żywieniu dzieci z celiakią.
9. Dieta w chorobach układu pokarmowego.
10. Leczenie żywieniowe w mukowiscydozie.
11. Dieta u dzieci z chorobami nowotworowymi.
12. Żywienie dzieci w niedokrwistościach.
13. Analiza całodziennych racji pokarmowych na podstawie diet stosowanych w żłobku/przedszkolach/szkole.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
Lissauer T, Carrol W. (2019). Milanowski A. (red. 3 wyd. pol.). *Pediatria.* Edra Urban & Partner, Wrocław.
Szajewska H, Horvath A. (2017). *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*. Medycyna Praktyczna, Kraków.
Szajewska H, Albertch P. (2016). *Jak żywić niemowlęta i małe dzieci*. Wyd. 3, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
Książyk J. (2017). *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii.* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca:**

Lissauer T, Clayden G. (2013). *Pediatria*. Wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
Eugster G. (2018). *Żywienie dzieci*. Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.
Krauss H. (2019). *Fizjologia żywienia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01.**

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz ; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02, P_U03, P_K01.**

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 75, nst.: 75 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut** Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Żywienie i dietetyka geriatryczna<br>III rok, semestr 6 | D.MIV.43.Ż.D.G. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>Nutrition and nutritionist in health and disease | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | 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: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie ze zmianami fizjologicznymi związanymi ze starzeniem się organizmu. Wyrobienie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i oceny sposobu żywienia ludzi starszych, jak również wykorzystania wskaźników somatycznych w ocenie stanu odżywienia.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) w podeszłym wieku;<br>**P_W02** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby osób w podeszłym wieku. | K_W09<br><br>K_W17 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem w podeszłym wieku i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań;<br>**P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe pacjentów w podeszłym wieku, stosownie do stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;<br>**P_U03** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | K_U02<br><br>K_U06<br><br>K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki geriatrycznej. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku starszym.
2. Proces starzenia się organizmu. Teorie starzenia się.
3. Zmiany inwolucyjne.
4. Problemy zdrowotne seniorów.
5. Zasady żywienia dla osób starszych. Zapotrzebowanie na wybrane składniki odżywcze i energię.
6. Całościowa Ocena Geriatryczna (COG). Ocena stanu odżywienia.
7. Sarkopenia, otyłość sarkopeniczna oraz zespół kruchości.
8. Praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych dla osób w wieku podeszłym.
9. Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku starczego.
10. Suplementacja, zioła, leki.
11. Aktywność fizyczna w podeszłym wieku.

**Ćwiczenia:**
1. Metody oceny stanu odżywienia osób starszych.
2. Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych wieku podeszłego.
3. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego u osób starszych.
4. Planowanie postępowania dietetycznego w redukcji masy ciała u osób starszych.
5. Planowanie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach neurologicznych osób starszych.
6. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku zaburzeń apetytu u osób starszych.
7. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku wystąpienia cukrzycy typu 2 u osób starszych.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
MENEBRÖCKER C, SMOLINER CH. (2018). *Żywienie w opiece nad osobami w starszym wieku.* Edra Urban & Partner. Wrocław.
JAROSZ E. (2019). *Dieta seniora*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Warszawa.

**Uzupełniająca**

WIECZOROWSKA-TOBIS K, TALARSKA D. (2017). *Geriatria i pielęgniarstwo geriatryczne*, wyd. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.
**Ćwiczenia:** kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. ( prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Analiza trendów dietetycznych<br>III rok, semestr 6 | D.MIV.44.A.T.D |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>Nutrition and nutritionist in health and disease | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Analysis of Dietetic Trends | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.:30, nst.: 15. | **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:** | **P_W01** zna popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne;<br>**P_W02** zna i rozumie efekty stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych. | K_W09<br>K_W09 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi analizować krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej;<br>**P_U02** potrafi korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych. | K_U02, K_U06<br>K_U02, K_U06 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotowy do stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykład:**

1. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody oraz konsekwencje stosowania diet alternatywnych. Źródła informacji o żywieniu i dietach alternatywnych.
2. Charakterystyka diety Atkinsa, diety Kwaśniewskiego oraz diety Dukana.
3. Diety niełączenia (rozdzielne): dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a.
4. Charakterystyka diety *comfort food* oraz diet *zero waste*, *less waste* oraz diety ZONE.
5. Charakterystyka diety Kopenhaskiej oraz diety South Beach.
6. Dieta zgodna z grupą krwi.
7. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych.

8. Charakterystyka diety makrobiotycznej, diety Hollywoodzkiej oraz diety wolumetrycznej.
9. Charakterystyka diety chronometrycznej, diety Diamonów oraz diety Ornisha.
10. Głodówka i diety oczyszczające. Dieta IF.
11. Dieta Kliniki Mayo.
12. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD). Diety przemysłowe (dieta Cambridge)
13. Charakterystyka diety ketogennej.

**Ćwiczenia**:
1. Komponowanie diety Atkins'a.
2. Komponowanie diety Montignac'a.
3. Komponowanie diety Kwaśniewskiego.
4. Komponowanie diety Ornisha.
5. Komponowanie diety Dukana.
6. Komponowanie diety ketogennej.
7. Analiza jadłospisów różnych diet niekonwencjonalnych.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

OSTROWSKA L. (2020). *Dietetyka. Kompendium*, PZWL, Warszawa.
JESZKA J, WOŹNIEWICZ M, GAWĘCKI J, (2010). *Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm*. [W:] *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*. J. Gawęcki. (red.). PWN, Warszawa, 501-510.
KOŁŁAJTIS-DOŁOWY A. (2005). Wartość odżywcza diet alternatywnych. [W:] *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

DUKAN P. (2011). *Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy*. Hodder & Stoughton, London.
ADAMO P, C. WHITNEY C. (1999). *Gotuj zgodnie z grupą krwi*. Wyd. Mada, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań; rogi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_K01**.

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 27 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 23 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| **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 |
|---|---|---|
| | Edukacja i poradnictwo żywieniowe<br>II rok, semestr 3 | D.MIV.45.E.P.Ż. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>Nutrition and nutritionist in health and disease | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Nutrition Education and Counseling | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Obowiązkowy | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| **Profil**:<br>praktyczny | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Zdobycie umiejętności organizacji poradnictwa żywieniowego. Zapoznanie z celami i metodami edukacji żywieniowej w zakresie racjonalnego żywienia pacjenta, różnych grup społecznych oraz oceną jej efektywności.

| Zakładane efekty uczenia się | | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna zadania, cele i metody edukacji żywieniowej;<br>**P_W02** rozumie znaczenie edukacji żywieniowej wśród różnych grup odbiorców (wiekowych, chorych, społecznych). | K_W19<br>K_W19 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi w zaawansowanym stopniu prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia;<br>**P_U02** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego dla potrzeb edukacyjnych. | K_U01<br>K_U02 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do sporządzania materiałów edukacyjnych z zachowaniem praw autorskich, bazując na wiarygodnych źródłach. | K_K09, K_K11 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. Rozwój i organizacja poradnictwa żywieniowego. Rola dietetyka.
2. Edukacja żywieniowa jako jeden z obszarów edukacji zdrowotnej. Definicja, rola, cele. Organizacje i instytucje odpowiedzialne za edukację żywieniową.
3. Determinanty wyborów żywieniowych.
4. Psychospołeczne podstawy zachowań żywieniowych. Kształtowanie zachowań prozdrowotnych.

5. Zalecenia żywieniowe i formy ich popularyzacji (rola, zalety, wady, wiarygodność, efektywność upowszechniania wiedzy).
6. Metodyka edukacji żywieniowej.
7. Edukacja żywieniowa w różnych środowiskach społecznych (dzieci w wieku przedszkolnym, starszych dzieci i młodzieży, dorosłych oraz seniorów).
8. Edukacja żywieniowa osób zdrowych, chorych, prowadzona grupowo, indywidualnie.

**Ćwiczenia**:
1. Wstęp do opracowania programu edukacji żywieniowej (wybór tematu, grupy edukacyjnej). Opracowanie charakterystyki wybranej grupy pod względem: danych demograficznych, stanu zdrowia (schorzenia lub ryzyka choroby), stanu wiedzy żywieniowej na podstawie zebranego piśmiennictwa.
2. Przegląd piśmiennictwa dotyczący sposobu żywienia oraz stanu wiedzy żywieniowej wybranej grupy populacyjnej. Określenie potrzeb edukacyjnych w danej grupie żywieniowej.
3. Dobór metod, technik, środków dydaktycznych dostosowanych do potrzeb odbiorców.
4. Konstruowanie testu lub innej metody sprawdzającej wiadomości z zakresu objętego edukacją żywieniową (ocena efektywności podjętych działań).
5. Prezentacja materiałów edukacyjnych – dyskusja, ocena, korekta.
6. Prezentacja materiałów edukacyjnych – dyskusja, ocena, korekta.
7. Pacjent w gabinecie dietetyka – symulacja porady dietetycznej.

**Praca własna:**
Materiały promocyjne z zakresu edukacji żywieniowej.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

WOYNAROWSKA B. (2017). *Edukacja zdrowotna.* Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Naukowe PZWL, Warszawa.
GROMADZKA-OSTROWSKA J. (2019). *Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
KASPERCZYK T, MUCHA D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym.* Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków.

**Uzupełniająca**

WOYNAROWSKA B. (2016). *Profilaktyka w pediatrii*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
CHRUŚCIEL P, CIECHANIEWICZ W. (2018). *Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

**Ćwiczenia**: Zaprojektowanie oraz przedstawienie projektu edukacji żywieniowej. Ocenie podlegają scenariusze edukacji (maksymalna ilość punktów 10), materiały edukacyjne wykonane przez studentów (maksymalna ilość punktów 10) oraz prezentacja projektu podczas zajęć (maksymalna ilość punktów 10). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, K_U01**.

**Praca własna:**
Przygotowanie merytorycznie poprawnej, edycyjnie poprawnej ulotki edukacyjnej na zaliczenie (zal).

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 0, nst.: 0 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 5, nst.: 5 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| | Badania fizykalne i antropometryczne w dietetyce<br>III rok, semestr 5 | D.MIV.46.B.F.A.D. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>Nutrition and nutritionist in health and disease | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:**<br>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:**<br>praktyczny | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykłady: st.: 15, nst.: 12; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 12; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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** zna naukowe nazewnictwo i terminologię związaną z antropologią;<br>**P_W02** rozumie podstawy działania metodyki badań antropometrycznych i fizykalnych w dietetyce. | K_W03<br>K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wykonać badanie antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia;<br>**P_U02** potrafi za pomocą powszechnie uznanych skal i aktualnej metodyki badawczej ocenić stan odżywienia pacjenta. | K_U09<br>K_U09 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego poszerzania wiedzy odnośnie nowoczesnych technik badawczych w antropometrii i badaniach fizykalnych. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykład**:
1. Antropologia - definicja, klasyfikacja, rys historyczny
2. Rozwój osobniczy – ontogeneza.
3. Metody kontroli i oceny przebiegu rozwoju- wiek rozwojowy, kalendarzowy, metody graficzne, morfogramy, siatki centylowe.
4. Antropometria. Punkty antropometryczne.
5. Przyrządy pomiarowe stosowane w antropometrii, płaszczyzny i linie ciała. Dokumentacja badań antropometrycznych.

**Ćwiczenia:**

1. Ocena stanu odżywienia za pomocą zalecanych skal i kwestionariuszy, np.: subiektywnej globalnej oceny stanu odżywienia (Subjective Global Assessement, SGA) oraz oceny ryzyka związanego ze stanem odżywienia 2002 (Nutritional Risk Screening, NRS).
2. Ocena stanu odżywienia za pomocą badań antropometrycznych: pomiary obwodów i wysokości ciała.
3. Ocena stanu odżywienia za pomocą pomiarów fałdów skórno-tłuszczowych. Dynamometria ręczna.
4. Pomiary antropometryczne u dzieci: długość ciała, wysokość ciała, obwód główki i klatki piersiowej.
5. Ocena rozwoju fizycznego i stanu odżywiania dziecka za pomocą siatek centylowych.
6. Ocena stanu odżywienia za pomocą impedancji bioelektrycznej (BIA) (oznaczanie m. in. beztłuszczowej i tłuszczowej masy ciała, zawartości ustrojowej całkowitej wody).
7. Ocena stanu odżywienia u wieku podeszłym za pomocą badań antropometrycznych oraz kwestionariuszy.
8. Alternatywne metody badań antropometrycznych stosowane u niepełnosprawnych osób w wieku podeszłym.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

KACZMAREK M, WOLAŃSKI N. (2018). *Rozwój biologiczny człowieka*. Wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
RACZEK J. (2017). *Antropomotoryka. Teoria motoryczności człowieka w za*rysie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
CHRZANOWSKA M, GOŁĄB S. (2014). *Przewodnik do ćwiczeń z antropologii*. Wyd. 3, AWF, Kraków.
PERENC L. (2019). *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

**Uzupełniająca**

MALINOWSKI A, TATARCZUK J, ASIENKIEWICZ R. (2014). *Antropologia dla pedagogów*, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra.
MILICER H. (2003). *Zarys antropologii*. Wyd. 3, Wydawnictwo AWF, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_K01**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 24 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 10, nst.: 10 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 26 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 5, nst.: 5 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 10, nst.: 10 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |

| | |
|---|---|
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Podstawy diagnostyki laboratoryjnej<br>III rok, semestr 5 | D. M IV.47.P.D.L. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie<br>Nutrition and nutritionist in health and disease | |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Basics of Laboratory Diagnostics | |
| | **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: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia/laboratorium: st.: 30, nst.: 15. | **2** |

**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** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna, rozumie i analizuje wskaźniki wyników laboratoryjnych oznaczonych w różnych jednostkach chorobowych;<br>**P_W02** zna i rozumie zasady postępowania diagnostycznego w chorobach metabolicznych zakaźnych i dziedzicznych;<br>**P_W03** zna i interpretuje wyniki badań laboratoryjnych w celu zróżnicowania stanów fizjologicznych i patologicznych organizmu. | K_W02<br>K_W03<br>K_W08 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych dla potwierdzenia diagnozy, śledzenia zmian w przebiegu choroby, w tym wyników dietoterapii i rehabilitacji;<br>**P_U02** potrafi interpretować wpływ leków, diety i sportu na wyniki oznaczeń określonych parametrów diagnostycznych;<br>**P_U03** potrafi analizować wyniki pod kątem odpowiedniej suplementacji i dietoterapii. | K_U09, K_U11, KU13<br>K_U12<br>K_U11 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej w relacji z pacjentem i zespołem terapeutycznym oraz w pracy badawczej. | K_K04, K_K05, K_K06 |

**Treści programowe**

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

**Ćwiczenia:**
1. Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą.
2. Badania hematologiczne przydatne dla dietetyków.
3. Diagnostyka hematologiczna niedokrwistości.
4. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy i interpretacja ich wyników.
5. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej i interpretacja ich.
6. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób nerek i interpretacja ich wyników.
7. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego i interpretacja ich wyników.
8. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób wątroby i trzustki i interpretacja ich wyników.
9. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń obrotu kostnego i osteoporozy oraz interpretacja ich wyników.
10. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce alergii i interpretacja ich.

**Zalecana literatura**

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

**Uzupełniająca**

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

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** Test zaliczeniowy składa się z 30 pytań. Do każdego pytania przygotowane są 4 odpowiedzi, tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. Progi punktowa: 18-20 pkt (3,0), 21-23 pkt (3,5), 24-26 pkt (4,0), 27-28 pkt (4,5), 29-30 pkt (5,0): **P_W01, P_W02, P_W03**.
**Ćwiczenia:** Kolokwium sprawdzające umiejętności analizy wyników badań laboratoryjnych, progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01.**

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp.<br>( prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Inne | - |
| **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 | Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych<br>II rok, semestr 3 | D.MVa.48.Ż.P.D.Ch.G. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Va Dietetyka kliniczna<br>Clinical Nutrition | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Nutrition and Dietary Management in Gastroenterological Diseases | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| **Profil:** praktyczny | Do wyboru | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15 . | **3** |

**Cele przedmiotu**

Uzyskanie przez studenta pogłębionej wiedzy z zakresu żywienia w chorobach gastroenterologicznych.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby;<br>**P_W02** zna budowę i fizjologię układu pokarmowego i ich wpływ na postępowanie dietetyczne. | K_W17<br>K_W01, K_W17 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem gastroenterologicznym;<br>**P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe dla pacjentów gastroenterologicznych;<br>**P_U03** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami gastroenterologicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń układu pokarmowego. | K_U02<br>K_U06<br>K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do opieki i poradnictwa pacjentom gastroenterologicznym. | K_K03, K_K04 |

**Treści programowe**

**Wykład**:
1. Wstęp do gastroenterologii.
2. Zasady żywienia w chorobach jamy ustnej i przełyku.
3. Diety o zmienionej konsystencji.
4. Zasady żywienia w chorobach żołądka.

5. Zasady żywienia w chorobach jelita cienkiego.
6. Żywienie w zespołach złego wchłaniania.
7. Zasady żywienia w chorobach jelita grubego.
8. Zasady żywienia w chorobach wątroby.
9. Zasady żywienia w chorobach dróg żółciowych. Cholecystektomia.
10. Zasady żywienia w ostrym przewlekłym zapaleniu trzustki.

**Ćwiczenia**:
1. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jamy ustnej. Studium przypadku.
2. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach żołądka. Studium przypadku.
3. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach trzustki. Studium przypadku.
4. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń po cholecystektomii. Studium przypadku.
5. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach wątroby. Studium przypadku.
6. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita cienkiego. Studium przypadku.
7. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita grubego. Studium przypadku.

**Praca własna:**
Przygotowanie jadłospisu dla przypadków przygotowanych przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
CHEVALLIER L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław.
SPODARYK M. (2019). *Podstawy leczenia żywieniowego*. Scientifica, Kraków.
PONIEWIERKA E. (2010). *Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych*. Cornetis, Wrocław.

**Uzupełniająca**

KACZMARCZYK-SEDLAK I, CIOŁKOWSKI A. (2017). *Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego.* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia.* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

**Praca własna:** Poprawne merytorycznie jadłospisy promowane zaliczeniem bez oceny (zal.): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 2, nst.: 32 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 3, nst.: 3 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut** Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych<br>II rok, semestr 3 | D.MVa.49.Ż.P.D.Ch.M. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Va Dietetyka kliniczna<br>Clinical Nutrition | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Nutrition and Dietary Management in Metabolic Disorders | |
| | **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: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Rozszerzenie i pogłębienie wiedzy z zakresu zasad prawidłowego żywienia w chorobach metabolicznych.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych;<br>**P_W02** zna i rozumie podłoże biologiczne i biochemiczne chorób metabolicznych. | K_W17<br>K_W02, K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobami metabolicznymi;<br>**P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;<br>**P_U03** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami metabolicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | K_U02<br>K_U06<br>K_U07, K_U20 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach metabolicznych. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Wpływ żywności i żywienia na stan zdrowia.
2. Trawienie i wchłanianie tłuszczów. Metaboliczne przemiany tłuszczów w organizmie człowieka. Cholesterol, lipoproteiny LDL i HDL. Zaburzenia gospodarki lipidowej.
3. Trawienie i wchłanianie węglowodanów, mechanizm regulujący stężenie glukozy w krwi, glikogen i jego przekształcenia. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.
4. Cukrzyca: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze i dietetyczne, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka.
5. Dna moczanowa: przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.
6. Osteoporoza: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.
7. Choroby układu sercowo-naczyniowego (nadciśnienie, miażdżyca, zawał, udar): przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze (farmakologiczne, operacyjne), postępowanie dietetyczne, zmiany w stylu życia, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka.
8. Nadwaga i otyłość: przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze (operacyjne, farmakologiczne) i dietetyczne, konsekwencje metaboliczne, psychologiczne i społeczne, powikłania związane z chorobą i/lub leczeniem.
9. Wrodzone choroby metaboliczne.

**Ćwiczenia:**
1. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w dnie moczanowej.
2. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w nadciśnieniu tętniczym.
3. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w zaburzeniach gospodarki lipidowej.
4. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej.
5. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń w otyłości.
6. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń w osteoporozie.
7. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń we wrodzonych chorobach metabolicznych.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

PONIEWIERKA E. (2016). *Dietetyka kliniczna*. Uniwersytet Medyczny Wrocław.
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
GAWĘDZKI J. (2023). *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*. Wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN.
CHEVALLIER L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. 2 pol., Edra Urban & Partner, Wrocław.
PONIEWIERKA E. (2010). *Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych*. Cornetis, Wrocław.

**UZUPEŁNIAJĄCA**

WŁODAREK D, LANGE E, KOZŁOWSKA L, GŁĄBSKA D. (2015). *Dietoterapia.* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
JAROSZ M, KŁOSIEWICZ-LATOSZEK L. (2018). *Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |

| | |
|---|---|
| Studiowanie literatury | st.: 2, nst.: 17 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 3, nst.: 3 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek<br>II rok, semestr 4 | D.MVa.50.Ż.P.N.N. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Va Dietetyka kliniczna<br>Clinical Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Nutrition and Dietary Management in Renal Failure | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30 godz., nst.: 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** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu wydalniczego w zależności od stopnia zaawansowania choroby;<br>**P_W02** zna i rozumie podłoże biologiczne i biochemiczne fizjologii i chorób układu wydalniczego. | K_W17<br><br>K_W02, K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobami układu wydalniczego;<br>**P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta;<br>**P_U03** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami układu wydalniczego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wydalania wywołanych urazem lub chorobą. | K_U02<br><br>K_U06<br><br>K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach układu wydalniczego. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Budowa i czynność nerek. Nerki u osób w podeszłym wieku.
2. Wpływ diety na funkcjonalność układu moczowego.
3. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej oraz gospodarki kwasowo-zasadowej.
4. Nerki w niewydolności serca.
5. Nerki w chorobach wątroby.
6. Cukrzycowa choroba nerek.
7. Kamica nerkowa.
8. Wrodzone uszkodzenie nerek.
9. Ostre uszkodzenie nerek. Przewlekła choroba nerek.
10. Leczenie nerkozastępcze.
11. Edukacja żywieniowa pacjentów nefrologicznych oraz ich rodzin.

**Ćwiczenia:**
1. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w ostrej niewydolności nerek.
2. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w przewlekłej niewydolności nerek.
3. Zespół nerczycowy – postępowanie dietetyczne.
4. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w kamicy nerkowej.
5. Zasady diety w okresie dializacyjnym.
6. Postępowanie dietetyczne po przeszczepie nerki.
7. Nowotwór nerki – zasady leczenia żywieniowego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GRZYMISŁAWSKI M. (2021). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
WIECZOREK-CHEŁMIŃSKA (2019). *Żywienie w chorobach nerek*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
DĘBSKA -ŚLIZIEŃ A, KRÓL E, RUTKOWSKI B. (2013). *Przewlekła choroba nerek. Poradnik dla pacjentów i ich rodzin*. Wyd. 2, Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
RUTKOWSKI B. (2004). *Dializoterapia w codziennej praktyce*. Wyd. 3, Wydawnictwo Medyczne Makmed, Gdańsk.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

| | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 3, nst.: 18 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 2, nst.: 2 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 60, nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia**<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Żywienie w chorobach autoimmunologicznych<br>II rok, semestr 4 | D.MVa.51.Ż.Ch.A. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Va Dietetyka kliniczna<br>Clinical Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Nutrition in Autoimmune Diseases | |
| | **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** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi charakteru chorób autoimmunologicznych ich etiopatogenezy, leczenia farmakologicznego oraz postępowania żywieniowego, jak również dietetycznego wobec pacjentów.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby;<br>**P_W02** rozumie etiopatogenezę, zna obraz kliniczny chorób autoimmunologicznych;<br>**P_W03** rozumie znaczenie diet zalecanych przy chorobach autoimmunologicznych. | K_W17<br><br>K_W03<br><br>K_W08 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobą autoimmunologiczną;<br>**P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe u osób z chorobami autoimmunologicznymi;<br>**P_U03** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami autoimmunologicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie. | K_U02<br><br>K_U06<br><br>K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania informacji z dziedziny immunologii. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. Choroby autoimmunologiczne - proces autoimmunizacji, epidemiologia, leczenie.
2. Dieta, mikrobiom jelitowy a choroby autoimmunologiczne.
3. Diety zalecane w chorobach autoimmunologicznych.
4. Cukrzyca typu 1 – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego.
5. Postępowanie żywieniowe w chorobie trzewnej.
6. Choroby tarczycy (Hashimoto, Gravesa-Basedowa).
7. Choroby jelit o podłożu autoimmunologicznym - – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.
8. Toczeń rumieniowaty układowy, sarkoidoza – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.
9. Bielactwo – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.

**Ćwiczenia**:
1. Celiakia oraz choroba Dühringa – postępowanie dietetyczne.
2. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych przewodu pokarmowego.
3. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych tarczycy.
4. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych układu nerwowego.
5. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych zapalenia stawów.
6. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych skóry.
7. Żywienie a cukrzyca typu 1.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

CHEVALLIER L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. 2 pol. Edra Urban & Partner, Wrocław.
GAŁĘCKA M. (2019). *Dieta w chorobach autoimmunologicznych*. *Co jeść, by czuć się lepiej?* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
KUNAHOWICZ H. (2021). *Dieta bezglutenowa: co wybrać? W*yd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
LEWANDOWSKA A. (2018). *Dieta w chorobie Hashimoto*. Wydawnictwo RM, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02, P_W03**.

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)

Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_W03.**

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Celem przedmiotu jest przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu żywienia w okresie prekoncepcyjnym, 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 podwaliny fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią;<br>**P_W02** rozumie potrzeby żywieniowe kobiet w ciąży i karmiących. | K_W10<br><br>K_W06 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej;<br>**P_U02** potrafi prowadzić profesjonalne doradztwo i edukację na temat prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią oraz ich wpływu na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka; | K_U19<br><br>K_U02 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do postawienia dobra brzemiennej matki na pierwszym miejscu. | K_K04 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia:**

1. Znaczenie prawidłowego żywienia kobiet w okresie prekoncepcyjnym. Rozwój płodu. Profilaktyka wad cewy nerwowej.
2. Żywienie kobiet w ciąży o prawidłowym przebiegu. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży.
3. Ciąża mnoga - postępowanie żywieniowe. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży.
4. Wpływ niedożywienia oraz zbyt niskich, jak również zbyt wysokich przyrostów masy ciała w poszczególnych trymestrach ciąży na jej przebieg i rozwój płodu oraz noworodka.
5. Postępowanie w dolegliwościach typowych dla ciąży (m. in. nudności, wymioty, zaparcia)
6. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą.

7. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego.
8. Żywienie w cholestazie ciążowej.
9. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z niedokrwistością.
10. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią po operacji bariatrycznej.
11. Zalecenia żywieniowe dla kobiet w okresie połogu oraz karmienia piersią.
12. Zioła i ich zastosowanie w czasie ciąży i laktacji. Probiotyki oraz prebiotyki.
13. Stosowanie suplementów diety podczas ciąży i laktacji.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

SZOSTAK-WĘGIEREK W. (2021). *Żywienie kobiet ciężarnych*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
SZOSTAK-WĘGIEREK W, CICHOCKA A. (2013). *Żywienie kobiet w ciąży*. *Porady lekarzy i dietetyków*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

BRĘBOROWICZ G, MARKWITZ W. (2012). *Położnictwo. Fizjologia ciąży*. Tom 1, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)
Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Żywienie w chorobach nowotworowych<br>III rok, semestr 5 | D.MVa.53.Ż.Ch.N. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | Moduł Va Dietetyka kliniczna<br>Clinical Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Nutrition in Cancer | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Obowiązkowy | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

| **Cele przedmiotu** |
|---|
| Opanowanie zasad żywienia w chorobach onkologicznych z uwzględnieniem rodzaju nowotworu, stanu zdrowia oraz odżywienia pacjenta. |

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością);<br>**P_W02** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach nowotworowych, na różnych etapach terapii. | K_W09<br><br>K_W17 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem onkologicznym;<br>**P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do zaawansowania zmian nowotworowych i wdrożonej terapii;<br>**P_U03** potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami nowotworowymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń żywieniowych. | K_U02<br><br>K_U06<br><br>K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu i taktownego oraz skutecznego zasugerowania potrzeby konsultacji medycznej w przypadkach podejrzenia wystąpienia zmian nowotworowych oraz stosowanie się do zasad empatii. | K_K03, K_K04 |

| Treści programowe |
|---|
| **Wykłady:**<br>1. Epidemiologia chorób nowotworowych. Żywienie jako czynnik przyczynowy i profilaktyczny nowotworów.<br>2. Inicjacja procesu nowotworzenia, progresja nowotworów i przerzutowanie.<br>3. Rodzaje nowotworów. Nowotwory głowy i szyi. Nowotwory przełyku.<br>4. Nowotwory żołądka, trzustki oraz pęcherzyka żółciowego.<br>5. Nowotwory jelita cienkiego oraz jelita grubego.<br>6. Hematoonkologia.<br>7. Metody leczenia nowotworów (chemioterapia, radioterapia, immunoterapia, chirurgia onkologiczna).<br>8. Nowotwory złośliwe u kobiet w ciąży.<br>9. Niedożywienie pacjentów onkologicznych. Konsekwencje żywieniowe nowotworów złośliwych.<br>10. Konsekwencje żywieniowe leczenia onkologicznego.<br>11. Rola dietetyka podczas leczenia onkologicznego.<br>12. Wydatek energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze chorych onkologicznych.<br>**Ćwiczenia**<br>1. Modyfikacja jadłospisu z użyciem preparatów specjalnego medycznego przeznaczenia.<br>2. Planowanie interwencji żywieniowej pacjenta cierpiącego na nowotwór żołądka.<br>3. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku wystąpienia nudności i zaburzeń smaku podczas chemioterapii.<br>4. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku uszkodzenia błony śluzowej przewodu pokarmowego podczas chemioterapii.<br>5. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic jamy brzusznej.<br>6. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic głowy.<br>7. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych kondycjonowaniu.<br>**Praca własna:**<br>Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego. |
| **Zalecana literatura** |
| **Podstawowa**<br>GROMADZKA-OSTROWSKA J, PALUSZKIEWICZ P, SŁODKOWSKI M, SOBOCKI J, SZAWŁOWSKI A. (2022). *Żywienie w chorobach nowotworowych*. PZWL, Warszawa.<br>SZAWŁOWSKI A, GROMADZKA-OSTROWSKA J. (2022). *Dietetyka w chorobach nowotworowych*. PZWL, Warszawa. |
| **Uzupełniająca**<br>GRZYMISŁAWSKI M, MOSZAK M. (2022). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. PWN, Warszawa. |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** |
| **Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02**.<br>**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**.<br>**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02.** |

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |

| | |
|---|---|
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta<br>III rok, semestr 5 | D.MVa.54.Ż.M.L.Ż.P. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Va Dietetyka kliniczna<br>Clinical Nutrition | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Medical Nutrition and Nutritional Treatments of Patients | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **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** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **3** |

**Cele przedmiotu**

Celem kształcenia jest zapoznanie z metodami leczenia żywieniowego dojelitowego oraz pozajelitowego. Nabycie umiejętności dostosowania odpowiednich diet przemysłowych do żywienia dojelitowego, jak również oceny skuteczności prowadzonej terapii żywieniowej.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby; | K_W17 |
| | **P_W02** rozumie powiązanie wybranych jednostek chorobowych z odżywianiem; | K_W08 |
| | **P_W03** zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem. | K_W15 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań; | K_U02 |
| | **P_U02** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta. | K_U06 |
| | **P_U03** Potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu; | K_K04 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_K02** jest gotów do przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta. | K_K05 |

**Treści programowe**

**Wykład:**
1. Żywienie kliniczne: definicja, cele, rodzaje. Historia leczenia żywieniowego.
2. Zespół Żywieniowy: skład, zadania. Dokumentacja leczenia żywieniowego wymagana przez NFZ.
3. Żywienie drogą przewodu pokarmowego: wskazania, metody, monitorowanie. Wybór drogi podania do przewodu pokarmowego.
4. Diety przemysłowe: doustne (ONS/FSMP) i do podaży przez dostęp sztuczny. Planowanie żywienia przy użyciu doustnych suplementów pokarmowych.
5. Powikłania żywienia dojelitowego.
6. Żywienie drogą naczyń krwionośnych: wskazania, metody, monitorowanie. Dostęp żylny w żywieniu pozajelitowym.
7. Preparaty stosowane w żywieniu pozajelitowym. Stabilność mieszanin.
8. Powikłania metaboliczne w żywieniu pozajelitowym.
9. Planowanie żywienia w okresie okołooperacyjnym.
10. Żywienie immunomodulacyjne.

**Ćwiczenia:**
1. Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej.
2. Zasady modyfikacji jadłospisu pacjenta wyniszczonego.
3. Modyfikacja jadłospisu pacjentów w zależności od stanu klinicznego i choroby podstawowej pacjenta.
4. Rola dietetyka w opiece nad pacjentami z gastrostomią odżywczą typu PEG.
5. Obliczanie składu mieszanin do żywienia pozajelitowego.
6. Żywienie doustne u chorych odżywianych pozajelitowo.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**
SPODARYK M. (2019). *Podstawy leczenia żywieniowego*. Scientifica, Kraków.
Praca zbiorowa (2019). *Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego*. Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu. Scientifica, Kraków.

**Uzupełniająca**
GRZYMISŁAWSKI M. (2021). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02, P_W03**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_W03.**

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 15., nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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 wybrane programy do układania jadłospisów;<br>**P_W02** zna funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów;<br>**P_W03** zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów. | K_W25<br>K_W25<br><br>K_W17 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem osób chorych;<br>**P_U02** potrafi ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.). | K_U06, K_U14, K_U22<br><br>K_U20, K_U22 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia**:
1. Analiza funkcjonalności programu Kcalmar.
2. Analiza funkcjonalności programu Dietetyk.
3. Analiza funkcjonalności programu DietetykPro.
4. Analiza funkcjonalności programu Aliant.
5. Ocena innych programów dietetycznych.
6. Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.

| | |
|---|---|
| **Praca własna:**<br>Ułożenie jadłospisu przydzielonego przez prowadzącego. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>https://aliant.com.pl<br>https://kcalmar.com<br>https://program.dietetykpro.pl/<br>http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6 | |
| **Uzupełniająca**<br>https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/ | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Ćwiczenia:** zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań**: P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**.<br>**Praca własna:** Ułożenie merytorycznie poprawnego jadłospisu z wykorzystaniem programu dietetycznego skutkuje otrzymaniem zaliczenia bez oceny (zal). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 5 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp.<br>(prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 5, nst.: 5 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 50, nst.: 50 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykład: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15. | **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 planowania żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego. | K_W17 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego;<br>**P_U02** potrafi rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe. | K_U06<br><br>K_U05 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu. | K_K04 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. Rodzaje i specyfika zabiegów bariatrycznych.
2. Powikłania po zabiegach bariatrycznych.
3. Kwalifikacja pacjenta do zabiegu bariatrycznego.
4. Zasady żywienia przed i po zabiegach bariatrycznych.
5. Edukacja żywieniowa pacjenta bariatrycznego.
6. Zmiany w składzie ciała pacjentów otyłych leczonych chirurgicznie – dobór dietoterapii.
7. Suplementacja diety pacjentów po operacjach bariatrycznych.

**Ćwiczeni**a:
1. Komponowanie jadłospisów przed zabiegiem bariatrycznym.
2. Komponowanie jadłospisów po zabiegach z uwzględnieniem rodzaju operacji bariatrycznych.
3. Komponowanie jadłospisów po zabiegach bariatrycznych w zależności od zaistniałych powikłań.
4. Edukacja żywieniowa pacjenta bariatrycznego (studium przypadku).

| Zalecana literatura | |
|---|---|
| **Podstawowa**<br>OSTROWSKA L. (2022). *Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.<br>PONIEWIERKA E. (2020). *Otyłość i jej powikłania ze strony układu pokarmowego.* Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław. | |
| **Uzupełniająca**<br>ŁUSZCZYŃSKA A. (2019). *Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.<br>OSIŃSKI W. (2016). *Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01**.<br>**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_U01, P_U02, P_K01**. | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **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 |
|---|---|---|
| | Żywienie w różnych dyscyplinach sportu<br>II rok, semestr 3 | D.MVb.48.Ż.D.S |
| **Kierunek:**<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Vb Dietetyka w sporcie<br>Sport Dietetics | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Nutrition in Different Sports Disciplines | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| Profil:<br>**praktyczny** | Do wyboru | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15 . | **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** zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii we wnioskowaniu o żywieniu sportowców;<br>**P_W02** rozumie procesy rozwoju osobniczego i potrafi zastosować żywienie do potrzeb pacjenta. | K_W03<br><br>K_W06 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej;<br>**P_U02** potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze u sportowców;<br>**P_U03** potrafi wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka. | K_U18<br><br>K_U10<br><br>K_U12 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia i dyscyplin sportowych. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady**:

1. Zapotrzebowani energetyczne przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego.
2. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikroskładniki pokarmowe.
3. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych.

4. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę.
5. Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy.
6. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi wodnoelektrolitowej a wydolność fizyczna.
7. Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu.
8. Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET).
9. Prezentacje przygotowane w oparciu o oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie.

**Ćwiczenia**:
1. Przygotowanie kilkudniowego bieżącego notowania spożywanych produktów, potraw, napojów i suplementów u sportowców zawodowych w dniach treningowych i bez treningu;
2. Porównanie wartości energetycznej diety i spożycia składników pokarmowych z zaleceniami, uzupełnianie strat makro- i mikroskładników pokarmowych oraz płynów.
3. Identyfikacja i uzasadnienie poziomu spożycia makro- i mikroskładników pokarmowych oraz przyjmowanych płynów przed treningiem, podczas treningu i w okresie odnowy biologicznej.
4. Układanie diet dla osób uprawiających różne dyscypliny sportowe (sporty wytrzymałościowe, siłowe, szybkościowe i siłowo-szybkościowe).

**Praca własna:**
Przygotowanie jadłospisu dla przypadków przygotowanych przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**
1. BIRCH K., MACLAREN D., GEORGE K. (2009). *Fizjologia sportu*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
2. FRĄCZEK B., KRZYWAŃSKI J., KRYSZTOFIAK H. (RED.) (2021). *Dietetyka sportowa.* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. BEAN A. (2019). *Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik*. Wyd. 3, Zysk i S-ka Wydawnictwo, Poznań..

**Uzupełniająca**
1. ZYDEK G., MICHALCZYK M., ZAJĄC A. (RED.) (2017). Nowe *trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*. Wydawnictwo Akademii Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki, Katowice.
2. KRAUSS H. (RED.) (2019). *Fizjologia żywienia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; minimalnie 40 pytań; Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): (**P_W01, P_W02**).

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie)
Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**.

**Praca własna:** Poprawne merytorycznie jadłospisy promowane zaliczeniem bez oceny (zal.): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 2, nst.: 32 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | st.: 3, nst.: 3 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |

| | |
|---|---|
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90 nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15. | **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** zna procesy fizjologiczne w organizmie człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku;<br>**P_W02** zna zasady suplementacji w różnych dyscyplinach sportu. | K_W04, K_W05, K_W06<br>K_W13 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie suplementacyjne w zależności od stanu fizjologicznego sportowca i uprawianej przez niego dyscypliny;<br>**P_U02** potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować żywienie i powiązać je z suplementacją. | K_U02<br>K_U18 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o rynku suplementów i odżywek. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Nawodnienie i gospodarka kwasowo-zasadowa w wysiłku fizycznym.
2. Omówienie grup i bezpieczeństwa stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie.
3. Rekomendacje dla Polskich sportowców.
4. Suplementy i odżywki wspomagające budowę masy mięśniowej.
5. Suplementy uzupełniające niedobory energetyczne.
6. Suplementy i odżywki wspomagając układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej).
7. Suplementy wspomagające układ kostno- stawowy i regenerację.
8. Suplementy wspomagające pracę układu nerwowego.
9. Suplementy wpływające na poziom hormonów.
10. Immunostymulacja i probiotyki w sporcie.

**Ćwiczenia:**
1. Planowanie nawodnienia i regulacji gospodarki wodno-mineralnej sportowców.
2. Praktyczne aspekty stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie.
3. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających budowę masy mięśniowej.
4. Planowanie stosowania suplementów uzupełniających niedobory energetyczne.
5. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej).
6. Planowanie stosowania suplementów wspomagających układ kostno- stawowy i regenerację.
7. Planowanie stosowania suplementów wspomagających pracę układu nerwowego.
8. Planowanie stosowania suplementów wspomagających na poziom hormonów.
9. Planowanie metod immunostymulacji i probiotyków w sporcie.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIAK H. (2021). *Dietetyka sportowa.* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
ZYDEK G, MICHALCZYK M, ZAJĄC A. (2017). Nowe *trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*. Wydawnictwo AWF, Katowice.
CELEJOWA I. (2017). *Żywienie w sporcie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
JAROSZ M. i wsp. (2015). *Suplementy diety a zdrowie*. PZWL, Warszawa.
SZCZEGIELNIAK B, SZCZEGIELNIAK J. (2016). *Leki i suplementy współczesnej diety*. Elamed, Katowice.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02, P_K01**.

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 2, nst.: 17 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | st.: 3, nst.: 3 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 60 nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30 godz., nst.: 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 wybraną terminologię używaną w psychologii/filozofii i dyscyplinach pokrewnych;<br>**P_W02** zna i rozumie problemy psychologiczne w działalności sportowej, zasady współpracy z zawodnikiem lub grupą sportową. | K_W28<br>K_W15 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi wskazać obszary możliwego oddziaływania psychologicznego, będącego uzupełnieniem oddziaływań innych specjalistów z zakresy nauk o sporcie (fizjolog, trener, itp.);<br>**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;<br>**P_U03** potrafi zastosować odpowiednie strategie działania i przeprowadzić interwencję w sytuacjach związanych z działalnością sportową | K_U28<br>K_U28<br>K_U28 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do rozstrzygania dylematów związanych z psychologią sportu. | K_K08 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**
1. Cele i zadania psychologii sportu. Zarys historii psychologii sportu.
2. Agresja w sporcie.
3. Psychoregulacja w sporcie.
4. Specyfika sportu kobiet.

5. Kontuzja w sporcie – konsekwencje i terapia.
6. Szybkie doradztwo i sytuacje kryzysowe w sporcie .
7. Praca z zawodnikiem.
8. Trening mentalny w sporcie.
9. Sport dzieci i młodzieży.

**Ćwiczenia:**

2. Metody przeciwdziałania i radzenia sobie z agresją w sporcie.
3. Techniki psychoregulacyjne w sporcie – studium praktyczne.
4. Różnice i bariery międzypłciowe w sporcie.
5. Rodzaje terapii i opieki specjalistycznej oraz psychologicznej przy kontuzjach w sporcie.
6. Metody rozwiązywania sytuacji kryzysowych w sporcie .
7. Metody pracy z zawodnikiem.
8. Zasady treningu mentalnego w sporcie.
9. Ograniczenia i aspekty psychologiczne sportowców w różnych etapach życia.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

ŁUSZCZYŃSKA A. (2022). Psychologia sportu i aktywności fizycznej. PWN, Warszawa.
HEMMINGS B, HOLDER T. (2014). Psychologia sportu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa..

Uzupełniająca

SMITH LH, KAYS TM. (2014). Psychologia sportu, Helion, Gliwice.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02**.

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (ilość punktów zależna od ilości pytań); sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie), progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01; P_U02; P_U03, P_K01**.

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 3, nst.: 18 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | st.: 2, nst.: 2 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **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 |
|---|---|---|
| | Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku<br>II rok, semestr 4 | D.MVb.51.M.M.F.W. |
| **Kierunek:**<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Vb Dietetyka w sporcie<br>Sport Dietetics | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Muscle Metabolism and Exercise Physiology | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | polski |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| Formy zajęć i liczba godzin | Liczba punktów ECTS |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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** zna i rozumie fizjologiczne podstawy nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej;<br>**P_W02** zna fizjologię mięśni i rozumie fizjologię wysiłku. | K_W01, K_W03<br>K_W01, K_W03 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi opisać regulację pracy mięśni, powstawanie napięcia mięśniowego i rodzaje wykonywanych skurczów;<br>**P_U02** potrafi wymienić właściwości fizjologiczne mięśni szkieletowych, rozumie działanie i regulację działania mięśni gładkich;<br>**P_U03** potrafi rozpoznać podstawowe rodzaje zjawisk metabolicznych i hormonalnych przebiegających w organizmie podczas wysiłku fizycznego;<br>**P_U04** potrafi przeprowadzić wybrane badania fizykalne istotne w fizjologii wysiłku. | K_U04<br>K_U04<br>K_U04<br>K_U09 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do poznania własnych ograniczeń związanych z fizjologią wysiłku/ | K_K02 |

**Treści programowe**

**Wykład:**

1. Homeostaza - podstawowe mechanizmy regulacyjne organizmu. Pobudliwość, receptory, synapsy, mediatory, agoniści i antagoniści receptorów i ich działanie, sprzężenie elektrowydzielnicze.
2. Układ nerwowy, funkcje OUN, AUN.
3. Rdzeniowe i korowe ośrodki nerwowe: funkcje, działanie, lokalizacja. Czucie bólu-receptory, drogi przewodzenia, ośrodki korowe.

4. Fizjologiczny podział kory mózgowej, drogi wstępujące i zstępujące, funkcje kory, układ piramidowy i pozapiramidowy, udział kory w wytwarzaniu odruchów warunkowych.
5. Fizjologia mięśni szkieletowych. Rodzaje skurczów, synapsa nerwowo-mięśniowa, sprzężenie elektro-mechaniczne, receptory, mediatory, antagoniści.
6. Mechanizm powstawania tonusu mięśniowego.
7. Układ hormonalny- podstawowe mechanizmy hormonalne działające w organizmie w warunkach fizjologicznych, stresie, wysiłku fizycznym.
8. Termoregulacja, termogeneza, termoliza, rola ośrodka termoregulacji, działanie pirogenów. Podstawowe mechanizmy równowagi kwasowo-zasadowej – rola nerki i układu oddechowego

**Ćwiczenia:**
1. Trening fizyczny jako proces adaptacji fizjologicznej.
2. Rodzaje treningu fizycznego i ich właściwości.
3. Zależność planu żywieniowego od rodzaju i intensywności wysiłku.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

WAUGH A, GRANT A. (2018). *Anatomia i fizjologia człowieka w warunkach zdrowia i choroby*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
BRICH K. (2009). *Fizjologia sportu*. PWN, Warszawa.
GÓRSKI J. (2011). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

DAMJANOV I. (2010). *Patofizjologia*. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
RACZEK J. (2010). *Antropomotoryka – teoria motoryczności człowieka w zarysie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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;<br>**P_W02** zna problematykę związaną z dopingiem i wspomaganiem w sporcie | K_W27<br><br>K_W12 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi rozpoznać najczęściej występujące objawy kliniczne w schorzeniach układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, nerwowego, będące skutkiem dopingu;<br>**P_U02** potrafi scharakteryzować nowoczesne metody diagnostyczne stosowane w medycynie sportowej;<br>**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_U04<br><br>K_U06<br><br>K_U09 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu i taktownego oraz skutecznego zasugerowania potrzeby konsultacji medycznej w stanach intoksykacji lub podejrzewania dopingu. | K_K03, K_K04 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia:**

1. Uzależnienia od leków: epidemiologia, mechanizmy, objawy, leczenie, zapobieganie;

2. Niespecyficzne metody diagnostyki toksykologicznej (metody przesiewowe), metody diagnostyki immunologicznej.
3. Izolacja substancji egzogennych z materiału biologicznego.
4. 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;
5. Podstawy pierwszej pomocy – postępowanie we wstrząsie anafilaktycznym.
6. Farmakologia a sport: doping farmakologiczny w sporcie;
7. Zespół przetrenowania – zagrożenia, leczenie zespół przewlekłego zmęczenia.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

SEŃCZUK W. (2019). *Toksykologia współczesna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
DZIAK A, JEGIER A, NAZAK K.(2013). *Medycyna sportowa*, wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
KRAKOWIAK A. (2019). *Dopalacze – od teorii do praktyki klinicznej.* Wydawnictwo Medyczne Alfa-Medica Press.

**Uzupełniająca**

FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIAK H. (2021). *Dietetyka sportowa.* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz (liczba punktów zależna od ilości pytań); progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_W03, P_K01**.

**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 30, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 60, nst.: 60 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** Studia pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie<br>III rok, semestr 5 | D.MVb.53.P.D.P.D.S. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Vb Dietetyka w sporcie<br>Sport Dietetics | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Laboratory of Dietetic and Nutrition Management in Sport | |
| | **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** |
|---|---|
| Wykłady: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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;<br>**P_W02** zna zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz rodzaju wykonywanego wysiłku. | K_W19<br><br>K_W19 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta;<br>**P_U02** potrafi wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem badań istotnych w sporcie;<br>**P_U03** Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze przy różnych rodzajach aktywności sportowej;<br>**P_U04** Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej. | K_U06<br><br>K_U09<br><br>K_U10<br><br>K_U18 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów | K_K02 |

| | | |
|---|---|---|
| | zaangażowanych w przygotowanie i prowadzenie osoby aktywnej fizycznie. | |

**Treści programowe**

**Wykłady**:
1. Stan odżywienia: stosowane metody, definicja stanu odżywienia, historia i rodzaje badań stanu odżywienia.
2. Wywiad i badania ogólnolekarskie - przebieg wywiadu, ocena historii żywienia pacjenta, ocena sytuacji społecznej, historia występowania chorób i badanie ogólnolekarskie.
3. 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.
4. Badania antropometryczne – ocena składu ciała, densytometria, całkowita woda ustroju, inne metody: całkowite przewodnictwo elektryczne ciała, impedancja ciała oraz ocena i znaczenie dokładności pomiarów.
5. Badania biochemiczne stosowane w ocenie stanu odżywienia.

**Ćwiczenia**:
1. Układanie jadłospisów z uwzględnieniem różnych dyscyplin sportowych oraz rodzajów wysiłku.
2. Przebieg wywiadu i badań ogólnolekarskich – studium przypadku.
3. Przebieg badań antropometrycznych – praktyka i metody.
4. Przebieg badań bazujących na składzie ciała – praktyka i metody.
5. Przebieg wybranych badań biochemicznych.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
KUNACHOWICZ H, NADOLNA I, IWANOW K, PRZYGODA B. (2016). *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw*. Wyd. 6, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
FRĄCZEK B, KRZYWAŃSKI J, KRYSZTOFIAK H. (2021). *Dietetyka sportowa.* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

**Uzupełniająca**

CELEJOWA I.(2017). *Żywienie w sporcie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
KACZMAREK M, WOLAŃSKI N. (2018). *Rozwój biologiczny człowieka*. Wyd. 9, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
PERENC L. (2019). *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02, P_K01.**

| Nakład pracy studenta | Liczba godzin |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |

| | |
|---|---|
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Odnowa biologiczna<br>III rok, semestr 5 | D. MVb.54.O.B. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Vb Dietetyka w sporcie<br>Sport Dietetics | |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | BIological Renewal | |
| **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: st.: 30, nst.: 15, ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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 zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych urazem, dla potrzeb diagnostyki funkcjonalnej oraz wykonywania zabiegów fizjoterapeutycznych w zakresie odnowy biologicznej;<br>**P_W02** zna różnorodne środki odnowy biologicznej w podtrzymywaniu sprawności osób związanych ze sportem. | K_W08<br><br>K_W22 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi umiejscowić cele i zadania odnowy biologicznej w szeroko pojętej ochronie zdrowia na bazie procesów fizjologicznych;<br>**P_U02** potrafi programować odnowę biologiczną w podtrzymywaniu sprawności osób związanych z aktywnością fizyczną. | K_U04<br><br>K_U18 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się, a w szczególności aktualizację wiedzy z zakresu nowoczesnych metod odnowy biologicznej. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykłady:**

1. Definicje odnowy biologicznej, cele i zadania.
2. Metody i środki odnowy biologicznej. Zasady stosowania odnowy biologicznej.
3. Podstawy teorii sportu (cel treningu, struktura rzeczowa, struktura czasowa).
4. Podstawy treningu – jednostka treningowa.

5. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (klasyfikacja wysiłków fizycznych, zmęczenie , czynniki warunkujące charakter procesów wypoczynkowych, właściwości procesów wypoczynkowych).
6. Zespół przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka).
7. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna sucha w procesie treningowym.
8. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna parowa i błotna, kriosauna w procesie treningowym.
9. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – krioterapia, kriokomora w procesie treningowym.
10. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – hydroterapia w procesie treningowym.

**Ćwiczenia:**
1. Etapy programowania odnowy biologicznej.
2. Analiza technik treningowych w odnowie biologicznej.
3. Procesy wypoczynkowe.
4. Techniki zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku.

**Praca własna:**
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GÓRSKI J. (2011). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
MAGIERA L, WALASZEK R. (2016). *Masaż sportowy z elementami odnowy biologicznej*, BIOSPORT, Warszawa.
KLUKOWSKI K. (2010). *Medycyna sportowa – odnowa biologiczna, skrajne warunki środowiska, sport niepełnosprawnych, psychologia sportu*. Wydawnictwo AWF, Warszawa.
DZIAK A, JEGIER A, NAZAR K. (2013). *Medycyna sportowa*. Wyd. 2, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

DZIAK A, TAYARA S. (2000). *Urazy i uszkodzenia w sporcie*. Wydawnictwo Kasper, Kraków.
BARSZOWSKI P. (2000). *Wspomaganie procesu treningowego*. COS, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01**.
**Praca własna:** Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych **P_W01, P_W02.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 35 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 90, nst.: 90 |
| **Liczba punktów ECTS** | **3** |

| | |
|---|---|
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Ćwiczenia: st.: 15., nst.: 15; praca własna: st.: 15, nst.: 15. | **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 wybrane programy do układania jadłospisów;<br>**P_W02** zna funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów;<br>**P_W03** zna zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb sportowców. | K_W25<br>K_W25<br><br>K_W19 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem sportowców i innych osób aktywnych fizycznie;<br>**P_U02** potrafi ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb sportowców. | K_U06, K_U14, K_U22<br><br>K_U20, K_U22 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Ćwiczenia**:
1. Analiza funkcjonalności programu Kcalmar.
2. Analiza funkcjonalności programu Dietetyk.
3. Analiza funkcjonalności programu DietetykPro.
4. Analiza funkcjonalności programu Aliant.
5. Ocena innych programów dietetycznych.
6. Układanie jadłospisów w odniesieniu do potrzeb pacjentów.

| | |
|---|---|
| **Praca własna:**<br>Ułożenie jadłospisu przydzielonego przez prowadzącego. | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>https://aliant.com.pl<br>https://kcalmar.com<br>https://program.dietetykpro.pl/<br>http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6 | |
| **Uzupełniająca**<br>https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/ | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| **Ćwiczenia:** zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań**: P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01**.<br>**Praca własna:** Ułożenie merytorycznie poprawnego jadłospisu z wykorzystaniem programu dietetycznego skutkuje otrzymaniem zaliczenia bez oceny (zal). | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 15, nst.: 15 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 5 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp.<br>(prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 5, nst.: 5 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Praca własna | st.: 15, nst.: 15 |
| Inne | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 50, nst.: 50 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| **Instytut**: Zdrowia<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** Studia pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** Praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Trening personalny z elementami żywienia<br>III rok, semestr 6 | D.MVb.56.T.P.E.Ż. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł Vb Dietetyka w sporcie<br>Sport Dietetics | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Personal Training with Elements of Nutrition | |
| | **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: st.: 15, nst.: 15; ćwiczenia: st.: 30, nst.: 15. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Przygotowanie studentów do prowadzenia treningów personalnych osób 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** rozumie planowanie i prowadzenie indywidualnych treningów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w oparciu o różne formy aktywności fizycznej;<br>**P_W02** definiuje podstawowe pojęcia oraz wymienia zasady zdrowego odżywiania i suplementacji w zakresie niezbędnym do planowania i realizacji diety;<br>**P_W03** Wymienia korzyści dla zdrowia wynikające z prawidłowego odżywiania oraz regularnej aktywności fizycznej. | K_W19<br><br>K_W19<br><br>K_W19 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi układać plany żywieniowe dla osób o zróżnicowanych potrzebach energetycznych;<br>**P_U02** potrafi samodzielnie planować oraz metodycznie i bezpiecznie prowadzić treningi żywieniowe;<br>**P_U03** potrafi stosować podstawowe narzędzia motywacji i komunikacji w kontakcie z pacjentem, przekazywać profesjonalne informacje dotyczące prozdrowotnego stylu życia oraz żywieniowego planu treningowego, posługując się naukowym słownictwem. | K_U06, K_U18<br><br>K_U18<br><br>K_U28 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do stałego dokształcania się w tematyce treningu personalnego. | K_K01 |

**Treści programowe**

**Wykład:**
1. Definicja nadwagi i otyłości oraz jej rodzaje. Budowa i metabolizm tkanki tłuszczowej. Podstawy patogenezy otyłości. Wpływ nadmiernego otłuszczenia na stan zdrowia człowieka.
2. Składniki pokarmowe i ich wpływ na proces gromadzenia tkanki tłuszczowej.
3. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce oraz leczeniu nadwagi i otyłości.
4. Metody pomiaru składu ciała. Analiza i ocena stanu zdrowia osoby z nadwagą. Analiza sposobu żywienia.
5. Ocena najczęściej stosowanych suplementów wspomagających odchudzanie.
6. Błędy popełniane przy okazji pierwszego spotkania z pacjentem.

**Ćwiczenia:**
Analiza przypadków zgodnie z rozkładem wykładów.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**:
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
KUCHARSKA K. (2017). *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*. Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.

**Uzupełniająca:**
ARKOWITZ H, ROLLNICK S, WILLIAM R, MILLER W. (2017). *Dialog motywujący w terapii problemów psychologicznych.* Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

**Wykład:** zaliczenie w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst); **P_W01, P_W02, P_W03**.
**Ćwiczenia**: kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst): **P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01**.

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 45, nst.: 30 |
| Przygotowanie się do zajęć | st.: 5, nst.: 5 |
| Studiowanie literatury | st.: 5, nst.: 20 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. (prezentacja, wypowiedź pisemna) | st.: 0, nst.: 0 |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| **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** |
|---|---|---|
| | Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej<br>III rok, semestr 5 | D.MVI.57.T.P.P.P.D. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | Praca dyplomowa<br>Thesis | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Techniques of Writing and Presenting the Diploma Paper | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| **Profil:**<br>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;<br>**P_W02** zna zasady edytorskie oraz etyczne pisania pracy dyplomowej na kierunku kosmetologia;<br>**P_W03** posiada podstawową wiedzę z zakresu opisu zbiorowości statystycznej na potrzeby pracy dyplomowej, w tym opisu tabelarycznego, graficznego i parametrycznego. | K_W25<br>K_W25<br>K_W25 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** poprawnie dokonuje opisu tabelarycznego i graficznego w celu opisu zbiorowości statystycznej;<br>**P_U02** właściwie stosuje opis parametryczny badanej zbiorowości, rozumiejąc potrzebę jego stosowania, odpowiednio interpretując uzyskane wyniki;<br>**P_U03** przygotowuje formularze ankietowe, dostosowane do celu badań;<br>**P_U04** poprawnie przygotowuje zestawienia bibliograficzne i wstępną koncepcję pracy. | K_U22<br>K_U22<br>K_U22<br>K_U12 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** rozumie etyczne aspekty pisania pracy dyplomowej, jest świadomy ryzyka i konsekwencji popełnienia plagiatu;<br>**P_K02** jest świadomy roli nauki w rozwoju dietetyki oraz potrzeby kształcenia ustawicznego. | K_K11<br>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 |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| Instytut Zdrowia | Nazwa przedmiotu | Kod przedmiotu |
|---|---|---|
| | Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1<br>III rok, semestr 5 | D.MVI.58.M.B.Ż.1. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Praca dyplomowa<br>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 | K_K01 |

| | | |
|---|---|---|
| | się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego. | |

| | |
|---|---|
| **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<br>III rok, semestr 6 | D.MVI.59.M.B.Ż.2. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Praca dyplomowa<br>Thesis | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **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;<br>**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<br><br>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;<br>**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;<br>**P_U03** potrafi w zaawansowanym stopniu wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne | K_U29<br><br>K_U25<br><br>K_U12 |

| | | |
|---|---|---|
| | obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu. | |
| **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** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
|---|---|---|
| | Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy<br>III rok, semestr 6 | K.MVI.60.P.P.D. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Praca dyplomowa<br>Thesis | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Diploma work and diploma exam | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| **Profil:**<br>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** zna i rozumie zagadnienia z zakresu wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się (zgodnie z kartami przedmiotów). | K_W01-K_W28 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi podejmować działania w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się. | K_U01-K_U32 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do wykorzystania kompetencji nabytych podczas studiów do przygotowywania pracy dyplomowej. | K_K01 -K_K11 |

**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.**

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

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia**<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 1<br>I rok, semestr 2 | D.MVII.61.P.1. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 1 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 180, nst.: 180.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **6** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w wybranej placówce.
Miejsce praktyk: organizacje i firmy z funkcjonującą kuchnią.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi organizować żywienie zbiorowe w kuchni;<br>**P_U02** potrafi omówić prawne wymagania systemu HACCP;<br>**P_U03** potrafi zaplanować i wdrożyć dietę podstawową;<br>**P_U04** potrafi planować przygotowywanie posiłków;<br>**P_U05** potrafi zorganizować stanowisko pracy w określonym bloku żywienia;<br>**P_U06** potrafi zaplanować jadłospisy w określonym bloku żywieniowym. | K_U06<br>K_U21<br>K_U06<br>K_U15<br>K_U32<br><br>K_U06 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego;<br>**P_K02** jest gotów do rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych lub o nieznanych problemach zdrowotnych. | K_K07<br><br>K_K08 |

**Treści programowe**

1. Organizacja działu żywienia, kompetencje personelu, dokumentacja działu żywienia.
2. Zasady dokonywania zakupów produktów spożywczych, przygotowywanie i wydawanie posiłków.
3. Zasady planowania posiłków i układania jadłospisów w dziale żywienia.
4. Organizacja pomieszczeń magazynowych i stanowisk pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.
5. Warunki prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców, produktów/półproduktów.

| | |
|---|---|
| 6. Organizacja i kontrola jakości żywności (system HACCP). | |
| **Zalecana literatura** | |
| **Podstawowa**<br>JAROSZ M. (2020). *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*. Państwowy Zakład Higieny.<br>CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2017). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. Lek. PZWL Warszawa. | |
| **Uzupełniająca**<br>Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02.** | |
| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | s.: 180, ns.: 180 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu | - |
| Inne (prowadzenie dokumentacji) | s.: 5, ns.: 5 |
| **Liczba godzin razem:** | s.: 185, ns.: 185 |
| **Liczba punktów ECTS** | **6** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 2<br>I rok, semestr II | D.MVII.62.P.2. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| **Poziom studiów:** pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 2 | |
| | **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** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 180, nst.: 180.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **6** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia osób dorosłych.
Miejsce praktyk: sanatoria, placówki DPS i opieki społecznej i inne placówki realizujące żywienie zbiorowe.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi komunikować się i współpracować z personelem oraz pensjonariuszami/klientami;<br>**P_U02** potrafi udoskonalać planowanie i wdrażanie diety podstawowej;<br>**P_U03** potrafi planować różne rodzaje diet w żywieniu zbiorowym;<br>**P_U04** potrafi udoskonalać tworzenie i bilansowanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym;<br>**P_U05** potrafi implementować edukację żywieniową podczas spotkań z pensjonariuszami/klientami;<br>**P_U06** potrafi w indywidualnych i grupowych przypadkach dokonywać modyfikacji jadłospisów na potrzeby osób ze szczególnymi wymaganiami pokarmowymi. | K_U31<br>K_U06<br>K_U10<br>K_U15<br>K_U01<br>K_U02 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w miejscach zbiorowego żywienia;<br>**P_K02** jest gotów do rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych, z problemami zdrowotnymi lub o nieznanych problemach zdrowotnych w miejscach zbiorowego żywienia. | K_K07<br>K_K08 |

| **Treści programowe** |
|---|
| 1. Problemy zdrowotne i żywieniowymi osób dorosłych w placówce zbiorowego żywienia.<br>2. Rodzaje diet i ich funkcjonalność w placówce zbiorowego żywienia.<br>3. Metody technologiczne stosowane do przygotowywania potraw w placówce zbiorowego żywienia.<br>4. Planowanie i bilansowanie jadłospisów w placówce zbiorowego żywienia.<br>5. Dystrybucja posiłków w placówce zbiorowego żywienia.<br>6. Komunikacja i współpraca z pensjonariuszami/klientami i personelem placówek zbiorowego żywienia.<br>7. Planowanie i prowadzenie grupowej edukacji żywieniowej. |
| **Zalecana literatura** |
| **Podstawowa**<br>GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.<br>CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL, Warszawa.<br>GRZYMISŁAWSKI M. (2021). *Dietetyka kliniczna*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. |
| **Uzupełniająca**<br>GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa.<br>LISSAUER T, CLAYDEN G. MILANOWSKI A. (2013). *Pediatria*. Wyd. 2, Elsevier Urban & Partner Wrocław. |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** |
| Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02.** |

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 180, nst.: 180 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu | - |
| Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp. | - |
| Inne (prowadzenie dokumentacji) | St.: 5, nst.: 5 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 185, nst.: 185 |
| **Liczba punktów ECTS** | **6** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 3<br>II rok, semestr 4 | D.MVII.63.P.3. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| **Poziom studiów:** | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 3 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |

| | | |
|---|---|---|
| pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |
| **Formy zajęć i liczba godzin** | | **Liczba punktów ECTS** |
| Praktyka zawodowa: st.: 150, nst.: 150.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | | **5** |
| **Cele przedmiotu** | | |
| Celem praktyki jest zapoznanie się studenta z organizacją, dokumentacją oraz rolą i zadaniami dietetyka na oddziale pediatrycznym. Doskonalenie układania jadłospisów w zależności od stanu zdrowotnego dziecka, dokonywania oceny jego stanu odżywienia. Planowanie oraz przeprowadzanie edukacji żywieniowej podopiecznych oddziału.<br>Miejsce praktyk: oddziały pediatryczne w placówkach leczenia i ochrony zdrowia. | | |
| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi współpracować z personelem medycznym i komunikować się z pacjentami pediatrycznymi;<br>**P_U02** potrafi układać jadłospisy oraz planować dietoterapię w zależności od stanu zdrowia i choroby pacjenta pediatrycznego;<br>**P_U03** potrafi planować różne rodzaje diet w żywieniu pediatrycznym;<br>**P_U04** potrafi wykonać podstawowe badania antropometryczne celem określenia stanu odżywienia pacjentów pediatrycznych;<br>**P_U05** potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb pacjentów pediatrycznych;<br>**P_U06** potrafi dokumentować wydawanie posiłków;<br>**P_U07** potrafi dokonać oceny sensoryczno-organoleptycznej wydawanych posiłków;<br>**P_U06** potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy z rodzicami/opiekunami prawnymi pacjenta pediatrycznego. | K_U31<br>K_U06<br>K_U06<br>K_U09<br>K_U01<br>K_U02<br>K_U15<br>K_U13 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej;<br>**P_K02** jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;<br>**P_K03** jest gotów do postawienia dobra pacjenta małoletniego na pierwszym miejscu. | K_K07<br>K_K06<br>K_K04 |
| **Treści programowe** | | |

1. Funkcjonowanie, zasady dokumentacji i procedury postępowania w pediatrycznej placówce medycznej.
2. Specyfika i schemat przygotowywania posiłków na oddziałach dziecięcych przez kuchnię szpitalną lub firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala.
3. Zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności na oddział pediatryczny.
4. Rola dietetyka podczas procesu planowania, przygotowywania i dystrybucji posiłków na oddziale pediatrycznym.
5. Ocena stanu odżywienia dzieci na podstawie badań antropometrycznych oraz biochemicznych (po zapoznaniu się z dokumentacją pacjenta).
6. Rozpoznawanie problemów żywieniowych dzieci.
7. Planowanie diety dla konkretnego pacjenta
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej adekwatnej do problemów zdrowotnych i żywieniowych pacjenta pediatrycznego.
9. Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z rodzicami/prawnymi opiekunami.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*, Medycyna Praktyczna, Kraków.
GRZYMISŁAWSKI M. (2021). *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
KSIĄŻYK J. (2017). *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
EUGSTER G. (2018). *Żywienie dzieci*, wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław 2018.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02, P_K03.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.:150; nst.:150 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu | - |
| Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp. | - |
| Inne (Prowadzenie dokumentacji) | st.: 5; nst.: 5 |
| **Liczba godzin razem:** | st.:155; nst. 155 |
| **Liczba punktów ECTS** | **5** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 4<br>II rok, semestr 4 | D.MVII.64.P.4. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 4 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 150, nst.: 150.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **5** |

**Cele przedmiotu**

Celem praktyki jest zdobycie umiejętności praktycznych dotyczących planowania żywienia zbiorowego, jak również zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania oraz zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne dla dzieci.
Miejsce praktyk: Szkoły, przedszkola, żłobki, pozostałe placówki edukacyjne oraz inne ośrodki realizujące zbiorowe żywienia dzieci i młodzieży.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zaplanować zbiorowe żywienie dzieci zdrowych i z problemami zdrowotnymi; | K_U06 |
| | **P_U02** potrafi sporządzać potrawy i napoje zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci i porcjowania i ekspedycji posiłków; | K_U15 |
| | **P_U03** potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową dostosowaną do wieku i potrzeb osób niepełnoletnich; | K_U01 |
| | **P_U04** potrafi prowadzić dokumentację żywieniową w określonych placówkach realizujących żywienie dzieci i młodzieży; | K_U02 |
| | **P_U05** potrafi zaplanować jadłospis i zaplanować zapotrzebowanie na artykuły spożywcze; | K_U06, K_U15 |
| | **P_U06** potrafi przygotować posiłki zgodnie z recepturami placówki; | K_U15 |
| | **P_U07** potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb dzieci i młodzieży | K_U01 |

| | | |
|---|---|---|
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży;<br>**P_K02** jest gotów do taktownego i skutecznego zasugerowania rodzicom/opiekunom prawnym potrzeby konsultacji medycznej dotyczącej dzieci i młodzieży. | K_K07<br><br>K_K03 |

**Treści programowe**

1. Specyfika funkcjonowania placówki ze szczególnym uwzględnieniem kuchni (procedury i standardy postępowania, zasady BHP).
2. Rola dietetyka w placówce.
3. Zasady planowania jadłospisów w placówce.
4. Zasady dokonywania zakupu surowców, przygotowywania posiłków i ich dystrybucji w placówce.
5. Ocena organoleptyczna.
6. Specyfika układania jadłospisów dekadowych, rozkład posiłków i dobór składników odżywczych.
7. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej.
8. Planowanie i przeprowadzanie edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*. Medycyna Praktyczna, Kraków.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. PZWL, Warszawa.
KRAWCZYŃSKI M. (2015). *Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie*. Wyd. 2, Wydawnictwo Help-Med, Kraków.
KSIĄŻYK J. (2017). *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
EUGSTER G. (2018). *Żywienie dzieci*. Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_U07, P_K01, P_K02, P_K03.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 150, nst.: 150 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu | - |
| Inne (Prowadzenie dokumentacji) | st.: 5, nst.: 5 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 155; nst.:155 |
| **Liczba punktów ECTS** | **5** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia**<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 5 | D.MVII.65.P.5. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 5 | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania zakładu gastronomicznego, technikami kulinarnymi produkcji potraw oraz zasadami organizacji żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa przygotowywania potraw.
Miejsce praktyk: Zakłady gastronomiczne, zakłady produkcji żywności, laboratoria spożywcze.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi przygotować potrawy w oparciu o wybrane techniki kulinarne,<br>**P_U02** potrafi planować jadłospis w oparciu o zasady przyrządzania potraw i doboru odpowiednich surowców;<br>**P_U03** potrafi w sposób bezpieczny i ergonomiczny zorganizować stanowisko pracy do przygotowywania, analizy i oceny jakości potraw;<br>**P_U04** potrafi zaplanować warunki przechowywania surowców i potraw;<br>**P_U05** potrafi zaplanować zaopatrzenie placówki w komponenty żywnościowe;<br>**P_U06** potrafi przeprowadzić kontrolę przygotowywania napojów i potraw;<br>**P_U07** potrafi zabezpieczyć i przechować próbki do kontroli żywności. | K_U15<br>K_U05<br>K_U32<br>K_U15<br>K_U15<br>K_U15<br>K_U15 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do poznania własnych ograniczeń i konstruktywnej krytyki przygotowywanych potraw;<br>**P_K02** jest gotów do pracy w warunkach wysokiego bezpieczeństwa sanitarnego. | K_K02<br>K_K07 |

**Treści programowe**

1. Podstawy funkcjonowania i jawna dokumentacja regulująca działalność placówki.

2. Struktura organizacyjna placówki żywienia zbiorowego z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
3. Wyposażenie techniczne placówki (ze szczególnym uwzględnieniem przyrządów kontrolno-pomiarowych) i zasady organizacji stanowisk pracy.
4. Planowanie zakupów żywności, uzupełniania magazynów.
5. Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
6. Warunki przechowywania surowców i potraw.
7. Planowanie produkcji potraw i napojów
8. Planowanie jadłospisów zgodnych z wymaganiami jakościowymi oraz ilościowymi (dziennych, dekadowych).
9. Specyfika i etapy przygotowywania posiłków w placówce.
8. Sposoby kontrolowania przygotowywania potraw i napojów.
9. Udział w przygotowywaniu potraw w oparciu o różne techniki kulinarne.
10. Ocena jakości sporządzanych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym.
11. Karty menu (zasady tworzenia).
12. Receptury gastronomiczne.
13. Ekspedycja potraw.
14. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności.
15. Postępowanie z odpadami w zakładzie gastronomicznym.
16. Pogłębienie wiedzy z zakresu systemu kontroli i zarządzania jakością (HACCP).

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

KONARZEWSKA M. (2014). *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*. REA, Warszawa.
KONARZEWSKA M, LADA E, ZIELONKA B. (2009). *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*. REA, Warszawa.
PROCNER A. (2007). *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*. Cz. 1, 2 i 3. WSiP, Warszawa.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_U07, P_K01, P_K02.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 60 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do zaliczenia i egzaminu | - |
| Przygotowanie projektu/eseju/prezentacji, itp. | - |
| Inne (Prowadzenie dokumentacji) | st.: 3, nst.: 3 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 63, nst.: 63 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 6 (a)<br>III rok, semestr 6 | D.MVII.66.P.6a. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 6 (a) | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Do wyboru | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 120, nst.: 120.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **4** |

**Cele przedmiotu**

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla klienta.
Miejsce praktyk: Poradnie dietetyczne.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi w zaawansowanym stopniu prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia; | K_U01 |
| | **P_U02** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań; | K_U02 |
| | **P_U03** potrafi w zaawansowanym stopniu identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta; | K_U06 |
| | **P_U04** potrafi wskazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą; | K_U07<br>K_U11 |
| | **P_U05** potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów; | K_U13 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_U06** potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. | |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów;<br>**P_K02** jest gotów do przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta. | K_K02<br><br>K_K03 |

**Treści programowe**

1. Podstawy działania organizacji zajmującej się poradnictwem żywieniowym.
2. Zasady funkcjonowania poradni dietetycznej.
3. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej.
4. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.
5. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała.
6. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych.
7. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy.
8. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych dla pacjentów.
9. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej.
10. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.
11. Interpretacja dzienniczków żywieniowych.
12. Współpraca z zespołem poradni.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GAJEWSKI P. (2016). *Interna Szczeklika 2016*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
SZAJEWSKA H, HORVATH A. (red.) (2017). *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*. Medycyna Praktyczna, Kraków.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
EUGSTER G. (2018). *Żywienie dzieci*. Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.
JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 120, nst.: 120 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | - |
| Inne (prowadzenie dokumentacji) | st.: 5, nst.: 5 |

| | |
|---|---|
| **Liczba godzin razem:** | st.: 125, nst.: 125 |
| **Liczba punktów ECTS** | **4** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 6 (b)<br>III rok, semestr 6 | D.MVII.66.P.6b. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Student internship 6 (b) | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | polski |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 120, nst.: 120.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **4** |

**Cele przedmiotu**

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej w sporcie, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla klienta.
Miejsce praktyk: Poradnie dietetyki w sporcie, miejsca zorganizowanego treningu sportowego z poradnictwem żywieniowym.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi w zaawansowanym stopniu prowadzić edukację żywieniową sportowców; | K_U01 |
| | **P_U02** potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań; | K_U02 |
| | **P_U03** potrafi w zaawansowanym stopniu identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i dyscypliny sportowej/rodzaju aktywności sportowej; | K_U06<br>K_U07 |
| | **P_U04** potrafi wskazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą; | K_U11 |
| | **P_U05** potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów; | K_U13 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_U06** potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. | |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów;<br>**P_K02** Jest gotów do przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta. | K_K02<br><br>K_K03 |

**Treści programowe**

1. Podstawy działania poradni dietetycznej w sporcie.
2. Zapoznanie się z zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej.
3. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej w sporcie.
4. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.
5. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała.
6. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych.
7. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy, z uwzględnieniem rozkładu treningowego i uprawianej dyscypliny.
8. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych pacjentów dostosowanych do dyscypliny sportu i planu treningowego.
9. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dla sportowców.
10. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.
11. Interpretacja dzienniczków żywieniowych.
12. Współpraca z zespołem poradni.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GAJEWSKI P. (2016). *Interna Szczeklika 2016*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
GRZYMISŁAWSKI M, GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. T.2, wyd. 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
SZAJEWSKA H, HORVATH A. (2017). *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*. Medycyna Praktyczna, Kraków.

**Uzupełniająca**

CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
EUGSTER G. (2018). *Żywienie dzieci*. Wyd. 2, Edra Urban & Partner, Wrocław.
JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 120, nst.: 120 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | - |

| | |
|---|---|
| Inne (prowadzenie dokumentacji) | st.: 5, nst.: 5 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 125, nst.: 125 |
| **Liczba punktów ECTS** | **4** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 7 (a)<br>III rok, semestr 6 | D.MVII.67.P.7a. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Student internship 7 (a) | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | polski |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **2** |

**Cele przedmiotu**

Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji pracy poradni chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych lub oddziału chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych. Doskonalenie umiejętności dokonywania oceny sposobu żywienia oraz stanu odżywienia pacjenta. Pogłębianie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów dla pacjentów. Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu edukacji i poradnictwa dietetycznego.
Miejsce praktyk: Szpitalne i kliniczne poradnie związane z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, inne ośrodki służby zdrowia z poradniami dietetycznymi, realizującymi leczenie ww. chorób.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania; | K_U13 |
| | **P_U02** potrafi zaplanować tygodniowy jadłospis wraz z doborem odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej, dostosowany do indywidualnych schorzeń pacjenta; | K_U05, K_U06 |
| | **P_U03** potrafi sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową; | K_U06 |
| | **P_U04** potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową; | K_U01 |
| | **P_U05** potrafi zaproponować rozwiązania dietetyczne w konkretnych przypadkach klinicznych. | K_U06 |

| | | |
|---|---|---|
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej;<br>**P_K02** jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;<br>**P_K03** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu. | K_K07<br>K_K06<br>K_K04 |

**Treści programowe**

1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce medycznej.
2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności poradni/oddziału.
3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w poradni/na oddziale.
4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego. 5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do powstałych problemów zdrowotnych wywołanych chorobą.
6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych do poradni/na oddział szpitalny.
7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doborem odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta.
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia danej jednostki chorobowej wśród pacjentów kierowanych do poradni/oddziału.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GAJEWSKI P. (2016). *Interna Szczeklika 2016*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
CHOJNACKI J. (2017). *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Edra Urban&Partner.
PONIEWIERKA E. (2016). *Dietetyka Kliniczna*. UM Wrocław.

**Uzupełniająca**

GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*. Wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
CIBOROWSKA H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01, P_K02, P_K03.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 60 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | - |
| Inne (Prowadzenie dokumentacji) | st.: 3, nst.: 3 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 63, nst.: 63 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 7 (b)<br>III rok, semestr 6 | D.MVII.67.P.7b. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | Student internship 7 (b) | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Do wyboru | polski |
| **Profil:**<br>praktyczny | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Opanowanie wiedzy z zakresu organizacji pracy poradni/oddziału rehabilitacyjnego. Doskonalenie umiejętności dokonywania oceny sposobu żywienia oraz stanu odżywienia pacjenta. Pogłębianie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów. Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu edukacji i poradnictwa dietetycznego.
Miejsce praktyk: Szpitalne, kliniczne, sanatoryjne i innego typu ośrodki rehabilitacyjne.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania; | K_U13 |
| | **P_U02** potrafi zaplanować tygodniowy jadłospis wraz z doborem odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej, dostosowany do indywidualnych schorzeń pacjenta; | K_U05, K_U06 |
| | **P_U03** potrafi sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta podlegającego rehabilitacji; | K_U06 |
| | **P_U04** potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dotyczącą metod żywieniowego wspierania rehabilitacji; | K_U01 |
| | **P_U05** potrafi współpracować z personelem jednostki rehabilitacyjnej. | K_U31 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w ośrodkach rehabilitacyjnych; | K_K07 |
| | **P_K02** jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne; | K_K06 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_K03** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu. | K_K04 |

**Treści programowe**

1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce rehabilitacyjnej.
2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności ośrodka.
3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w ośrodku.
4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia rehabilitantów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego. 5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczą przebiegu rehabilitacji.
6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych na rehabilitację.
7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doborem odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta.
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej na temat postępowania żywieniowego wspomagającego rehabilitację.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GAJEWSKI P. (2016). *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
CHOJNACKI J. (2017). *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Edra Urban&Partner.
PONIEWIERKA E. (2016). *Dietetyka Kliniczna*. UM Wrocław.

**Uzupełniająca**

GAWĘCKI J. (2012). *Żywienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu*, wyd. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
CIBOROWSKA H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wyd. 4, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01, P_K02, P_K03.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 60 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | - |
| Inne (Prowadzenie dokumentacji) | st.: 3, nst.: 3 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 63, nst.: 63 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 8 (a)<br>III rok, semestr 6 | D.MVII.68.P.8a. |
| **Kierunek**:<br>Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| **Poziom studiów:**<br>pierwszego stopnia | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 8 (a) | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| **Profil:**<br>praktyczny | Do wyboru | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60.<br>Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studenta z działaniem oddziału i organizacją żywienia na terenie całej jednostki. Pogłębienie umiejętności przeprowadzanie wywiadu, dokonywania oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych z różnych przyczyn oraz opracowywania diet leczniczych, jak również planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie oddziału.
Miejsce praktyk: Szpitalne i kliniczne oddziały dla dorosłych.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi w zaawansowanym stopniu rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta hospitalizowanego i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego; | K_U06, K_U07 |
| | **P_U02** potrafi przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze; | K_U13 |
| | **P_U03** potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu klinicznym; | K_U10, K_U16 |
| | **P_U04** potrafi prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi; | K_U02 |
| | **P_U05** potrafi współpracować z zespołami specjalistów odpowiedzialnych za holistyczną opiekę nad pacjentem; | K_U31 |
| | **P_U06** potrafi sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających szpital. | K_U06, K_U07 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej; | K_K07 |

| | | |
|---|---|---|
| | **P_K02** jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;<br>**P_K03** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu. | K_K06<br><br>K_K04 |

**Treści programowe**

1. Zapoznanie się z organizacją, przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki.
2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki.
3. Branie udziału w wizytach lekarskich. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi na danym oddziale.
4. Zapoznanie z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale.
5. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych.
6. Poznanie zasad układania diet dla pacjentów w różnym stanie klinicznym oraz branie udziału w ustalaniu leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w danym oddziale szpitalnym.
7. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów (indywidualnych, dekadowych), realizacji diet specjalistycznych, planowana żywienia zbiorowego i indywidualnego.
8. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych.
9. Planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie oddziału.
10. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital.
11. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GAJEWSKI P. (2016). *Interna Szczeklika 2016*, Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02, P_K03.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 60 |
| Przygotowanie się do zajęć | |
| Studiowanie literatury | |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | |
| Inne | st.: 3, nst.: 3 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 63, nst.: 63 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut Zdrowia** | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | Praktyka zawodowa 8 (b)<br>III rok, semestr 6 | D.MVII.68.P.8b. |
| **Kierunek**: Dietetyka | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Moduł VII Praktyka zawodowa<br>Proffesional Practice | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Student internship 8 (b) | |
| **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** |
|---|---|
| Praktyka zawodowa: st.: 60, nst.: 60. | **2** |

**Cele przedmiotu**

Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną ośrodka/centrum odnowy biologicznej i organizacją żywienia na terenie całej jednostki. Pogłębienie umiejętności przeprowadzanie wywiadu, dokonywania oceny stanu odżywienia klientów oraz opracowywania diet, jak również planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej.
Miejsce praktyk: Ośrodki/centra odnowy biologicznej.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | | |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi sformułować zalecenia dietetyczne wspierające procesy odnowy biologicznej; | K_U06 |
| | **P_U02** potrafi przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze; | K_U13<br>K_U10, K_U16 |
| | **P_U03** potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu wspierającym odnowę biologiczną; | K_U02 |
| | **P_U04** potrafi prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi; | K_U31 |
| | **P_U05** potrafi współpracować z personelem zajmującym się odnową biologiczną klienta; | K_U06, K_U07 |
| | **P_U06** potrafi sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających ośrodek. | |

| | | |
|---|---|---|
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów do przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej;<br>**P_K02** jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne;<br>**P_K03** jest gotów do postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu. | K_K07<br>K_K06<br>K_K04 |

**Treści programowe**

1. Zapoznanie się z organizacją, przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki.
2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki.
3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się procesami odnowy biologicznej.
4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia klientów.
5. Tworzenie jadłospisów (indywidualnych, dekadowych), realizacja diet specjalistycznych, planowana żywienia zbiorowego i indywidualnego.
6. Planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie placówki.
7. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

GAJEWSKI P. (2016). *Interna Szczeklika 2016*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
GRZYMISŁAWSKI M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Uzupełniająca**

GERTIG H, PRZYSŁAWSKI J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
JAROSZ M, DZIENISZEWSKI J. (2016). *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

**Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji**

Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne: **P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_U06, P_K01, P_K02, P_K03.**

| **Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
|---|---|
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 60, nst.: 60 |
| Przygotowanie się do zajęć | |
| Studiowanie literatury | |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | |
| Inne | st.: 3, nst.: 3 |
| **Liczba godzin razem:** | st.: 63, nst.: 63 |
| **Liczba punktów ECTS** | **2** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |

**KARTA PRZEDMIOTU**

| | | |
|---|---|---|
| **Instytut**: Zdrowia<br><br>**Kierunek**: Dietetyka<br><br>**Poziom studiów:** pierwszego stopnia<br><br>**Profil:** praktyczny | **Nazwa przedmiotu** | **Kod przedmiotu** |
| | BHP i ergonomia<br>I rok, semestr 1 | D.69.B.H.P.E. |
| | **Nazwa modułu w języku polskim i angielskim** | |
| | Inne<br>Others | |
| | **Nazwa przedmiotu w języku angielskim** | |
| | Safety and Sanitation of Work with Ergonomics | |
| | **Status przedmiotu** | **Język wykładowy** |
| | Obowiązkowy | polski |
| | **Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia** | |
| | | |
| | **Wymagania wstępne** | |
| | Brak | |

| **Formy zajęć i liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|
| Wykład: st.: 4, nst.: 4. | **1** |

**Cele przedmiotu**

Przekazanie studentom interdyscyplinarnej wiedzy o zasadach bezpiecznej i ergonomicznej pracy. Zapoznanie z prawnym stanem ochrony pracy i zasadami zachowania się w przypadku zagrożenia. Poinformowanie studentów o obowiązkach i prawach pracodawcy, kierownika oraz pracownika.

| **Zakładane efekty uczenia się** | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
|---|---|---|
| **Wiedza:** | **P_W01** zna podstawy systemu bezpieczeństwa i zasady higieny pracy w Uczelni, w której studiuje, ich praktyczne uwarunkowania oraz realizacje;<br>**P_W02** zna zasady postępowania w sytuacji zagrożenia. | K_W11<br><br>K_W11 |
| **Umiejętności:** | **P_U01** potrafi zastosować się do zasad pierwszej pomocy zgodnie z przyjętymi zasadami;<br>**P_U02** potrafi identyfikować zagrożenia i sytuacje potencjalnie wypadkowe;<br>**P_U03** potrafi przygotować swoje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii. | K_U03<br><br>K_U31<br><br>K_U32 |
| **Kompetencje społeczne:** | **P_K01** jest gotów wykonywać obowiązki studenta zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy | K_K04<br><br>K_K07 |

**Treści programowe**

Czym jest bezpieczeństwo i higiena pracy? Podstawowe zasady bezpiecznej i higienicznej pracy. Postępowanie w sytuacji zagrożenia. Obowiązki i prawa pracodawcy (rektora), kierownika (wykładowcy) pracownika (studenta). Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru. Pojęcie ergonomii. Podstawowe zasady ergonomii. Przygotowanie stanowiska pracy tak, aby spełniało zasady ergonomii. Regulacje dotyczące pracy na wysokości, transportu ręcznego. Zasady działania w razie wypadku. Organizacja i zasady udzielania pomocy przedlekarskiej.

**Zalecana literatura**

**Podstawowa**

| | |
|---|---|
| Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 – Kodeks Pracy.<br>Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.<br>Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 1 grudnia 1998 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach wyposażonych w monitory ekranowe. | |
| **Uzupełniająca**<br>Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 30 października 2018 r. w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia.<br>Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 marca 2000 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych. | |
| **Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji** | |
| Zaliczenie na ocenę, test : **P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01,** liczba punktów przypadająca na kolejne oceny: 8 (bdb), 7 (+db), 6 (db), 5 (+dst), 4 (dst), 3-0 (ndst). | |
| **3Nakład pracy studenta** | **Liczba godzin** |
| Zajęcia dydaktyczne | st.: 4, nst.: 4 |
| Przygotowanie się do zajęć | - |
| Studiowanie literatury | st.: 16, nst.: 16 |
| Przygotowanie projektu/eseju itp. | - |
| Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia | st.: 5, nst.: 5 |
| Przygotowanie analizy zagrożeń w miejscu pracy | - |
| **Łączny nakład pracy studenta w godz.** | st.: 25, nst.: 25 |
| **Liczba punktów ECTS** | **1** |
| **Kontakt** | iz@ans.edu.pl |