Katalog przedmiotów

Kierunek: Dietetyka

Studia pierwszego stopnia, profil praktyczny

rok akademicki 2024/2025

MODUŁ I - OGÓLNOUCZELNIANY
0. Wychowanie fizyczne 1
0. 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
12a. Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym
12b. Etyka zawodu dietetyka
BLOK PRZEDMIOTÓW Z NAUK SPOŁECZNYCH
13a. Komunikacja społeczna
13b. Nowe media
14a. Psychologia
14b. Socjologia
MODUŁ II – BIOLOGICZNE I BIOCHEMICZNE PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI
15. Anatomia człowieka
16. Fizjologia człowieka
17. Mikrobiologia i parazytologia
18. Biologia z genetyką
19. Chemia ogólna
20. Chemia żywności
21. Związki biologicznie czynne w żywności
22. Dodatki w żywności
23. Biochemia ogólna i żywności
24. Kwalifikowana pierwsza pomoc
25. Cytologia i histologia
MODUŁ III – PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI
26. Podstawy żywienia człowieka
27. Podstawy ziołolecznictwa
28. Dietetyka 1
29. Dietetyka 2

30. Podstawy dietetyki
31. Kształtowanie sylwetki i postawy ciała
32. Kosmetologia w dietetyce
33. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
34. Technologia żywności i potraw
35. Analiza i ocena jakości żywności
36. Doustna suplementacja pokarmowa
37. Żywienie zbiorowe
38. Towaroznawstwo

MODUŁ IV – ŻYWIENIE I DIETETYKA W ZDROWIU I CHOROBIE

39. Kliniczny zarys chorób
40. Wstęp do psychodietetyki
41. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa
42. Psychogenne zaburzenia odżywiania
43. Żywienie i dietetyka pediatryczna
44. Żywienie i dietetyka geriatryczna
45. Edukacja i poradnictwo żywieniowe
46. Badania 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 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka kliniczna)
68b. Praktyka zawodowa 7 (moduł dyplomujący do wyboru – dietetyka w sporcie)

INNE

69. Bezpieczeństwo i higiena pracy

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Wychowanie fizyczne 1 Physical Education 1	D.MI.W.F.1
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**0**
						MCSM	**Szpital**			
	30									

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA 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. Doskonalenie odbić sposobem górnym w piłce siatkowej. 7. Doskonalenie odbić sposobem dolnym w piłce siatkowej. 8. Doskonalenie podania piłki prostym podbiciem w piłce nożnej. 9. Gra uproszczona w futsal. 10. Doskonalenie kozłowania w koszykówce.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na poszczególnych jednostkach tematycznych)

11. Doskonalenie rzutu do kosza po zatrzymaniu na jedno tempo w koszykówce. 12. Doskonalnie podań półgórnych w piłce ręcznej. 13. Gra właściwa w piłkę ręczną. 14. Nauka odbicia w squashu. 15. Nauka serwisu w squashu.	
Metody dydaktyczne	
Ćwiczenia: Ćwiczenia.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Bee P, Schenker S. (2017). *Ciało bez wieku: jak zatrzymać czas, by cieszyć się zdrowiem i dobrym wyglądem*. Wydawnictwo Las Bukowy, Wrocław. 2. Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*. PZWL, Warszawa.	
Uzupełniająca 1. Kasperczyk T, Mucha D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*. Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Zaliczenie bez oceny – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie.
P_U01 P_U02	
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	0
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Wychowanie fizyczne 2 Physical Education 2	D.MI.W.F.2
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**0**
						MCSM	**Szpital**			
	30									

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA 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. Doskonalenie odbić sposobem górnym i dolnym w piłce siatkowej. 7. Doskonalenie odbić zagrywki w piłce siatkowej. 8. Doskonalenie podania piłki zewnętrzną częścią stopy w piłce nożnej.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na poszczególnych

9. Gra właściwa w futsal. 10. Doskonalenie kozłowania ze zmianą ręki kozłującej w koszykówce. 11. Doskonalenie rzutu do kosza z dwutaktu w koszykówce. 12. Doskonalnie podań półgórnych w trójkach w piłce ręcznej. 13. Gra właściwa w piłkę ręczną. 14. Doskonalenie odbicia w squashu. 15. Doskonalenie serwisu w squashu.	jednostkach tematycznych)

Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Ćwiczenia.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Bee P, Schenker S. (2017). *Ciało bez wieku: jak zatrzymać czas, by cieszyć się zdrowiem i dobrym wyglądem*. Wydawnictwo Las Bukowy, Wrocław.
2. Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*. PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Kasperczyk T, Mucha D. (2014). *Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym*. Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Zaliczenie bez oceny – 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 pkt na zaliczenie.
P_U01 P_U02	
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	0
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 1 A2/B1 English Language 1 A2/B1	D.MI.1a.J.A.1
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych
		K_W24
	P_W02	słownictwo i wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej opinii na różnorodne tematy
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dyskutować na tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem
		K_U24
	P_U02	poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego
		K_U25
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U24, K_U25
	P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego
		K_U24, K_U25
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	uczestnictwa w scenkach sytuacyjnych z poszanowaniem zdania i opinii innych osób
		K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02 P_U01, P_U02, P_K01 P_U03, P_U04, P_K01

Metody dydaktyczne
Lektorat: Praca z tekstem, symulacje.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press. 2. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.
Uzupełniająca 1. Murphy R. (2019). *English Grammar In Use, 4th Edition*. Cambridge University Press. 2. Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02	Kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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).
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst) i wypowiedź ustna (prezentacja).
P_K01	

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język niemiecki 1 A2/B1 German Language 1 A2/B1	D.MI.1b.J.N.1
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybrane struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych
		K_W24
	P_W02	jak konstruować proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego
		K_W24
	P_W03	formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	przedstawiać tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem
		K_U24
	P_U02	używać poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego
		K_U24
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U24, K_U25
	P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego
		K_U24
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi
		K_K01
	P_K02	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

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Aufderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch*, Hueber Verlag, Ismaning.
2. Bock H, Eisfeld KH, Holthaus H, Schütze-Nöhmke U. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia*, Hueber Verlag, Ismaning.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	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).
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski 1 A2/B1 French Language 1 A2/B1	D.MI.1c.J.F.1
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybrane struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie prostych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego
		K_W24
	P_W02	jak konstruować wypowiedzi ustne, adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dnia codziennego
		K_W24
	P_W03	formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych
		K_W24
	P_W04	ogólne informacje realioznawcze Francji (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wypowiadać się na tematy związane ze swoim otoczeniem
		K_U24
	P_U02	poprawnie stosować podstawowe formy gramatyczno-leksykalne, właściwe dla konkretnych sytuacji dnia codziennego
		K_U24
	P_U03	zrozumieć krótkie, proste teksty na konkretne tematy, napisane językiem codziennym lub związane ze studiami/pracą, zawierające często używane sformułowania
		K_U25
	P_U04	relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisać przebieg swojego dnia, prezentować osoby, warunki życia, studiów/pracy, codzienne rutynowe czynności
		K_U24
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	samodzielniej pracy, przygotowania wypowiedzi ustnych i krótkich form pisemnych

		K_K01
	P_K02	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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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).
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 2 B1 English Language 2 B1	D.MI.2a.J.A.2
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych
		K_W24
	P_W02	słownictwo i wyrażenia pozwalające na przedstawienie własnej opinii na różnorodne tematy
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	używać poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego
		K_U24
	P_U02	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U25
	P_U03	przygotowywać wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat
		K_U25, K_U32
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	uczestnictwa w scenkach sytuacyjnych z poszanowaniem zdania i opinii innych osób
		K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT 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.	P_W01, P,W02, P_U01, P_U02, P_U03 P_U02, P_U03 P_W01, P,W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne	
Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.	

Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press. 2. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.	
Uzupełniająca 1. Murphy R. (2019). *English Grammar In Use, 4th Edition*. Cambridge University Press. 2. Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02	Kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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).
P_U01 P_U02 P_U03	Prace pisemne (krótki tekst) i wypowiedź ustna (prezentacja).
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język niemiecki 2 B1 German Language 2 B1	D.MI.2b.J.N.2
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybrane struktury gramatyczno-leksykalne w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego
		K_W24
	P_W02	jak konstruować wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego
		K_W24
	P_W03	jak stosować formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych
		K_W24
	P_W04	podstawowe informacje realioznawcze Niemiec (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	rozmawiać na tematy związane ze swoim otoczeniem
		K_U24
	P_U02	używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego
		K_U24
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U24
	P_U04	relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia
		K_U25
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi
		K_K01
	P_K02	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

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Aufderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch*, Hueber Verlag, Ismaning.
2. Bock H, Eisfeld KH, Holthaus H, Schütze-Nöhmke U. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia*, Hueber Verlag, Ismaning.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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).
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski 2 B1 French Language 2 B1	D.MI.2c.J.F.2
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat podróży, jedzenia, związków międzyludzkich
		K_W24
	P_W02	język potoczny na podstawie scen filmowych, rozumie intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis wymyślonej historii, opis podróży, scena w restauracji
		K_W24
	P_W03	formy pozwalające na przestawienie nowego otoczenia np. w podróży
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	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
		K_U24
	P_U02	poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych, właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: na lotnisku, w hotelu, restauracji
		K_U24
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: dokonanie rezerwacji, złożenie zamówienia w restauracji, itp.
		K_U25
	P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. nawiązać kontakt telefoniczny oraz mailowy używając języka zarówno formalnego jak i potocznego
		K_U24
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: złożenie zamówienia, e-mail
		K_K09

	P_K02	współpracy w zespole, rozwiązując proste zadania z zakresu rozumienia tekstu pisemnego, ćwiczeń ze słuchania, zadań gramatyczno-leksykalnych oraz uczestniczenia w tworzeniu scenek sytuacyjnych; na lotnisku, hotelu etc.
		K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03	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).
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 3 B1/B2 English Language 3 B1/B2	D.MI.3a.J.A.3
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych, w tym zaawansowanych
		K_W24
	P_W02	słownictwo i wyrażenia z zakresu wymaganej/przerabianej tematyki
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	poprawnie używać poprawnie form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego
		K_U25
	P_U02	konstruować krótkie i dłuższe wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U25
	P_U03	poprzez umiejętne zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych wyjaśnić i opisać wybrane zagadnienia oraz przedstawić (w formie ustnej i pisemnej) swoje stanowisko dot. tych zagadnień
		K_U25, K_U32
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	podnoszenia poziomu swojej wiedzy i uznawania znaczenia języka obcego we współczesnym świecie (wykształcenie, praca zawodowa, podróże, itp.)
		K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe). Tworzenie zdań pytających ogólnych i szczegółowych, zdań oznajmujących i przeczeń w czasach teraźniejszych i przeszłych.	P_W01, P,W02, P_U01, P_U02, P_U03 P_U02, P_U03

Strona bierna. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze III.	P_W01, P,W02, P_U01 P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne	
Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press. 2. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.	
Uzupełniająca 1. Murphy R. (2019). *English Grammar In Use, 4th Edition*. Cambridge University Press. 2. Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Kolokwia pisemne (testy oraz inne formy pisemne) w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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).
P_U01 P_U02 P_U03	Prace pisemne (krótki tekst) i wypowiedź ustna (prezentacja).
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język niemiecki 3 B1/B2 German Language 3 B1/B2	D.MI.3b.J.N.3
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie bardziej złożonych tekstów czytanych i słuchanych na temat życia codziennego, zawodowego i społecznego
		K_W24
	P_W02	jak konstruować złożone wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji komunikacyjnych
		K_W24
	P_W03	zróżnicowane konstrukcje pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych
		K_W24
	P_W04	wybrane informacje realioznawcze Niemiec (system edukacyjny, ekonomiczny)
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem
		K_U24
	P_U02	używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej
		K_U24
	P_U03	konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U24
	P_U04	opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem
		K_U25
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi
		K_K01
	P_K02	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
		K_K09

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Aufderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch*, Hueber Verlag, Ismaning.
2. Bock H, Eisfeld KH, Holthaus H, Schütze-Nöhmke U. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia*, Hueber Verlag, Ismaning.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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).
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski 3 B1/B2 French Language 3 B1/B2	D.MI.3c.J.F.3
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne dotyczące teraźniejszości i przyszłości, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na temat pracy, pracy z komputerami oraz filmów
		K_W24
	P_W02	język potoczny oraz formalny, intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: opis miejsca i obowiązków w pracy, opis obejrzanego filmu, opis strony internetowej
		K_W24
	P_W03	formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. rozmowa o pracę, kupno biletu do kina, itp.
		K_W24
	P_W04	charakterystykę różnych typów zawodów
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	rozpoznać i korzystać z poznanych struktur i słownictwa w celu przedyskutowania sytuacji życia codziennego, zaaranżować spotkanie, sformułować prośbę, ustalić termin, przekonać rozmówcę etc.
		K_U24
	P_U02	poprawnie używać podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego: rozmowa kwalifikacyjna o pracę
		K_U25
	P_U03	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.
		K_U25
	P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. instrukcja obsługi komputera czy plany na przyszłość, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego

		K_U25
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	samodzielnej pracy nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: CV, list motywacyjny, recenzja
		K_K01
	P_K02	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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	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).
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski 4 B2 English Language 4 B2	D.MI.4a.J.A.4
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury gramatyczno-leksykalne, w tym średnio zaawansowane
		K_W24
	P_W02	słownictwo i wyrażenia z zakresu przerabianej tematyki (w tym wybranego słownictwa branżowego)
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dyskutować na tematy przewidziane materiałem dla semestru IV
		K_U25
	P_U02	używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji (dzień codzienny, praca, dom, otoczenie etc.)
		K_U25
	P_U03	wyszukiwać anglojęzyczne teksty źródłowe (artykuły, publikacje, bazy danych) dotyczące tematyki dotyczącej studiowanego kierunku
		K_U25, K_U32
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	jest gotów do samodoskonalenia, w tym do dalszego kształcenia językowego
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT Przegląd czasów gramatycznych (czasy teraźniejsze, przeszłe, przyszłe), czasowniki złożone, frazowe. Tryby warunkowe do wyrażania sytuacji, które wydarzą się lub mogłyby się wydarzyć; Mowa zależna do relacjonowania wydarzeń. Sytuacje językowe, słownictwo, wyrażenia przewidziane materiałem w semestrze IV. Podstawowe słownictwo, wyrażenia z zakresu języka branżowego.	P_W01, P,W02, P_U01 P_U02, P_U03 P_U02, P_U03 P_W01, P,W02, P_U01 P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne	

Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Pre- Intermediate*, Oxford University Press. 2. Koenig-Latham Ch, Oxenden C, Seligson P, Lambert J. (2019). *English File, Intermediate*, Oxford University Press.
Uzupełniająca 1. Murphy R. (2019). *English Grammar In Use, 4th Edition*. Cambridge University Press. 2. Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Egzamin: test pisemny, pytania otwarte (gramatyka, słuchanie, pisanie, słownictwo). Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry.
P_U01 P_U02 P_U03	Wypowiedź ustna na zadany temat (prezentacja).
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język niemiecki 4 B2 German Language 4 B2	D.MI.4b.J.N.4
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	niemiecki
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych na poziomie B2
		K_W24
	P_W02	różnorodne techniki ułatwiające zrozumienie tekstów, wypowiedzi i konstruowanie własnych tekstów ustnych i pisemnych
		K_W24
	P_W03	informacje realioznawcze Niemiec (system polityczny, socjalny)
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem
		K_U24
	P_U02	używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej
		K_U24
	P_U03	konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U24
	P_U04	opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem
		K_U25
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	efektywnej pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi
		K_K01
	P_K02	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
		K_K09

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Aufderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch*, Hueber Verlag, Ismaning.
2. Bock H, Eisfeld KH, Holthaus H, Schütze-Nöhmke U. (2003). *Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Ćwiczenia*, Hueber Verlag, Ismaning.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Egzamin - test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi. Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język francuski 4 B2 French Language 4 B2	D.MI.4c.J.F.4
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	francuski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
		30								

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	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	język potoczny oraz formalny, intencje mówiących oraz konstruuje proste wypowiedzi: scenki sytuacyjne u lekarza, w sklepie, na przyjęciu
		K_W24
	P_W03	oraz rozpoznaje i stosuje formy pozwalające na przedstawienie nowego otoczenia np. nowa dyscyplina sportu, wybór i zakup nowego ubrania, itp.
		K_W24
	P_W04	różnice między dyscyplinami sportu popularnymi w Polsce i Francji
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	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	przedstawiać klarowne, uporządkowane opisy i prezentacje z dziedziny własnych zainteresowań i studiów, potrafi wyjaśnić swój punkt widzenia na dany temat, ciąg logicznych argumentów, podkreślając znaczące treści
		K_U24
	P_U03	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki: rozprawka na zadany temat, opis
		K_U25
	P_U04	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat: stresująca praca, ulubiony sport, stan zdrowia, używając języka zarówno formalnego jak i potocznego
		K_U25

Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi: opis, rozprawka, opowiadanie
		K_K01
	P_K02	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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT 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.	P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)

Metody dydaktyczne

Lektorat: Ćwiczenie, praca z tekstem, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	Egzamin - test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi. Progi procentowe: 100-90% bdb, 84-81% +db, 80-75% db, 74-71% +dst, 70-60% dst, 59-0% ndst.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Język angielski w branży dietetycznej English in Dietetics	D.MI.5.J.A.B.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
		30							15	

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	różnorodne struktury gramatyczno-leksykalne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów czytanych i słuchanych
		K_W24
	P_W02	formy pozwalające na sprawne poruszanie się w branży dietetycznej
		K_W24
	P_W03	wybrane wyrazy, wyrażenia dotyczące branży dietetycznej
		K_W24
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	poprawnie używać form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji w branży dietetycznej
		K_U25, K_U24
	P_U02	konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki
		K_U25, K_U24
	P_U03	przygotować wypowiedzi ustne, pisemne na zadany temat, np. potrafi nawiązać kontakt telefoniczny używając języka zarówno formalnego jak i potocznego
		K_U25, K_U24, K_U32
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	jest gotów do krytycznej analizy oraz wyciągania wniosków w oparciu o dostępną literaturę w celu samodoskonalenia
		K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LEKTORAT	

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.	P_W01, P,W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE Esej w języku angielskim na zadany temat.	P_U03
Metody dydaktyczne	
Lektorat: Ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Stefańska E, Gorbacz- Gancarz B, Ostrowska L, Ostrowska E, Supińska E. (2016). *English for Dietetics*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
Uzupełniająca 1. Murphy R. (2019). *English Grammar In Use, 4th Edition*. Cambridge University Press. 2. Redman S. (2003). *English Vocabulary in Use: Pre-intermediate & intermediate*, Cambridge University Press.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03	Kolokwia pisemne oraz inne prace pisemne w trakcie trwania semestru Skala ocen: 60%-75% dostateczny, 76%-80% plus dostateczny, 81%-85% dobry, 86%-90% plus dobry, 91%-100% bardzo dobry. 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).
P_U01 P_U02 P_U03	Wypowiedź ustna na zadany temat (prezentacja). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_K01	Wypowiedź ustna na zadany temat (prezentacja).

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Samokształcenie	15
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Technologia informacyjna Information Technology	D.MI.6a.T.I.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
			30							

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych
		K_W25
	P_W02	komunikaty i sygnały generowane przez oprogramowanie komputerowe
		K_W25
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	korzystać z wybranych usług internetowych i programów
		K_U22
	P_U02	opracować dokumenty zgodnie z zasadami edycji tekstu i wizualizacji danych
		K_U22
	P_U03	wykorzystywać arkusz kalkulacyjny do obliczeń i graficznej prezentacji danych liczbowych, przygotować efektywne prezentacje multimedialne
		K_U22, K_U23
	P_U04	użytkować komputer zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
		K_U22
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych
		K_K11

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LABORATORIUM KOMPUTEROWE	
1. Wybrane problemy bezpieczeństwa danych, informacji i systemów. Organizacja stanowiska pracy.	P_W01, P_W02, P_K01
2. Główne założenia technologii informacyjnej i komunikacyjnej /ICT/ - prawne aspekty.	P_W01, P_K01
3. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy.	P_U01
4. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów.	P_U02, P_U04
5. Organizacja widoku strony. Redagowanie podstawowych dokumentów urzędowych.	P_U01, P_U04
6. Warstwa graficzna edytora. Formularze.	P_U01, P_U02, P_U04

7. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią.	P_U01, P_U04
8. Zasady udostępniania plików i folderów. Komunikacja w lokalnej sieci komputerowej. Funkcje przeglądarek internetowych.	P_U01, P_U04
9. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW. Poczta elektroniczna: zakładanie konta poczty e-mail oraz konfiguracja aplikacji klienckich. Usługi komunikacyjne w sieci Internet.	P_U01, P_U04
10. Podstawy HTML. Organizacja skoroszytów i arkuszy. Adresowanie komórek i bloków.	P_U01, P_U04
11. Graficzna interpretacja danych.	P_U01, P_U02, P_U04
12. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.	P_U03, P_U04
13. Wprowadzanie danych do komórek.	P_U03, P_U04
14. Tworzenie prezentacji. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.	P_U03, P_U04

Metody dydaktyczne

Laboratorium komputerowe: Ćwiczenia, praca z tekstem, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Laboratorium komputerowe: zaliczenie na ocenę, kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych. Ocena końcowa wyznaczona na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	25
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Oprogramowanie biurowe Office Software	D.MI.6b.O.B.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
			30							

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 się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zaawansowane problemy związane z bezpieczeństwem i przetwarzaniem danych
		K_W25
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	świadomie korzystać z wybranych usług internetowych i programów
		K_U22
	P_U02	interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy użyciu oprogramowania biurowego
		K_U22
	P_U03	posługiwać się językiem specjalistycznym w zakresie branżowym, używając różnych technik informatycznych
		K_U22
	P_U04	wykorzystać oprogramowanie biurowe, pozyskiwać dane do analizowania konkretnych procesów i zjawisk stosowanych w branży
		K_U22, K_U23
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania praw autorskich podczas korzystania z ogólnodostępnych zasobów informacyjnych
		K_K11

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LABORATORIUM KOMPUTEROWE	
1. Oprogramowanie biurowe. Bezpieczeństwo, szybkość i efektywność pracy.	P_W01, P_K01
2. Wykorzystanie szablonów dostępnych w Wordzie. Praca z dokumentami w różnych formatach plików.	P_U01
3. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów.	P_U01
4. Redagowanie podstawowych dokumentów związanych z reprezentowaną branżą.	P_U01, P_U02, P_U04
5. Zaawansowane funkcje graficzne edytora. Edytor równań matematycznych.	P_U01, P_U02, P_U04 P_U01, P_U02, P_U04

6. Mechanizmy usprawniające redagowanie dokumentów tekstowych np. nagłówek, spis treści, przypisy.	P_U01, P_U04
7. Makrodefinicje. Formularze. Edytor tekstu a PDF – konwersja plików.	P_U01, P_U04
8. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu.	P_U01, P_U02, P_U04
9. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat.	P_U01, P_U04
10. Tworzenie makropoleceń wspomagających działanie arkusza kalkulacyjnego i edytora tekstu.	P_U01, P_U02, P_U04
11. Graficzna interpretacja danych.	P_U03, P_U04
12. Operacje bazodanowe w arkuszu kalkulacyjnym. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.	
13. Tworzenie i modyfikacja plików graficznych przy użyciu wybranych aplikacji.	P_U03, P_U04
14. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.	P_U03, P_U04
15. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW.	P_U03, P_U04

Metody dydaktyczne

Laboratorium komputerowe: Ćwiczenia, praca z tekstem, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01	Laboratorium komputerowe: zaliczenie na ocenę, kolokwia praktyczne na podstawie wykonanych zadań z poszczególnych treści programowych. Ocena końcowa wyznaczona na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru, 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_U01 P_U02 P_U03 P_U04	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	25
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Działalność gospodarcza Entrepreneurship	D.MI.7a.Dz.G.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30									15	

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	metody i narzędzia opisu, w tym techniki pozyskiwania danych ekonomicznych do projektowania związanego z podejmowaniem działalności gospodarczej
		K_W27
	P_W02	procesy indywidualnej przedsiębiorczości
		K_W27
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	posługiwać się procedurami i standardami w procesie analizy zagadnień związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej
		K_U27
	P_U02	samodzielnie analizować przydatność rozwiązań problemów gospodarczych i społecznych w działalności gospodarczej
		K_U27
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	ciągłego poznawania zmieniających się warunków gospodarowania, szczególnie w obliczu dynamicznych zmian otoczenia
		K_K10

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Proces gospodarowania i racjonalne gospodarowanie.	P_W01, P_K01
2. Korzystanie z dóbr ekonomicznych a prawa własności.	P_W01, P_W02, P_K01
3. Problematyka przedsiębiorczości w teorii i praktyce	P_W01, P_W02, P_K01
4. Przedsiębiorstwo, jako uczestnik procesu gospodarowania.	P_W01, P_W02, P_K01
5. Obszary działalności przedsiębiorstw. Elementy planu przedsięwzięcia gospodarczego.	P_W01, P_W02, P_K01
6. Uwarunkowania wewnętrzne i zewnętrzne działalności przedsiębiorstwa.	P_W01, P_W02, P_K01
7. Źródła finansowania działalności gospodarczej.	P_W01, P_W02, P_K01

8. Procedura otwarcia działalności gospodarczej na własny rachunek. Wybór formy opodatkowania oraz rozliczenia podmiotu gospodarczego z instytucjami otoczenia (ZUS, Urząd Skarbowy itd.).	P_U01, P_U02
9. Cechy osobowościowe osób prowadzących działalność gospodarczą.	P_W01, P_U01, P_U02
10. Rynek, jego elementy, mechanizm rynkowy. Konkurencja i konkurencyjność w działalności gospodarczej. Innowacyjność w działalności gospodarczej.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Ocena działalności gospodarczej przedsiębiorstwa (podstawowe mierniki oceny finansowej przedsiębiorstwa, metody ocena zasobów materialnych i ludzkich).	P_W01, P_U01, P_U02
12. Czynniki ułatwiające i ograniczające podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Znaczenie działalności gospodarczej w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego.	P_W01, P_U01, P_U02
13. Rola państwa w tworzeniu warunków do gospodarowania. Podstawowe mierniki efektów pracy.	P_W01, P_U01, P_U02
SAMOKSZTAŁCENIE Esej na zadany temat.	P_W01, P_W02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb).
P_K01	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy organizacji i zarządzania Basics of Organization and Management	D.MI.7b.P.O.Z.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30									15	

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Zarządzanie jako dyscyplina naukowa (historia idei zarządzania; ewolucja nauki o zarządzaniu; istota zarządzania; elementy zarządzania).	P_W01, P_W02
2. Organizacja i jej otoczenie. Metody analizy otoczenia. Kultura organizacyjna jako istotny zasób organizacji.	P_W01, P_W02, P_K01
3. Struktura organizacji (cechy struktur organizacyjnych; rola struktury i jej typy).	P_W01, P_W02, P_K01
4. Planowanie w organizacji (istota, zadania, metody planowania).	P_W02, P_U02, P_K01
5. Planowanie strategiczne (etapy, metody).	P_W02, P_U02, P_K01 P_U01, P_K01

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.	P_K01 P_U01, P_K01 P_W02, P_U01, P_K01 P_W02, P_U01, P_K01 P_U01, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE Esej na zadany temat.	P_W01, P_W02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb).
P_K01	Pisemne kolokwium zaliczeniowe - 4 pytania otwarte, oceniane wg poniższej skali punktowej, przy założeniu, że max. liczba punktów za każde pytanie to 2 punkty: 0,0 - 3,0 (ndst); 3,5 - 4,5 (dst); 5,0 (dst+); 5,5 - 6,0 (db); 6,5 (db+); 7,0 - 8,0 (bdb). Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Prawo konsumenckie Consumer Law	D.MI.8a.P.K.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30										

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 się **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	czynniki wpływające na poziom świadomości konsumenckiej
		K_W21
	P_W02	przepisy prawa i orzecznictwo z zakresu prawa konsumenckiego
		K_W20, K_W21
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wskazać organizacje chroniące prawa konsumenta
		K_U27
	P_U02	rozwiązywać problemy z zakresu prawa konsumenckiego
		K_U27
	P_U03	korzystać z przysługujących mu praw konsumenckich
		K_U27
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	świadomego uczestnictwa w procesach zakupu i dochodzenia roszczeń
		K_K10
	P_K02	praktycznego stosowania regulacji ochrony konsumenta w codziennym obrocie społeczno-gospodarczym
		K_K10

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Rozwój ochrony konsumenta w Polsce i na świecie.	P_W01
2. Czynniki wskazujące na potrzebę ochrony konsumenta.	P_W01, P_K01
3. Definicje konsumenta.	P_W02, P_K02
4. Konsument i jego rola społeczna i ekonomiczna.	P_W01, P_W02, P_U02, P_K01
5. Klauzule abuzywne.	P_W01, P_W02, P_U02
6. Sprzedaż na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa.	P_W01, P_W02, P_U02

7. Organy ochrony konsumenta. 8. Organizacje ochrony konsumenta.	P_W01, P_U01, P_U03, P_K02 P_W01, P_U01, P_U03, P_K02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład konwersatoryjny, case study, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. JAGIELSKA M, PODGÓRSKI K, SŁUGOCKA-KRUPA E. (2020). *Dochodzenie roszczeń konsumenckich. Nowy ład dla konsumentów*. Wydawnictwo CH BECK, Warszawa.

Uzupełniająca

1. CZECH T. (2020). *Prawa konsumenta. Komentarz*. Wolters Kluwer, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Zaliczenie na ocenę w formie ustnej; 2 pytania, każde punktowane w skali od 0-5 pkt. Skala ocen: 10 pkt - bdb, 9 pkt - db plus, 8 pkt - db, 7 pkt - dost. plus, 6 pkt - dost, 5-0 pkt - ndst.
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	25
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy prawa pracy Basics od Labour Law	D.MI.8b.P.P.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30										

Cele przedmiotu

Zapoznanie studentów z funkcjonowaniem przepisów prawa pracy w praktyce zakładów pracy, w zakresie: nawiązania stosunku pracy i jego rozwiązania, regulacji praw i obowiązków pracownika i pracodawcy oraz skutków prawnych ich nieprzestrzegania, niektórych podstawowych instytucji prawa pracy (czas pracy, urlopy pracownicze, wynagrodzenie za pracę) oraz załatwiania i rozstrzygania sporów pracowniczych.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy
		K_W20, K_W21
	P_W02	normy, systemy i rozkład czasu pracy, zasady wynagradzania za pracę oraz składniki wynagrodzenia, a także rodzaje urlopów i zasady nabywania prawa do urlopu
		K_W20, K_W21
	P_W03	uprawnienia związków zawodowych, szczególnie zakładowej organizacji związkowej
		K_W20, K_W21
	P_W04	sposoby załatwiania i rozstrzygania sporów pracowniczych
		K_W20, K_W21
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	rozróżnić umowy cywilnoprawne i umowę o pracę oraz określić konsekwencje zawarcia tych umów
		K_U27
	P_U02	interpretować przepisy w zakresie podstawowych instytucji prawa pracy
		K_U27
	P_U03	sporządzić podstawowe pisma w sprawach pracowniczych (sformułować żądanie i wskazać na jego podstawę prawną)
		K_U27
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	samodzielnego uzupełniania wiedzy z zakresu prawa pracy
		K_K01
	P_K02	zapobiegania naruszeniom praw pracowników
		K_K11
	P_K03	zachowania właściwych relacji między prawami i obowiązkami pracowniczymi oraz obowiązkami pracodawcy

		K_K11

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY 1. Podstawowe pojęcia prawne z zakresu prawa pracy, w tym pojęcie stosunku pracy. 2. Źródła prawa pracy, podstawowe zasady prawa pracy, klauzula generalna - art. 8 k.p. i jej zastosowanie. 3. Umowa o pracę a umowy cywilnoprawne. 4. Obowiązki pracodawcy i pracownika, bezpieczeństwo i higiena pracy. 5. Mobbing w miejscu pracy i przeciwdziałanie temu zjawisku. 6. Sposoby nawiązania stosunku pracy, zawarcie umowy o pracę, elementy konieczne umowy o pracę. 7. Rodzaje umów o pracę. 8. Sposoby rozwiązania stosunku pracy, wygaśniecie stosunku pracy. 9. Urlopy i ich rodzaje. Czas pracy. 10. Ochrona pracy kobiet, młodocianych i osób niepełnosprawnych. Związki zawodowe. 11. Zasady i sposoby wynagradzania za pracę, składniki wynagrodzenia za pracę. 12. Odpowiedzialność porządkowa i materialna pracowników. 13. Sądy pracy, postępowanie w sprawach z zakresu prawa pracy (ciężar dowodu, koszty sprawy). 14. Pragmatyki służbowe i ich relacja w stosunku do kodeksu pracy. 15. Rozwiązywanie mini kazusów z zakresu prawa pracy z wykorzystaniem przepisów prawa pracy i orzecznictwa Sądu Najwyższego..	P_W01, P_W02, P_W03, P_W04, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02, P_K03 (na poszczególnych wykładach osiągane są wszystkie wymienione efekty uczenia się)

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy, case study.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Liszcz T. (2023). *Prawo pracy*. Wolters Kluwer, Warszawa (wybrane rozdziały).
2. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1465).

Uzupełniająca

1. Gersdorf M, Maniewska E, Rączka WK, Raczkowski M. (2023). *Prawo pracy: pytania i odpowiedzi*. Wolters Kluwer, Warszawa (wybrane rozdziały).
2. Florek L, Pisarczyk Ł. (2023). *Prawo pracy*. C.H. Beck, Warszawa (wybrane rozdziały).

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	Zaliczenie pisemne na ocenę: 35 pytań testowych (test wyboru) - 1 pkt. za każde pytanie testowe, 3 pytania otwarte - 2 pkt. za każde pytanie otwarte, 3 mini kazusy - 3 pkt. za każdy prawidłowo rozwiązany kazus. Łączna liczba punktów do zdobycia: 50 pkt. Skala ocen : 0-25 pkt. ndst, 26-30 pkt. dst 31-35 pkt. +dst, 36-40 pkt. db, 41-45 pkt. +db, 46-50 pkt. bdb.
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01 P_K02 P_K03	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia Law and Economics in Healthcare	D.MI.9a.P.E.O.Z.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30										

Cele przedmiotu

W wyniku realizacji przedmiotu student uzyskuje wiedzę z zakresu podstaw ekonomiki zdrowia, analiz ekonomicznych w ochronie zdrowia. Student poznaje 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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia
		K_W21
	P_W02	podstawowe regulacje prawne i ekonomiczne związane z funkcjonowaniem systemu ochrony zdrowia
		K_W22
	P_W03	prawa człowieka, prawa dziecka i prawa pacjenta
		K_W21
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony
		P_U27
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych
		P_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Ekonomika zdrowia – podstawowe definicje, zakres przedmiotu i jego znaczenie.	P_W01, P_W02, P_K01
2. Struktura finansowania ochrony zdrowia.	P_W02, P_W03, P_U01
3. Podmioty w opiece zdrowotnej i możliwe relacje między nimi.	P_W02, P_W03, P_U01
4. Źródła finansowania ochrony zdrowia. Koszty w opiece zdrowotnej.	P_W02, P_W03, P_U01
5. Analizy ekonomiczne w ochronie zdrowia.	P_W02, P_W03, P_U01
6. System ochrony zdrowia w Polsce i na świecie.	P_W02, P_W03, P_U01
7. Uczestnicy systemu opieki zdrowotnej - podstawowe zadania i funkcje w ujęciu ekonomicznym.	P_W02, P_W03, P_U01
8. Mierniki zdrowia.	P_W02, P_W03, P_U01

9. Planowanie budżetu programu polityki zdrowotnej finansowanego ze środków publicznych. 10. Analiza efektywności kosztów.	P_W02, P_W03, P_U01 P_W02, P_W03, P_U01
Metody dydaktyczne	
Wykład: Wykład konwersatoryjny, dyskusja, case study.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Getzen T. (2023). *Ekonomika zdrowia*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Morris S, Devlin N, Parkin D. (2012). *Ekonomia w ochronie zdrowia*. Oficyna Wolters Kluwer business, Warszawa.	
Uzupełniająca 1. Suchecka J. (2011). *Finansowanie ochrony zdrowia*. ABC, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).
P_U01	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Studiowanie literatury	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Prawo medyczne Medical Law	D.MI.9b.P.M.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30										

Cele przedmiotu
Poznanie regulacji prawa medycznego.

		Zakładane efekty uczenia się **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka
		K_W20
	P_W02	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 RP i UE
		K_W21
	P_W03	wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości i prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej
		K_W27
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	stosować przepisy prawa dotyczące praktyki zawodowej dietetyka
		P_U27
	P_U02	posługiwać się terminologią z zakresu prawa medycznego
		P_U27
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	do przestrzegania praw pacjenta
		P_K05
	P_K02	do przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia
		K_K06

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Podstawowe pojęcia z zakresu prawa, system prawa, struktura aktów prawnych, wykładnia prawa.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Pojęcie i charakterystyka prawa medycznego.	P_U02
3. Unijna polityka ochrony zdrowia i praw pacjenta.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Podstawowe zagadnienia z zakresu prawa cywilnego, administracyjnego i karnego.	P_U01
5. Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Prawa pacjenta.	P_W02, P_W03, P_K01
7. Tajemnica zawodowa.	P_W02, P_W03, P_K02

8. Tworzenie, prowadzenie, przechowywanie i udostępnianie dokumentacji medycznej.	P_W01, P_W02, P_W03
Metody dydaktyczne	
Wykład: Wykład konwersatoryjny, dyskusja, case study.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Fiutak A. (2021). *Prawo w medycynie*. CH BECK, Warszawa. 2. Kubiak R. (2021). *Prawo medyczne*. CH BECK, Warszawa.	
Uzupełniająca 1. Nestorowicz M. (2022). *Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych*. Wolters Kluwer, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na ocenę – test z pytaniami otwartymi. 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_K01 P_K02	
Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Studiowanie literatury	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Zdrowie publiczne Public Health	D.MI.10.Z.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30									15	

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zadania z zakresu zdrowia publicznego
		K_W22
	P_W02	kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego
		K_W23
	P_W03	podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia i choroby
		K_W22
	P_W04	zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Rzeczpospolitej Polskiej i wybranych państwach członkowskich Unii Europejskiej
		K_W22
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	ocenić światowe trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych
		K_U12
	P_U02	analizować i oceniać funkcjonowanie różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikować źródła ich finansowania
		K_U12

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Koncepcja zdrowia w medycynie i w naukach społecznych.	P_W02, P_W03
2. Zakres i zadania zdrowia publicznego oraz medycyny społecznej.	P_W01, P_W03
3. Założenia systemu ochrony zdrowia w Polsce.	P_W01, P_W04
4. Polityka społeczna a polityka zdrowotna.	P_W02, P_W03, P_U02
5. Rozwój polityki zdrowotnej Wspólnoty Europejskiej.	P_W02, P_U02

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.	P_W04, P_U02 P_W02, P_U02 P_W01, P_U02 P_U01 P_W04 P_U01 P_W04 P_W04 P_U01 P_W03
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna na zadany temat.	P_U01

Metody dydaktyczne

Wykład: Prezentacja, studium przypadku, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04	Zaliczenie na ocenę – test wielokrotnego wyboru. Progi punktowe: 70-64 - bdb; 63-60 - plus dobry; 59-56 - dobry; 55-50 - plus dostateczny; 49-40 - dostateczny; 39-0 - niedostateczny.
P_U01 P_U02	Zaliczenie na ocenę – test wielokrotnego wyboru. Progi punktowe: 70-64 - bdb; 63-60 - plus dobry; 59-56 - dobry; 55-50 - plus dostateczny; 49-40 - dostateczny; 39-0 - niedostateczny. Samokształcenie: Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	10
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym Protection of Intellectual Property with library skills training	D.MI.11.O.W.I.P.B.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
Poziom studiów: I stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**1**
						MCSM	**Szpital**			
15										

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	podstawowe zasady korzystania z systemu biblioteczno-informacyjnego, wyszukiwania i selekcji informacji naukowej
		K_W26
	P_W02	podstawowe pojęcia prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej
		K_W26
	P_W03	modele ochrony praw własności intelektualnej, w tym modele ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego
		K_W26
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	pogłębić wiedzę z zakresu prawa autorskiego w zakresie potrzebnym do wykonywania swojego zawodu
		K_U12
	P_U02	posługiwać się poznanymi pojęciami prawnymi do oceny stanów faktycznych związanych z wykorzystaniem prawa podczas pisania prac zaliczeniowych, dyplomowych oraz projektów
		K_U12
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania praw własności intelektualnej podczas studiów i w trakcie pracy zawodowej
		K_K11
	P_K02	pogłębiania wiedzy z zakresu prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej podczas studiowania i pracy zawodowej
		K_K11

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY 1-2. Organizacja systemu biblioteczno-informacyjnego uczelni. Charakterystyka zbiorów. Charakterystyka i zasady korzystania z katalogów bibliotecznych oraz zbiorów i źródeł informacji.	P_W01
3-4. Pojęcie i historia własności intelektualnej. Prawa własności intelektualnej jako dobra niematerialne. Prawo autorskie – pojęcie i przedmiot. Pojęcie utworu. Prawa pokrewne – pojęcie i przedmiot. Regulacje prawne dotyczące utworów rozpowszechnianych w Internecie. Pojęcie praw własności przemysłowej. Pojęcie wynalazku. Zdolność patentowa. Udzielenie patentu. Charakter prawny patentu. Wygaśnięcie patentu. Wzory użytkowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa ochronnego. Wzory przemysłowe: pojęcie, treść, naruszenie prawa z rejestracji. Znak towarowy: pojęcie, funkcje, prawo ochronne na znak towarowy. Oznaczenie geograficzne: pojęcie, funkcje, prawo z rejestracji na oznaczenie geograficzne.	P_W02, P_U01, P_U01, P_K01, P_K02
5. Pojęcie plagiatu. Odpowiedzialność karna i cywilna z tytułu plagiatu. Odpowiedzialność dyscyplinarna studenta związana z popełnieniem plagiatu.	P_W03, P_U02, P_K01, P_K02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład konwersatoryjny, case study, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Wetoszka D. (2019) *Prawo własności intelektualnej*. C.H. Beck, Warszawa.
2. Sieńczyło-Chlabicz J. (2019). *Prawo własności intelektualnej*. Wolters Kluwer, Warszawa.
3. Barczewski M, Kowalska E. (2019). *Leksykon prawa własności intelektualnej. 100 podstawowych pojęć*. C.H. Beck, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Barta J, Markiewicz R. (2018). *Prawo autorskie i prawa pokrewne*. Wolters Kluwer, Warszawa.
2. Nowińska E, Promińska U, Szczepanowska-Kozłowska K. (2021). *Prawa własności przemysłowej. Przedmiot, treść i naruszenie*. Wolters Kluwer, Warszawa.
3. Poźniak-Niedzielska M, Szczotka J. (2020). *Prawo autorskie. Zarys problematyki*. Wolter Kluwer, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na ocenę w formie ustnej; 2 pytania, każde punktowane w skali od 0-5 pkt. Skala ocen: 10 pkt - bdb, 9 pkt - db plus, 8 pkt - db, 7 pkt - dost. plus, 6 pkt - dost, 5-0 pkt - ndst.
P_U01 P_U02	
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym Organization and Management of Dietitian's Office	D.MI.12a.O.Z.G.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**1**
						MCSM	**Szpital**			
15										

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości, prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej oraz zasad kwalifikacji do sportu
		K_W27
	P_W02	metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie
		K_W25
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związanych z wykonywanym zawodem
		K_U22
	P_U02	brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną
		K_U26
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń
		K_K05

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Metody formułowania pytań w zależności od subpopulacji klientów. Sposoby i kierunki argumentowania.	P_W01, P_W02, P_K01
2.Trudności językowe podczas komunikacji. Techniki słuchania i rozpoznawania komunikatów werbalnych. słuchanie taktyczne – najczęściej popełniane błędy. Bariery komunikacyjne – metody ich przezwyciężania.	P_W01, P_W02, P_K01
3. Komunikacja masowa na rynku usług dietetycznych. cele komunikacji marketingowej. Rodzaje i działanie reklamy w zależności od zastosowania i czasu emisji.	P_W01, P_W02, P_K01

4. Marketing bezpośredni i na podstawie baz danych klientów. sprzedaż osobista a marketing interaktywny. Internet alternatywą dla poczty pantoflowej.	P_W01, P_W02, P_K01
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).	P_W01, P_W02, P_U01
6. Zarządzanie logistyka i zakupami.	P_W01, P_W02, P_U01
7. Zarządzanie zasobami ludzkimi (istota zarządzania zasobami ludzkimi, planowanie zasobów).	P_W01, P_W02, P_U02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Griffin RW. (2018). *Podstawy zarządzania organizacjami, wyd. 3.* Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
2. Koźmiński AK, Piotrowski W. (2013). *Zarządzanie. Teoria i praktyka, wyd. 5 zm*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3. 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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Zaliczenie na ocenę – test, pytania zamknięte i otwarte. Progi procentowe: 100-96% (bdb), 95-90% (+db), 89-80% (db), 79-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).
P_U01 P_U02	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Etyka zawodu dietetyka Ethics of Dietician Profession	D.MI.12b.E.Z.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**1**
						MCSM	**Szpital**			
15										

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami etyki filozoficznej oraz z zagadnieniami etyki zawodowej, z uwzględnieniem norm poszanowania własności intelektualnej.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Etyka – wprowadzenie: przedmiot etyki, podstawowe pojęcia, podział.	P_W01, P_U01, P_K01
2. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka.	P_W01, P_U01, P_K01
3. Kodeks Etyki Żywnościowej.	P_W01, P_U01, P_K01
4. Prawa pacjenta, klienta.	P_W01, P_U01, P_K01
5. Etyka w pediatrii. Problemy etyczne w opiece nad osobami w podeszłym wieku.	P_W01, P_U01, P_K01
6. Etyka badań biomedycznych.	P_W01, P_U01, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01	Zaliczenie na ocenę – test, pytania zamknięte i otwarte. Progi procentowe: 100-96% (bdb), 95-90% (+db), 89-80% (db), 79-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).
P_U01	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Komunikacja społeczna Social Communication	D.MI.13a.K.S.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych	
	Rok studiów, semestr	
	rok 1, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30										

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	pojęcia z zakresu komunikacji społecznej, w tym te odnoszące się do komunikacji niewerbalnej
		K_W15, K_W28
	P_W02	zasady uczestnictwa w życiu społecznych (oddziaływanie na innych, techniki manipulacji, NLP)
		K_W15, K_W28
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wskazać i opisać elementy komunikacji społecznej, szczególnie te odnoszące się do komunikacji niewerbalnej
		K_U28
	P_U02	zdefiniować właściwe i pożądane postawy komunikacyjne w relacjach międzyludzkich w różnych środowiskach, w tym środowisku międzykulturowym i międzynarodowym
		K_U28
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stosowania zasad etycznych w relacjach z innymi ludźmi, jest świadomy ważności komunikowania społecznego
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Komunikowanie społeczne jako proces. 2. Sposoby, formy, typy i poziomy komunikowania społecznego. 3. Rola języka, poprawność językowa i najczęstsze błędy w komunikowaniu 4-7. Komunikacja niewerbalna i jej elementy 8. Stereotypy społeczne w komunikacji społecznej. 9. Komunikowanie międzykulturowe. 10. Rola NLP w komunikowaniu społecznym. 11. Wywieranie wpływu na ludzi. 12-13. Komunikacja internetowa; media społecznościowe. 14. Nowe zjawiska w procesie komunikowania.	K_W01, K_W02, K_U01, K_U02, K_K01 (wszystkie przedmiotowe efekty uczenia się są realizowane w każdej treści wykładowej)

Metody dydaktyczne
Wykład: Wykład konwersatoryjny
Zalecana literatura
Podstawowa 1. CIALDINI R. (2015). *Wywieranie wpływu na ludzi*, wyd. 6, GWP, Gdańsk (wybrane fragmenty). 2. DOBEK-OSTROWSKA B. (2004). *Podstawy komunikowania społecznego, wyd. 2*, Astrum, Wrocław (wybrane fragmenty).
Uzupełniająca 1. BATORSKI D. (2015). *Filtrowanie społecznościowe w Internecie – nowy sposób docierania do treści i jego konsekwencje*, Studia Medioznawcze, 3 (62): 43-57. 2. BOCHEŃSKA-WŁOSTOWSKA K, ŚLIWERSKI W. (2009). *Akademia umiejętności interpersonalnych: 20 spotkań z komunikacją*, Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków (wybrane fragmenty).
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02	Zaliczenie ustne na ocenę: student losuje 3 pytania, za każdą odpowiedź otrzymuje max. 4 pkt. (za 3 odpowiedzi max. student może uzyskać 12 pkt.), ocena wystawiana jest zgodnie z zasadą: 12 pkt. - ocena 5,0; 11 pkt. - ocena 4,5; 10 pkt. - ocena 4,0; 9 pkt. - ocena 3,5; 8 - 7 pkt. - ocena 3,0; 6 pkt. i poniżej - ocena 2,0.
P_U01 P_U02	
P_K01	

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	20
Studiowanie literatury	25
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Nowe media New Media	D.MI.13b.N.M.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30										

Cele przedmiotu
Przekazanie wiedzy na temat istoty i funkcjonowania mediów w systemie społecznym, w wymiarze jednostkowym, grupowym i społecznym. Określenie czynników warunkujących rozwój nowych mediów. Zdobycie przez studentów wiedzy umożliwiającej zarządzanie komunikacją w nowych mediach i przygotowanie studentów do krytycznej analizy aktywności w nowych mediach.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	terminologię charakterystyczną dla nowych mediów
		K_W25
	P_W02	różne rodzaje struktur, instytucji i więzi społecznych, występujących w sferze nowych mediów, zachodzące między nimi prawidłowości i zależności
		K_W25
	P_W03	zasady funkcjonowania nowych mediów we współczesnym społeczeństwie
		K_W25
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	poprawnie analizować przyczyny i przebieg procesów komunikacji w nowych mediach, zdiagnozować zagrożenia komunikacji w sieci
		K_U22
	P_U02	oceniać jakość zróżnicowanego kontentu nowych mediów, a także usług za ich pośrednictwem świadczonych
		K_U22
	P_U03	wskazać optymalne metody i sposoby realizowania celów komunikacji w nowych mediach oraz wskazać szanse ich realizacji i zagrożenia
		K_U22
	P_U04	rozróżnić i wyjaśnić, na czym polega zarówno pozytywny, jak i negatywny wpływ nowych mediów na społeczeństwa
		K_U22, K_U28
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	świadomego oceniania znaczenia roli twórcy i odbiorcy treści dystrybuowanych w Internecie i nowych mediach, a także ma pogłębioną wiedzę na temat specyfiki różnych kanałów komunikacji internetowej
		K_K09

	P_K02	zarządzania informacją w przestrzeni mediów internetowych, ze szczególnym uwzględnieniem krytycznej oceny odbieranych treści w Internecie
		K_K09

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY 1. Media w przestrzeni społecznej. 2. Nowe media i nowe technologie: charakterystyka nowych mediów i koncepcje definicyjne. 3. Stare media vs nowe media: charakterystyka właściwości i zależności. 4. Koncepcje rozwoju nowych mediów w kontekście modelu krzywej EPS. 5. Rzeczywistość wirtualna i immersja: historia i perspektywy. 6. Informacja versus dezinformacja. 7. Ekonomia polityczna nowych mediów. 8. Funkcjonowanie nowych mediów i ich wpływ społeczny. 9. Funkcjonowanie nowych mediów i ich wpływ społeczny. 10. Społeczne formy nowych mediów - media społecznościowe. 11. Marketing biznesowy i osobisty w nowych mediach. 12. Etyka nowych mediów. 13. Problemy i zagrożenia związane z komunikacją w nowych mediach: społeczne, psychologiczne, prawne, kulturowe. 14. Nowe media jako czynnik radykalizacji politycznej i zmiany społecznej. 15. Nowe media w życiu codziennym.	P_W01, P_W02, P_W03 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie przedmiotowe efekty uczenia się są realizowane we wszystkich treściach wykładowych)

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład problemowy, studium przypadku, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Barney D. (2008). *Społeczeństwo sieci*, Warszawa.
2. Dijk van J. (2010). *Społeczne aspekty nowych mediów: analiza społeczeństwa sieci*, PWN, Warszawa.
3. Jeziński M. (2009). *Nowe media a media tradycyjne*. Prasa, reklama, Internet, Toruń.
4. Majorek M. (2015). *Od kultury popularnej do kultury kreatywności*. Universitas, Kraków.
5. Manovich L. (2006). *Język nowych mediów*. Warszawa: WAiP.
6. Miotk A. (2013). *Skuteczne social media: prowadź działania, osiągaj zamierzone efekty*. Helion, Gliwice.
7. Levinson P. (2010). *Nowe nowe media*. WAM, Kraków.

Uzupełniająca

1. Celiński P. (2013). *Postmedia. Cyfrowy kod i bazy danych*. Lublin, postmedia.pl.
2. Falls J, Deckers E. (2013). *Media społecznościowe bez ściemy: jak kreować markę*. Wydawnictwo Helion, Gliwice.
3. Sokołowski M. (red.) (2013). *Nowe media i wyzwania współczesności*. Wydawnictwo Adam Marszałek, Toruń.
4. Walotek-Ściańska K, Szyszko M. (red.) (2014). *Homo irretitus: w sieci serwisów społecznościowych, reklamy i marketingu społecznego*. Wyższa Szkoła Humanitas, Sosnowiec.
5. Zawojski P. (red) (2015). *Klasyczne dzieła sztuki nowych mediów*. Katowice. Online.
6. Zawojski P. (2010). *Cyberkultura. Syntopia sztuki, nauki i technologii*. Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie ustne na ocenę: student losuje 3 pytania, za każdą odpowiedź otrzymuje max. 4 pkt. (za 3 odpowiedzi max. student może uzyskać 12 pkt.), ocena wystawiana jest zgodnie z zasadą: 12 pkt. - ocena 5,0; 11 pkt. - ocena 4,5; 10 pkt. - ocena 4,0; 9 pkt. - ocena 3,5; 8 - 7 pkt. - ocena 3,0; 6 pkt. i poniżej - ocena 2,0.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Wykład: wykonanie projektu na zadany temat: zaliczenie bez oceny (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego, co jest warunkiem dopuszczenia do zaliczenia ustnego.
P_K01 P_K02	Wykład: nabywane podczas dyskusji problemowej na zajęciach.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	15

Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Psychologia Psychology	D.MI.14a.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30										

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	procesy emocjonalne i motywacyjne oraz strukturę i funkcje świadomości; zna pojęcie inteligencji i osobowości; zna definicję stresu i odnosi się do skutków działania stresu i metod radzenia sobie z nim
		K_W28
	P_W02	jak sytuacja społeczna wpływa na zachowanie człowieka; rozumie, co może wpływać na oceny zachowania innych ludzi
		K_W28
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wyciągnąć konstruktywne wnioski odnośnie tego, co sprawia, że zachowujemy się w określony sposób i wykazać się umiejętnościami skutecznego radzenia sobie ze stresem
		K_U28
	P_U02	wyjaśnić, w jaki sposób jedni ludzie wpływają na innych; zaprezentować w jaki sposób konstruujemy nasze subiektywne interpretacje cech i postępowania innych ludzi w odniesieniu do naszych relacji z nimi
		K_U28
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	szerszego spostrzegania relacji międzyludzkich, biorąc pod uwagę to, że rozwój osobowości i doskonalenie zawodowe trwa przez całe życie
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Psychologia jako nauka.	P_W02, P_U01, P_K01
2. Świadomość.	P_W01, P_U01
3. Wpływ nieświadomości na życie świadome.	P_W01, P_U01
4. Emocje. Osobowość.	P_W01, P_U01, P_K01
5. Inteligencja.	P_W01, P_U02
6. Motywacja.	P_W01, P_U02

7. Stres.	P_W01, P_U02
8. Atrakcyjność fizyczna i interpersonalna.	P_W02, P_U02, P_K01
9. Techniki manipulacji.	P_W02, P_U01, P_U02
10. Zjawisko hiperuległości.	P_W02, P_U01, P_U02
11. Konformizm.	P_W02, P_U01, P_U02
12. Prawidłowości spostrzegania innych ludzi.	P_W02, P_U02, P_K01
13. Agresja.	P_W01, P_U02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Wojciszke B. (2006). *Człowiek wśród ludzi: zarys psychologii społecznej, wyd. 5*. Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.
2. Zimbardo P. (2019). *Psychologia i życie, wyd. 4*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3. Wosińska W. (2004). *Psychologia życia społecznego*. GWP, Gdańsk.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Test na koniec semestru (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru). Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.).
P_U01 P_U02	Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące wybranych zagadnień z zakresu psychologii (zal) – dyskusja; przedłożenie prezentacji upoważnia do przystąpienia do napisania testu.
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Socjologia Sociology	D.MI.14b.S.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł I Ogólnouczelniany Blok przedmiotów z nauk społecznych	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 1	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30										

Cele przedmiotu		
Rozumienie podstawowych pojęć, teorii socjologicznych oraz podstaw analizy społecznej.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	podstawowe pojęcia oraz metody badań w socjologii
		K_W28
	P_W02	mikro- i makrostruktury społeczne
		K_W28
	P_W03	pojęcia z zakresu socjologii polityki
		K_W28
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wyjaśnić przyczyny i skutki zachowań zbiorowych i ruchów społecznych
		K_U28
	P_U02	scharakteryzować proces socjalizacji, wskazując jego znaczenie dla funkcjonowania społeczeństw
		K_U28
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	postępowania zgodnie z zasadami etyki
		K_K04
	P_K02	działań na rzecz dobra publicznego
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1.Podstawy socjologii. Główne teorie socjologiczne.	P_W01
2. Metody badań socjologicznych.	P_W01
3. Mikro- i makrostruktury społeczne (grupy społeczne, organizacje, społeczności, zbiorowości, naród, społeczeństwa).	P_W02
4. Proces socjalizacji.	P_W01, P_U02
5. Ruchy społeczne.	P_W02, P_U01
6. Socjologia stosunków politycznych. Socjologiczne rozumienie polityki i władzy. Państwo.	P_W03, P_K02
7. Tendencje zmian ludności (przyrost ludności, polityka ludnościowa, społeczeństwa starzejące się).	P_W02
8. Kultura jako przedmiot badań socjologii. Kultura organizacyjna.	P_W01, P_K01
9. Pojęcie „globalizacji” i „nowej lokalności”.	P_W02

Metody dydaktyczne
Wykład: Wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, dyskusja.
Zalecana literatura
Podstawowa 1. Sztompka P. (2021). *Socjologia. Wykłady o społeczeństwie*. Znak Horyzont, Kraków. 2. Kłoskowska A. (2007). *Socjologia kultury*. PWN, Warszawa. 3. Szacka B. (2008). *Wprowadzenie do socjologii*. PWN, Warszawa.
Uzupełniająca 1. Sztompka P, Kucia M. (2005). *Socjologia. Lektury*. Znak, Kraków. 2. Praca zbiorowa. (2010). *Ludność. Największe bogactwo świata*, Prohibita, Warszawa. 3. Nowak S. (2011). *Metodologia badań społecznych*. PWN, Warszawa.
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03	Zaliczenie na podstawie prezentacji multimedialnej wykonanej przez studenta (oceniana merytoryka, przekaz, zgodność z poleceniem).
P_U01 P_U02	Ocena edycji wykonania prezentacji.
P_K01 P_K02	Samodzielność wykonanej prezentacji.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Anatomia człowieka Human Anatomy	D.MII.15.A.Cz.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
Przekazanie studentom wiedzy o budowie i funkcjonowaniu ciała ludzkiego, wskazanie potrzeby 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.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	mianownictwo anatomiczne
		K_W01
	P_W02	budowę ciała ludzkiego w podejściu topograficznym (kończyna górna i dolna, klatka piersiowa, brzuch, miednica, grzbiet, szyja, głowa) oraz czynnościowym (funkcje poszczególnych układów)
		K_W01
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	właściwie stosować mianownictwo anatomiczne oraz wykorzystywać znajomość topografii narządów ciała ludzkiego
		K_U29
	P_U02	wskazać na różnice w budowie i funkcji narządów człowieka w stanie zdrowia i choroby
		K_U07
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	systematycznego pogłębiania wiedzy zawodowej krytycznie wykorzystując dostępne informacje dążąc do profesjonalizmu
		K_K01, K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Ogólna budowa ciała, osie i płaszczyzny. Podstawowa nomenklatura anatomiczna. Ogólna charakterystyka układu ruchu.	P_W01, P_W02
2. Kości szkieletu postkranialnego i ich połączenia. Budowa stawów i ich mechanika.	P_W01, P_W02
3. Budowa czaszki mózgowej i twarzowej.	P_W01, P_W02
4. Ogólna budowa mięśni. Grupy czynnościowe mięśni.	P_W01, P_W02
5. Układ krążenia ze szczególnym uwzględnieniem budowy serca.	P_W01, P_W02

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.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
ĆWICZENIA Stosownie do tematyki wykładów. Rozpoznawanie, nazywanie i topografia poszczególnych struktur anatomicznych i narządów (na fantomach).	P_U01
SAMOKSZTAŁCENIE Krótkie opracowanie: charakterystyka anatomiczna i funkcjonalna wybranych narządów z uwzględnieniem topografii, morfologii, fizjologii oraz najczęstszych chorób i dysfunkcji.	P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, dyskusja, obserwacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Bochenek A, Reicher M. (2009). *Anatomia człowieka (t. 1-5)*. PZWL, Warszawa.
2. Gołąb B. (2015). *Podstawy anatomii człowieka. Podręcznik dla studentów*. PZWL, Warszawa.
3. Mazurek J. (2023). *Atlas anatomiczny*. Wydawnictwo SBM, Warszawa.
4. Suder E, Brużewicz Sz. (2021). *Anatomia człowieka: podręcznik i atlas dla studentów licencjatów medycznych*. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław.

Uzupełniająca

1. Aleksandrowicz R, Ciszek B. (2021). *Mały atlas anatomiczny*. PZWL, Warszawa.
2. Sobotta J. (2016). *Atlas anatomii człowieka*. Urban & Partner, Wrocław.
3. Michajlik A, Ramotowski W. (2016). *Anatomia i fizjologia człowieka*. PZWL, Warszawa.
4. *Atlas of Human Anatomy*, www.anatomyatlases.org

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: 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]. 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 pyt.: 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 pyt.: 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.
P_U01 P_U02	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 pyt.: 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 pyt.: 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. Samokształcenie: 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_K01	Samokształcenie: 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).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin

Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Fizjologia człowieka Human Physiology	D.MII.16.F.Cz.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30									

Cele przedmiotu		
Przekazanie studentom wiedzy o funkcjach i procesach fizjologicznych organizmu człowieka, metodach ich oceny oraz wskazanie czynników mogących zaburzać prawidłowe ich czynności a także skutki tych zaburzeń.		
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka
		K_W01, K_W02
	P_W02	mechanizmy utrzymujące homeostazę ustroju i czynniki ją zaburzające
		K_W01, K_W02, K_W05
	P_W03	metody oceny i kontroli procesów fizjologicznych oraz metody ochrony przed wpływem czynników zaburzających funkcjonowanie organizmu człowieka
		K_W01, K_W02, K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	współpracować ze specjalistami z innych dziedzin medycznych w ramach zespołów terapeutycznych
		K_U04
	P_U02	przeprowadzić obserwację i testy umożliwiające ocenę wybranych procesów fizjologicznych
		K_U04, K_U18
	P_U03	posługiwać się technikami obserwacyjnymi i pomiarowymi w celu oceny stanu zdrowia
		K_U04
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka i prowadzenia działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia
		K_K08

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Fizjologia - podstawowe pojęcia, przedmiot badań i krótka historia dziedziny. 2. Homeostaza, sprzężenie zwrotne ujemne, płyny ustrojowe. 3. Regulacja neurohormonalna, oś podwzgórzowo-przysadkowa.	 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03

4. Metabolizm - przemiana materii i energii, termoregulacja.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Fizjologia układu ruchu- układ kostny	P_W01, P_W02
6. Fizjologia układu ruchu- mięśnie.	P_W01, P_W02
7. Podstawowe zdolności motoryczne i ich kształtowanie.	P_W01, P_W02
8. Sprawność i wydolność fizyczna.	P_W01, P_W02
9. Funkcje układu nerwowego i narządy zmysłów.	P_W01, P_W02
10. Wpływ rytmów biologicznych na funkcje organizmu - podstawy chronobiologii.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Fizjologia układu oddechowego, wymiana gazowa.	P_W01, P_W02
12. Układ krążenia, automatyzm serca, regulacja ciśnienia krwi, grupy krwi.	P_W01, P_W02, P_W03
13. Funkcjonowanie układu pokarmowego.	P_W01, P_W02
14. Fizjologia układu moczowego.	P_W01, P_W02
15. Fizjologia płodności.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Rola elektrolitów, ciśnienie osmotyczne, sporządzanie płynów fizjologicznych.	P_U02, P_U03, P_K01
2. Pobudliwość i pobudzenie. Wyznaczanie czasu reakcji na bodźce.	P_U02, P_U03, P_K01
3. Czucie, odruchy warunkowe i bezwarunkowe.	P_U02, P_U03, P_K01
4. Planowanie wysiłku fizycznego i zapotrzebowania energetycznego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Wyznaczanie należnej masy ciała. Dyskusja na temat przyczyn otyłości i metod zapobiegania.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Przewidywanie skutków niedoczynności lub nadczynności gruczołów dokrewnych.	P_U02, P_U03, P_K01
7. Ocena sprawności narządów zmysłów i orientacji przestrzennej.	P_U02, P_U03, P_K01
8. Badanie wydolności fizycznej.	P_U02, P_U03, P_K01
9. Sprawność fizyczna, test Eurofit.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Pojemność życiowa płuc, spirometria, czas bezdechu dowolnego.	P_U02, P_U03, P_K01
11. Badanie ciśnienia krwi i tętna w zmiennych warunkach.	P_U02, P_U03, P_K01
12. Analiza wyników morfologii krwi i moczu.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Wyznaczanie okresów płodności kobiet.	P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, dyskusja, obserwacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Traczyk WZ. (2023). *Fizjologia człowieka w zarysie, wyd. 8*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Krauss H. (2022). *Fizjologia człowieka: podstawy*. PZWL, Warszawa.
3. Konturek S. (2021). *Fizjologia człowieka*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

1. Górski J. (2019). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego, wyd. 2*. PZWL, Warszawa.
2. Krauss H. (2019). *Fizjologia żywienia*. PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykłady: test zaliczeniowy w formie pisemnej, 40 krótkich pytań otwartych (wyjątkowo niektóre pytania mogą być zamknięte) obejmujący wiedzę z wykładów i ćwiczeń. 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_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: na kolejnych ćwiczeniach studenci przedstawiają krótki raport/notatkę z poprzednich ćwiczeń zawierający główne treści teoretyczne i/lub wyniki przeprowadzonych obserwacji i działań promujących zdrowie i aktywny tryb życia. Raport jest oceniany w skali 0-5. Nieobecność na ćwiczeniach skutkuje brakiem możliwości sporządzenia raportu i tym samym oceną 0 (zero). Ocena końcowa ćwiczeń wynika ze średniej arytmetycznej uzyskanych ocen.
P_K01	Ćwiczenia: oceniane są w ramach przedstawianych na ćwiczeniach raportów z ćwiczeń.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10

Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Mikrobiologia i parazytologia Microbiology and Parasitology	D.MII.17.M.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30			30						15	

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z budową i fizjologią organizmów prokariotycznych i eukariotycznych, rolą drobnoustrojów w kształtowaniu biosfery i ich znaczeniem dla człowieka. Zapoznanie studentów z wybranymi patogenami człowieka, sposobami ich rozprzestrzeniania i wnikania do organizmu żywiciela, chorobotwórczością oraz wybranymi metodami technik laboratoryjnych w mikrobiologii.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	morfologię, fizjologię, znaczenie dla człowieka i biosfery wybranych drobnoustrojów i pasożytów
		K_W03
	P_W02	prawidłową terminologię używaną w mikrobiologii i parazytologii
		K_W03
	P_W03	drogi transmisji zakażeń, profilaktykę i wybrane metody leczenia
		K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	stosować metody poboru, hodowli i identyfikacji drobnoustrojów
		K_U04
	P_U02	pracować z zachowaniem zasad aseptyki
		K_U04
	P_U03	analizować morfologię drobnoustrojów i pasożytów na podstawie preparatów mikroskopowych i makroskopowych, wykazując związek morfologii struktur z ich funkcjami
		K_U04, K_U29
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	rozwiązywania zagrożeń związanych z higieną i odpowiedzialności za zasady bezpieczeństwa mikrobiologicznego
		K_K07

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Diagnostyka mikrobiologiczna, pobór próbek, metody ochrony przed drobnoustrojami.	P_W02, P_W03, P_K01

2. Drogi zakażeń drobnoustrojami, mechanizmy odporności przed drobnoustrojami.	P_W02, P_W03
3. Budowa wirusów, infekcje wirusowe, znaczenie wirusów, wiroidy i priony.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Przegląd chorób wirusowych.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Zaliczenie na ocenę.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Budowa prokariontów, ruch i rozmnażanie się prokariontów, antybiotyki a mechanizmy oporności.	P_W01, P_W02
7. Funkcje życiowe prokariontów: oddychanie, odżywianie się, metabolizm, znaczenie prokariontów.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Systematyka prokariontów, archeony, główne grupy bakterii, mikroflora i biofilmy organizmu ludzkiego.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Budowa, patogenność i przegląd istotnych dla człowieka grzybów.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Zaliczenie na ocenę.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Wstęp do parazytologii: definicja i podział pasożytnictwa, znaczenie w ekologii, epidemiologia i leczenie chorób pasożytniczych, adaptacje pasożytów.	P_W01, P_W02, P_W03
12. Elementy protozoologii: przegląd istotnych dla człowieka pasożytów protistowych.	P_W01, P_W02, P_W03
13. Ektopasożyty człowieka – przegląd.	P_W01, P_W02, P_W03
14. Endopasożyty człowieka – przegląd.	P_W01, P_W02, P_W03
15. Zaliczenie na ocenę.	P_W01, P_W02, P_W03
LABORATORIUM	
1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, podstawowe wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego.	P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03
2. Zasady mikroskopowania i sporządzania preparatów mikroskopowych.	P_U01, P_U02, P_U03
3. Przegląd wybranych bakterii Gram-dodatnich.	P_U03
4. Przegląd wybranych bakterii Gram-ujemnych.	P_U03
5. Podłoża i hodowle mikrobiologiczne.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Podstawowe techniki mikrobiologiczne.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Analiza czystości mikrobiologicznej pomieszczeń.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Izolacja drobnoustrojów z ciała człowieka.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Wpływ czynników środowiskowych na wzrost drobnoustrojów.	P_U01, P_U02, P_K01
10. Metody barwienia drobnoustrojów.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Zaliczenie na ocenę.	P_W01, P_W02, P_W03
12. Morfologia protistów pasożytniczych.	P_U03
13. Morfologia i fizjologia ektopasożytów.	P_U03
14. Morfologia i fizjologia endopasożytów.	P_U03
15. Zaliczenie na ocenę - wystawka z pasożytów.	P_W02, P_W03, P_U03
SAMOKSZTAŁCENIE Karta pracy z przydzielonym gatunkiem grzyba.	P_W01, P_W02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Ćwiczenia: Laboratoryjne, dyskusja, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Murray PR, Pfaller MA, Rosenthal KS. (2022). *Mikrobiologia*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
2. Baj J. (2021). *Mikrobiologia*. PWN, Warszawa.
3. Baszkowska J, Ferenc T, Kurnatowski P. (2017). *Zarys parazytologii medycznej*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

1. Gospodarek E, Mikucka A. (2019). *Mikrobiologia w kosmetologii*. PZWL, Warszawa.
2. Heczko P, Wróblewska M, Pietrzyk A. (2016). *Mikrobiologia lekarska*. PZWL, Warszawa.
3. Salyers AA, Witt DD. (2012). *Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko*. PWN, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest sumą punktów uzyskanych z trzech zaliczeń cząstkowych (wirusy/bakterie/pasożyty), każda część składa się z 5 opisowych pytań otwartych, za każde można otrzymać maksymalnie 4 pkt. Student może otrzymać dodatkowe punkty do zaliczenia wykładu za merytoryczny udział w dyskusji. Progi punktowe: 60-54 (bdb), 53-51 (+db), 50-44 (db), 43-41 (+dst), 40-31 (dst), 30-0 (ndst). Samokształcenie: Prawidłowe wypełnienie karty pracy z przydzielonym grzybem, zaliczenie bez oceny (zal).
P_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium (zaliczenie na ocenę): 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_K01	Laboratorium: przeprowadzenie i odpowiednie udokumentowanie (w postaci trzech sprawozdań) doświadczeń laboratoryjnych wykonywanych w zgodności z zasadami aseptyki, drogi zakażeń i epidemiologia parazytologiczna (wystawka z pasożytów).

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Studiowanie literatury	3
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	2
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Biologia z genetyką Biology with Genetics	D.MII.18.B.G.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30			15							

Cele przedmiotu

Celem kształcenia jest przekazanie studentom wiedzy o strukturze i funkcjonowaniu świata organizmów żywych, miejscu człowieka w tym świecie, wybranych procesach ewolucyjnych, immunologicznych, rozwojowych, poznanie zasad funkcjonowania zmienności i systemów dziedziczenia cech, ze szczególnym uwzględnieniem szeroko pojętej genetyki człowieka.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	procesy ewolucyjne, wybrane elementy rozwoju człowieka
		K_W03
	P_W02	składniki i mechanizmy wybranych komponentów odpowiedzi immunologicznych
		K_W03
	P_W03	organizację, sposoby dziedziczenia materiału genetycznego, wybrane procesy genetyczne i elementy inżynierii genetycznej
		K_W04
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	sporządzić pisemny opis taksonomiczny na podstawie obserwacji mikroskopowych, przy użyciu nowoczesnych technik fotografii mikroskopowej i zasad pisania prac naukowych zgodnych z zasadami dyplomowania
		K_U29
	P_U02	obsługiwać mikroskop świetlny i sporządzać podstawowe preparaty
		K_U29
	P_U03	rozwiązywać krzyżówki genetyczne z wybranych rodzajów dziedziczenia i zadania z zakresu genetyki molekularnej
		K_U29

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Biogeneza, podstawy klasyfikacji organizmów, wybrane elementy ewolucjonizmu.	P_W01
2. Człowiek na tle naczelnych, najbliżsi przodkowie człowieka.	P_W01
3. Rozwój prenatalny i postnatalny człowieka.	P_W01
4. Grupy krwi i czynnik Rh, charakterystyka wybranych komórek i białek krwi.	P_W02
5. Układ zgodności tkankowej, cytokiny, przeciwciała - rodzaje i funkcje.	P_W02

6. Odporność nieswoista i swoista, odporność czynna i bierna. 7. Autoimmunizacja, rodzaje nadwrażliwości, niedobory odporności, immunologia skóry i nowotworów. 8. Nośniki informacji genetycznej, budowa DNA i RNA, zasada komplementarności. 9. Organizacja materiału genetycznego w komórce, kariotyp człowieka, dziedziczenie płci. 10. Replikacja DNA, kod genetyczny. 11. Procesy transkrypcji i translacji, ekspresja genów. 12. Podstawowe pojęcia genetyczne, dziedziczenie mendlowskie, odstępstwa od praw Mendla. 13. Geny sprzężone z płcią i ze sobą, chromosomowo-genowa teoria dziedziczenia. 14. Zmienność, mutacje, choroby genetyczne człowieka 15. Inżynieria genetyczna, klonowanie in vivo i in vitro, GMO, terapia genowa, klonowanie organizmów.	P_W02 P_W02 P_W03 P_W03 P_W03 P_W03 P_W03 P_W03 P_W03 P_W03
LABORATORIUM 1. Zasady sporządzania preparatów biologicznych, mikroskopowanie. 2. Przygotowanie dokumentacji fotograficznej okazów, opracowanie nomenklatury i przygotowanie opisu. Diagnoza, etymologia. 3. Sporządzanie opisów biologicznych (w oparciu o aktualne zasady dyplomowania) - cz. 1. 4. Sporządzanie opisów biologicznych (w oparciu o aktualne zasady dyplomowania) - cz. 2 5. Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych – prawa Mendla. 6. Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych – geny sprzężone z płcią, kodominacja. 7. Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych – zadania łączone i z genetyki molekularnej.	 P_U02 P_U01, P_U02 P_U01 P_U03 P_U03 P_U03 P_U03

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Laboratorium: Laboratoryjne, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Futuyma DJ. (2008). *Ewolucja*. Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.
2. Bartel H. (2023). *Embriologia*. PWZL, Warszawa.
3. Fletcher H, Hickey I. (2022). *Krótkie wykłady. Genetyka*. PWN, Warszawa.
4. Gołąb J, Jakubisiak M, Lasek W, Stokłosa T. (2013). *Immunologia*. PWN, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Węgleński P. (2015). *Genetyka molekularna*. PWN, Warszawa.
2. Dawkins R. (2007). *Samolubny gen*. Prószyński i S-ka, Warszawa.
3. Kurnatowska AJ, Kurnatowski P, Wójcik A. (2018). *Wybrane zagadnienia z genetyki wraz z zadaniami*. Wydawnictwo Uczelniane PWSZ AS, Wałbrzych.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład (egzamin): ocena końcowa jest sumą punktów uzyskanych z dwóch części (elementy ewolucji i rozwoju, immunologia/genetyka), każda część składa się z 5 opisowych pytań otwartych, za każde można otrzymać maksymalnie 4 pkt. Student może otrzymać dodatkowe punkty do zaliczenia wykładu za merytoryczny udział w dyskusji. Progi punktowe: 40-36 (bdb), 35-34 (+db), 33-30 (db), 29-28 (+dst), 27-24 (dst), 23-0 (ndst).
P_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest wyznaczana na podstawie zebranych punktów - maksymalnie 10 pkt. za opis taksonomiczny i maksymalnie 20 pkt. za kolokwium z krzyżówek genetycznych, progi punktowe na oceny: 30-27 (bdb), 26 (+db), 25-22 (db), 21 (+dst), 20-18 (dst), 17-0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Studiowanie literatury	3
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	2
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Chemia ogólna General Chemistry	D.MII.19.Ch.O.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30			30							

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 wybranych czynności i technik laboratoryjnych.		
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	podstawowe pojęcia, prawa chemiczne, klasyfikacje pierwiastków i związków chemicznych oraz podstawy kinetyki reakcji chemicznych
		K_W03, K_W13
	P_W02	relacje pomiędzy strukturą elektronową atomów i cząsteczek a ich własnościami
		K_W03
	P_W03	zasady obliczeń chemicznych związanych ze sporządzaniem, rozcieńczaniem i przeliczaniem stężeń
		K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dostrzegać zależności pomiędzy budową substancji a jej właściwościami fizycznymi i chemicznymi
		K_U04
	P_U02	samodzielnie wykonywać wybrane obliczenia chemiczne, poprawnie pisać wzory i nazywać związki chemiczne, poprawnie zapisywać równania reakcji chemicznych
		K_U04
	P_U03	poprawnie wykonywać wybrane czynności i pomiary laboratoryjne, postępując zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium
		K_U04
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przyjęcia odpowiedzialności w pracy laboratoryjnej
		K_K07
Treści programowe		**Przedmiotowe efekty uczenia się**

WYKŁADY	
1. Od alchemii do chemii. Podstawowe pojęcia i prawa chemiczne.	P_W01
2. Budowa atomu: cząstki elementarne, modele jądra atomowego, trwałość jądra, izotopy, izobary, izotony, konfiguracja elektronowa, falowe równanie Schrödingera, orbitale atomowe i liczby kwantowe.	P_W01, P_W02
3. Promieniotwórczość naturalna i sztuczna, kinetyka rozpadu promieniotwórczego, szeregi promieniotwórcze, sztuczne przemiany promieniotwórcze.	P_W01, P_W02
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.	P_W01, P_W02
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.	P_W01, P_W02
6. Stany skupienia materii (stały, ciekły, gazowy, ciekłokrystaliczny i nadkrytyczny). Przemiany fazowe. Gaz doskonały, gaz rzeczywisty.	P_W01, P_W02
7. Nomenklatura i właściwości związków nieorganicznych.	P_W01, P_W02
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.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Związki kompleksowe: liczby koordynacyjne a przestrzenne rozmieszczenie ligandów w kompleksie, typy ligandów, nomenklatura kompleksów. Wykorzystanie związków kompleksowych w chemii nieorganicznej.	P_W01, P_W02, P_W03
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).	P_W01, P_W02, P_W03
LABORATORIUM	
1. Obliczanie stężenia molowego i procentowego roztworów wodnych oraz pH roztworu. Przeliczanie stężeń.	P_U01, P_U02
2. Przygotowywanie roztworów o zadanym stężeniu procentowym i molowym. Rozcieńczanie roztworów. Roztwory buforowe.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
3. Miareczkowanie alkacymetryczne.	P_U02, P_U03, P_K01
4. Badanie własności utleniających manganu i chromu.	P_U02, P_U03, P_K01
5. Otrzymywanie związków kompleksowych i badanie ich trwałości.	P_U02, P_U03, P_K01
6. Analiza kationów: podział kationów na grupy analityczne, rozdział i wykrywanie kationów w roztworze wodnym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Analiza anionów: podział anionów na grupy analityczne, reakcje charakterystyczne poszczególnych grup.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, doświadczenie, pokaz.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: 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_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań), trzy kolokwia pisemne obejmujące najważniejsze zagadnienia przedmiotu. 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).
P_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Chemia żywności Food Chemistry	D.MII.20.Ch.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15			15							

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.		
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	struktury i funkcje biologiczne związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka: aminokwasy, węglowodany, kwasy nukleinowe i tłuszcze
		K_W03, K_W05
	P_W02	praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu chemii żywności
		K_W03, K_W05
	P_W03	podstawowe zasady tworzenia oddziaływań w związkach chemicznych i wykorzystywanych w procesach biochemicznych
		K_W13
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	przygotować rozcieńczenia roztworów i obliczyć wartości końcowe roztworów
		K_U04
	P_U02	przewidzieć kierunek reakcji chemicznej i kierunek procesów biochemicznych
		K_U04
	P_U03	odróżnić makrocząsteczki i przeprowadzić reakcje chemiczne dla grup funkcyjnych
		K_U04
	P_U04	posługiwać się podstawowymi technikami laboratoryjnymi
		K_U04
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	do współpracy w grupie i określenia priorytetów służących realizacji postawionego przed nim zadania
		K_K08, K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	P_W01, P_W02, P_W03

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.	P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
LABORATORIUM 1. Oznaczanie związków nieorganicznych w produktach żywnościowych. 2. Badanie właściwości tłuszczów spożywczych. 3. Oznaczanie zawartości cukrów w produktach żywnościowych.	 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, doświadczenie.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Laboratorium: zaliczenie na ocenę, dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Związki biologicznie czynne w żywności Biologically Active Substances in Food	D.MII.21.Z.B.C.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30			15							

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.		
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	grupy związków biologicznie czynnych oraz indywidualne składniki występujące w roślinach spożywczych, przyprawowych oraz wykorzystywanych do produkcji suplementów diety/środków spożywczych
		K_W03, K_W05
	P_W02	praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu chemii żywności
		K_W05
	P_W03	podstawy farmakologii i farmakoterapii wybranych substancji pochodzenia roślinnego oraz ich interakcji z lekami
		K_W12, K_W13
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dokonać odpowiedniego doboru surowców roślinnych do przygotowania potraw stosowanych w dietoterapii oraz wskazać odpowiednie techniki ich sporządzania
		K_U15
	P_U02	przygotować materiały edukacyjne z zakresu surowców biologicznych dla pacjentów
		K_U01
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy o składzie żywności
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
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.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych.	P_W01, P_W02, P_W03
	P_W01, P_W02, P_W03

3. Czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na powstanie związków biologicznie czynnych w roślinach.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Części rośliny zawierające związki biologicznie czynne.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Fitohormony.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Sterole i stanole roślinne.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Rodzaje surowców roślinnych.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Metody badań związków biologicznie czynnych występujących w żywności, suplementach diety i ziołach.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Ekstrakcja, izolacja, ustalanie struktury związków naturalnych.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Toksykologia roślin spożywczych i przyprawowych – reakcje alergiczne, objawy zatrucia ostrego, działanie kancerogenne.	
LABORATORIUM	
1. Badanie obecności barwników roślinnych.	P_W01, P_W02, P_U02, K_K01
2. Badanie nieenzymatycznego brunatnienia żywności.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01
3. Badanie refraktometryczne zawartości cukrów.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01
4. Metody syntezy aminokwasów, peptydów – występowanie w produktach spożywczych.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01
5. Metody analizy alkaloidów występujących w produktach żywnościowych.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, K_K01
6. Ekstrakcja składników aktywnych zawartych w ziołach.	P_W01, P_W02, P_U02, K_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, eksperyment.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny. Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_U01 P_U02	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	3
Studiowanie literatury	2
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Dodatki w żywności Food Additives	D.MII.22.D.Ż.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok II, semestr 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30			15							

Cele przedmiotu
Zdobycie wiedzy na temat właściwości technologicznych, bezpieczeństwa i uwarunkowań prawnych stosowania dodatków do żywności.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Definicja, podział substancji dodatkowych i wspomagających przetwarzanie żywności.	P_W01, P_W02
2. System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w UE.	P_W01, P_W02
3. Aspekty prawne w zakresie dodatków do żywności.	P_W01, P_W02
4. Podział, funkcje oraz charakterystyka barwników spożywczych.	P_W01, P_W02
5. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji słodzących.	P_W01, P_W02
6. Podział, funkcje oraz charakterystyka konserwantów stosowanych w produkcji żywności.	P_W01, P_W02
7. Podział, funkcje, charakterystyka przeciwutleniaczy oraz zasadność ich stosowania w produkcji żywności.	P_W01, P_W02
8. Podział, funkcje oraz charakterystyka regulatorów kwasowości stosowanych w produkcji żywności.	P_W01, P_W02
9. Podział, funkcje, charakterystyka emulgatorów i substancji zagęszczających oraz zasadność ich stosowania w produkcji żywności.	P_W01, P_W02

10. Podział, funkcje oraz charakterystyka polepszaczy smaku.	P_W01, P_W02
11. Podział, funkcje oraz charakterystyka wypełniaczy w produktach żywnościowych (produkty niskokaloryczne).	P_W01, P_W02
12. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji żelujących i pianotwórczych stosowanych w produkcji żywności.	P_W01, P_W02
13. Podział, funkcje oraz charakterystyka stabilizatorów stosowanych w produkcji żywności.	P_W01, P_W02
LABORATORIUM	
1. Metody utrwalania żywności (fizyczne, chemiczne, biologiczne).	P_U01, P_U02, P_K01
2. Konserwujące działanie cukru i soli.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Konserwujące działanie przypraw, ziół oraz olejków eterycznych.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Konserwujące działanie fitocydów, miodu, jak również garbników.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Konserwowanie w occie.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Czynniki wpływające na procesy psucia się żywności.	P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, doświadczenie.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Puchalski C, Dżugan M, Augustyńska-Prejsnar A. (2015). *Bezpieczeństwo żywności*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.
2. Gawęcki J. (2012). *Żywienie człowieka. T. 1*. Podstawy nauki o żywieniu. *Wyd. 3*. PWN, Warszawa.
3. Cygan-Szczegielniak D i wsp. (2015). *Dodatki do żywności*. Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz.
4. Sikorski Z, Staroszczyk H. (2019). *Chemia żywności. T. 1-2*. PWN, Warszawa.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę 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_U01 P_U02	Laboratorium: zaliczenie na ocenę, dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	3
Studiowanie literatury	2
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Biochemia ogólna i żywności General and Food Biochemistry	D.MII.23.B.O.Ż.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok I, semestr 2	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30			15						15	

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.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	budowę, właściwości i podział białek, lipidów, węglowodanów i kwasów nukleinowych, dzięki znajomości budowy rozumie przejścia w przemianach tych związków
		K_W03, K_W05
	P_W02	procesy metaboliczne zachodzące w organizmie człowieka z wykorzystaniem tych związków
		K_W03, K_W13
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	przedstawić budowę związku, określić wiązania i zależności związków bardziej złożonych
		K_U04
	P_U02	zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii ogólnej i żywności
		K_U04
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu w laboratorium biochemicznym
		K_K07

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm.	P_W01, P_W02, P_U02
2. Energetyka procesów biochemicznych.	P_W01, P_W02, P_U02
3. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne.	P_W01, P_W02, P_U02
4. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja.	P_W01, P_W02, P_U02
5. Budowa, działanie i znacznie enzymów.	P_W01, P_W02, P_U02
6. Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych.	P_W01, P_W02, P_U02

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.	P_W01, PW02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02 P_W01, P_W02, P_U02
LABORATORIUM 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.	P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_U02, P_K01 P_W01, P_U01, P_U02, P_K01, P_W01, P_W02, P_U01, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE Esej na temat zadany przez prowadzącego, dotyczący zagadnień z zakresu biochemii i żywienia.	P_W02, P_U02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, pokaz, doświadczenie.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: egzamin w formie testu, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny. Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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). Samokształcenie: Esej oceniany wg poprawności (zal) lub niepoprawności (nzal) merytorycznej.
P_U01 P_U02	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań). Samokształcenie: Esej oceniany wg poprawności (zal) lub niepoprawności (nzal) merytorycznej.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3

Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Kwalifikowana pierwsza pomoc Premedical First Aid	D.MII.24.K.P.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
	30									

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	oddziaływanie czynników chorobotwórczych szkodliwych dla organizm
		K_W08
	P_W02	stany nagłego zagrożenia życia
		K_W18
	P_W03	metody, techniki i narzędzia oceny stanu świadomości i przytomności
		K_W18
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wykorzystywać podstawowy sprzęt do udzielenia pierwszej pomocy
		K_U03
	P_U02	ocenić stan zdrowia chorego na podstawie objawów podmiotowych i przedmiotowych
		K_U03
	P_U03	udzielić, zgodnie z kompetencjami zawodowymi, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia
		K_U03
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	podejmowania działań o charakterze prewencyjnym, służących poprawie wyglądu, zdrowia i dobrego samopoczucia, zarówno fizycznego jak i psychicznego
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA	
1. Stany zagrożenia życia – okoliczności występowania.	P_W01
2. Zagrożenia i profilaktyka w miejscu pracy. Organizacja pomocy doraźnej.	P_W01
3. Reanimacja krążeniowo-oddechowa (RKO).	P_W02, P_U01, P_U03
4. Wywiad - badanie podmiotowe, przedmiotowe.	P_U02
5. Zmiany zachodzące w organizmie człowieka poddanego działaniu mechanizmów uszkadzających – niedotlenienie, niedokrwienie.	P_W01, P_W02
6. Pacjent nieprzytomny oddychający i nieoddychający - algorytm postępowania, użycie AED.	P_W02, P_W03, P_U01

7. Uraz fizyczny, obrażenia ciała.	P_W02, P_U03
8. Sekwencja medycznych działań ratowniczych ABC.	P_W03, P_U01, P_U03
9. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ciała obcego w oku, uchu, nosie, przełyku.	P_U01, P_U03
10. Wstrząs rodzaje, postępowanie.	P_W02, P_U03
11. Postępowanie w zatrzymaniu krążenia u dzieci, niemowląt, noworodków.	P_W02, P_U03
12. Wychłodzenie, hipotermia.	P_W01, P_W02
13. Przyczyny utraty przytomności. ABC resuscytacji.	P_U01, P_U03
14. Pomoc doraźna osobom z ciężkimi obrażeniami ciała opatrywanie, transportowanie	P_U01, P_U03
15. Odpowiedzialność prawna.	P_K01

Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Ćwiczenia, inscenizacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. 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.

Uzupełniająca

1. Kopta A, Mierzejewski J, Kołodziej G. (2018). Kwalifikowana pierwsza pomoc dla jednostek współpracujących z systemem Państwowe Ratownictwo Medyczne, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: kolokwium praktyczne z umiejętności udzielania pierwszej pomocy. 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), 23-19 (db), 18-16 (+dst), 15-14 (dst), 13-0 (ndst).
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Cytologia i histologia Cytology and Histology	D.MII.25.C.H.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł II Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15			15							

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z budową mikroskopową komórek i ich organelli, różnych typów tkanek i narządów w odniesieniu do ich funkcji.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	budowę komórki bakterii, roślinnej i zwierzęcej oraz budowę i funkcje organelli
		K_W03
	P_W02	budowę tkanek zwierzęcych, ich budowę i funkcje
		K_W03
	P_W03	budowę skóry i jej wytworów (włosów, paznokci) i funkcje jej kolejnych warstw oraz zagrożenia dla jej prawidłowego funkcjonowania
		K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	prawidłowo obsługiwać mikroskop świetlny i odszukiwać odpowiednie struktury na preparatach mikroskopowych
		K_U29
	P_U02	rozpoznawać różne tkanki zwierzęce i człowieka oraz opisywać ich budowę histologiczną
		K_U29

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Budowa i funkcja komórki roślinnej i zwierzęcej, różnice komórkowe między Prokaryota a Eukaryota.	P_W01
2. Budowa i funkcje organelli komórkowych, cykl komórkowy, podziały komórkowe, śmierć komórki, procesy osmotyczne zachodzące w komórkach.	P_W01
3. Budowa i funkcje tkanki nabłonkowej oraz mięśniowej.	P_W02
4. Budowa i funkcje tkanki łącznej właściwej i tłuszczowej.	P_W02
5. Budowa i funkcje tkanki łącznej chrzęstnej, kostnej i krwi	P_W02
6. Budowa i funkcje tkanki nerwowej oraz skóry i jej wytworów.	P_W02, P_W03
7. Zaliczenie na ocenę.	P_W01, P_W02, P_W03
LABORATORIUM	

1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, podstawowe wyposażenie laboratorium biologicznego, budowa i zasady prawidłowego posługiwania się mikroskopem optycznym, obserwacja i zasady dokumentowania (rysunki) budowy tkanek.	P_U01
2. Budowa komórki, organelle komórkowe, fazy podziału komórki.	P_U01, P_U02
3. Typy tkanki nabłonkowej i mięśniowej.	P_U01, P_U02
4. Tkanka łączna właściwa, tłuszczowa i chrzęstna.	P_U01, P_U02
5. Tkanka łączna kostna i krew.	P_U01, P_U02
6. Tkanka nerwowa oraz skóra i jej wytwory.	P_U01, P_U02
7. Zaliczenie na ocenę - rozpoznawanie tkanek na preparatach mikroskopowych wyświetlanych na ekranie rzutnika multimedialnego.	P_U01, P_U02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, obserwacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Sawicki W, Malejczyk J. (2016). *Histologia*. PZWL, Warszawa.
2. Zabel M. (2021). *Histologia: podręcznik dla studentów medycyny i stomatologii*. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

1. Cichocki T, Litwin JA, Mirecka J. (2009). *Kompendium histologii: podręcznik dla studentów nauk medycznych i przyrodniczych*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład (zaliczenie na ocenę): test zamknięty składający się z 25 pytań, każde z 4 dystraktorami, test uznaje się za zdany przy 60% poprawnych odpowiedzi, progi punktowe: 25-23 (bdb), 22-21 (+db), 20-19 (db), 18-17 (+dst), 16-15 (dst),14-0 (ndst); (P_W01, P_W02, P_W03).
P_U01 P_U02	Laboratorium (zaliczenie na ocenę): ocena na podstawie umiejętności rozpoznawania tkanek, narządów i elementów budowy skóry, na ocenę pozytywną należy rozpoznać 60% z przedstawionych 25 preparatów, progi punktowe: 25-22,75 (bdb), 22,5-20,75 (+db), 20,5-18,75 (db), 18,5-17 (+dst), 16,75-15 (dst), 14-0 (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition	D.MIII.26.P.Ż.Cz.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1.Początki nauki o żywieniu człowieka i jej współczesne definiowanie. Osiągnięcia Polaków i polskich instytucji badawczych w rozwoju nauki o żywieniu.	P_W01, P_W03
2. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka;	P _W01, P_W02, P_W03

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.	P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
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.	P_U01 P_U01 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna wykonana przez studenta na zadany temat.	P_W01, P_W02, P_W03, K_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Prezentacja, dyskusja, studium przypadku.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

1. Jabłoński M. (2016). *Vademecum żywienia człowieka*. Medyk, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę - 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%-51% (ndst). Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).

P_K01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	8
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	2
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy ziołolecznictwa The Basics of Herbal Medicine	D.MIII.27.P.Z.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 5	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Kompetencje społeczne:	Student jest gotów do:	
	P_K01	podnoszenia swoich kompetencji w wykorzystywaniu naturalnych surowców
		K_K01

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY	
1. Wprowadzenie do przedmiotu, nazewnictwo.	P_W01
2. Metody pobierania i przygotowywania surowców zielarskich; preparaty zielarskie.	P_W01, P_W02
3. Formy leku roślinnego.	P_W01, P_W02
4. Przegląd wybranych gatunków roślin leczniczych.	P_W02, P_U01
5. Substancje biologicznie aktywne: podział, budowa, właściwości, występowanie.	P_W02, P_W03
6. Ziołolecznictwo wybranych zaburzeń i schorzeń narządów organizmu.	P_W02, P_W03, P_U01,
7. Toksyczność wybranych gatunków roślin. Wybrane interakcje surowców zielarskich z lekami.	P_U02, P_U03
ĆWICZENIA	
1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, wyposażenie laboratorium chemicznego.	P_W04, P_K01
2. Analiza wybranych substancji aktywnych/związków chemicznych w preparatach zielarskich i owocach/warzywach.	P_W05, P_U04, P_K01
3. Metody rozdzielania i oczyszczania wybranych związków aktywnych.	P_W05, P_U04, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Laboratoryjne, eksperyment.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J. (2012). *Fitoterapia i leki roślinne*. PZWL, Warszawa.
2. Romer M, Brud WS. (2009). Aromaterapia. *Leksykon roślin leczniczych*. Wydawnictwo MedPharm, Wrocław.
3. Kaczmarczyk-Sedlak I, Ciołkowski A. (2017). *Zioła w medycynie: choroby układu pokarmowego*. PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04 P_W05	Wykład: pisemne kolokwium zaliczeniowe na oceną (test jednokrotnego wyboru). Progi procentowe: 91-100% (ocena 5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy pisemne kolokwia cząstkowe obejmujące treści programowe ćwiczeń. Sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych na zaliczenie bez oceny. Progi procentowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z kolokwiów cząstkowych.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Wykład: pisemne kolokwium zaliczeniowe na oceną (test jednokrotnego wyboru). Progi procentowe: 91-100% (ocena 5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy pisemne kolokwia cząstkowe obejmujące treści programowe ćwiczeń. Sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych na zaliczenie bez oceny. Progi procentowe: 91-100% (5.0), 81-90% (4.5), 71-80% (4.0), 61-70% (3.5), 50-60% (3.0), 0-49% (2.0). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z kolokwiów cząstkowych.
P_K01	Ćwiczenia: sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych na zaliczenie bez oceny.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Dietetyka 1 Dietetics 1	D.MIII.28.D.1
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
	30								15	

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z zasadami komponowania diet leczniczych.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA	
1. Zasady planowania żywienia w różnych jednostkach chorobowych. Nomenklatura diet szpitalnych.	P_U01, P_U02
2. Charakterystyka diety podstawowej.	P_U01, P_U02
3. Charakterystyka diety łatwostrawnej.	P_U01, P_U02
4. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczoną zawartością tłuszczów.	P_U01, P_U02
5. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.	P_U01, P_U02
6. Charakterystyka diety bogatoresztkowej.	P_U01, P_U02
7. Charakterystyka diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.	P_U01, P_U02
8. Charakterystyka diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	P_U01, P_U02
9. Charakterystyka diety ubogoenergetycznej.	P_U01, P_U02
10. Charakterystyka diety bogatobiałkowej.	P_U01, P_U02
11. Charakterystyka diety niskobiałkowej.	P_U01, P_U02

12. Charakterystyka diety o zmienionej konsystencji (dieta papkowata, półpłynna, płynna, płynna wzmocniona). 13. Charakterystyka diety łatwo strawna niskobiałkowa.	P_U01, P_U02 P_U01, P_U02
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna na zadany temat.	P_W01, P_W02, P_K01
Metody dydaktyczne	
Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja, studium przypadku.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. PZWL, Warszawa. 2. Bujko J. (2015). *Podstawy dietetyki. Wyd. 3*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 3. Grzymisławski M. (2022). *Dietetyka kliniczna*. PZWL, Warszawa. 4. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głąbska D. (2015). *Dietoterapia*. PZWL, Warszawa.	
Uzupełniająca 1. Jabłoński M. (2016). *Vademecum żywienia człowieka*. Medyk, Warszawa. 2. Spodaryk M. (2019). *Podstawy leczenia żywieniowego*. Scientifica, Kraków.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_K01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Dietetyka 2 Dietetics 2	D.MIII.29.D.2
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
	30								15	

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od ich stopnia zaawansowania
		K_W17
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	zidentyfikować potrzeby żywieniowe osób z zaburzeniami pokarmowymi i skórnymi
		K_U06
	P_U02	wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia
		K_U07
	P_U03	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze
		K_U10
	P_U04	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości
		K_U14
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	rozwijania umiejętności postępowania dietetycznego w jednostkach chorobowych
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA	
1. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z problemami skórnymi 1.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04
2. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z problemami skórnymi 2.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04
3. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi 1.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04
4. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi 2.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04
5. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z alergiami pokarmowymi 3.	

6. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi 1. 7. Komponowanie jadłospisu dla osób dorosłych zmagających się z nietolerancjami pokarmowymi 2.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna na zadany temat.	P_W01, P_K01

Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja, studium przypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. PZWL, Warszawa.
2. Bujko J. (2015). *Podstawy dietetyki. Wyd. 3*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
3. Grzymisławski M. (2022). *Dietetyka kliniczna*. PZWL, Warszawa.
4. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głąbska D. (2015). *Dietoterapia*. PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Width M, Reinhard T. (2017). *Dietetyka kliniczna*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
2. Payne A, Barker H. (2017). *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę:trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_K01	Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy dietetyki Basics of Dietetics	D.MIII.30.P.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30									15	

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. I).	P_W01, P_U01
2. Fizjologiczne podstawy żywienia człowieka. Ogólna charakterystyka procesów trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym człowieka (cz. II).	P_W01, P_U01, P_U02
3. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych (cz. I).	P_W01, P_U01, P_U02

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.	P_W01, P_U01, P_U02 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03
SAMOKSZTAŁCENIE Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.	P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, dyskusja, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_U01 P_U02 P_U03	Wykład: zaliczenie na ocenę 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_K01	Samokształcenie: praca/esej na zaliczenie bez oceny (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała Human Figure and Body Posture Shaping	D.MIII.31.K.S.P.C.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
Poziom studiów: I stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	działania promujące zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem zdrowego stylu życia
		K_W06
	P_W02	fizjologię treningu fizycznego i jego wpływ na organizm
		K_W06, K_W08
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	prowadzić działania profilaktyczne i prozdrowotne
		K_U01, K_U06
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	prezentowania postawy promującej zdrowie i wprowadzanie działań w zakresie aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Typy sylwetek i postaw ciała.	P_W01, P_W02
2. Wskaźniki prawidłowej masy ciała. Pomiar składu ciała. Ocena prawidłowej postawy.	P_W01, P_W02
3. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, testy wysiłkowe, testy mięśniowe.	P_W01, P_W02
4. Trening aerobowy.	P_W01, P_W02
5. Trening siłowy.	P_W01, P_W02
6. Pilates, Joga.	P_W01, P_W02
7. Świadomy oddech, trening relaksacyjny.	P_W01, P_W02
8. Trening powięziowy.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	P_U01

1. Przepisy BHP na obiektach sportowych, regulamin zajęć. Typy sylwetki, pomiar składu ciała metodą BIA. Wskaźniki prawidłowej masy cała, ocena prawidłowej postawy, testy mięśniowe.	P_U01
2. Wpływ wysiłku fizycznego na organizm, testy wysiłkowe.	P_U01, P_K01
3. Ćwiczenia modelujące poszczególne parte ciała.	P_U01, P_K01
4. Ćwiczenia ułatwiające spalanie tkanki tłuszczowej.	P_U01, P_K01
5. Kształtowanie postawy ciała w terenie, Nordic Walking.	P_U01, P_K01
6. Pilates.	P_U01, P_K01
7. Joga.	P_U01, P_K01
8. Trening wytrzymałościowy.	P_U01, P_K01
9. Trening interwałowy.	P_U01, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Delavier F. (2018). *Atlas treningu siłowego*. PZWL, Warszawa.
2. Delavier F. (2018). *Modelowanie sylwetki. Atlas ćwiczeń dla kobiet*. PZWL, Warszawa.
3. Jarosz M, Bułhak-Jachimczyk B. (2015). *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*. PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu zamkniętego, jednokrotnego wyboru – 20 pytań (prawidłowa odpowiedź na pytanie oceniana 1 punktem). Progi ocenowe: 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_U01	Ćwiczenia: zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (zaliczenie na ocenę) – ocena zaangażowania i aktywności na zajęciach oraz praktycznego wykonania treningu. 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: a) przygotowanie sprzętu, stanowiska do treningu; b) metodyka treningu; c) technika wykonania ćwiczeń; d) 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 niepełne 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).
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Kosmetologia w dietetyce Cosmetology in Dietetics	D.MIII.32.K.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami kosmetologii (zabiegami inwazyjnymi, nieinwazyjnymi, pielęgnacyjnymi) mającymi na celu wspomaganie działań dietetycznych.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Historia kosmetologii – od starożytności po współczesność.	P_W01
2. Współczesna kosmetologia – przegląd zabiegów dostępnych w gabinetach kosmetologicznych.	P_W01, P_W02
3. Budowa i funkcje skóry. Skóra głowy, budowa włosa, choroby skóry głowy i włosów.	P_W03, P_U01
4. Proces starzenia się skóry, dieta sprzyjająca syntezie kolagenu.	P_W03, P_U01
5. Mikrobiom skóry, pielęgnacja zgodna z mikrobiomem skóry.	P_W03, P_U01

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.	P_W02, P_W03, P_U01 P_W01, P_U02
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). 9. Wyjście studyjne (4h).	 P_W02, P_W03, P_U01 P_W02, P_W03, P_U01 P_W02, P_W03, P_U01 P_W03, P_U01 P_W02, P_W03, P_U01 P_W02, P_W03, P_U01 P_W02, P_W03, P_U01 P_W02, P_U01, P_U02 P_W02, P_U01, P_U02
SAMOKSZTAŁCENIE Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.	 P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Prezentacja, pokaz, studium przypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Klonowska J. (2022). *Kosmetologia*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
2. Mydłowska B. (2022). *Dietetyka i kosmetologia, a zdrowy styl życia*. DiG, Warszawa.
3. Maciąg M, Maciąg K. (2018). *Medyczne aspekty kosmetologii i dietetyki*. Wydawnictwo Naukowe Tygiel, Lublin.

Uzupełniająca

1. *Beauty Forum*, Heath and Beauty Group (czasopismo).

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	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). Ćwiczenia: Kolokwium pisemne (pytania otwarte 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). Dyskusja na zajęciach, praca w parach.
P_U01 P_U02	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). Ćwiczenia: Kolokwium pisemne (pytania otwarte 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). Dyskusja na zajęciach, praca w parach.
P_K01	Samokształcenie: Praca pisemna – zaliczenie bez oceny (zal/nzal) po osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Hygiene, Toxicology and Food Safety	D.MIII.33.H.T.B.Ż.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok II, semestr 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30			15							

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	powiązanie wiedzy z zakresu biologii, biochemii ogólnej i żywności, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii z bezpieczeństwem potraw i ich przygotowywania
		K_W05, K_W03
	P_W02	organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności
		K_W11
	P_W03	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_W08
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia w powiązaniu z toksykologią i bezpieczeństwem żywności
		K_U01, K_U02
	P_U02	posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia
		K_U12
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	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	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY	
1. Woda w żywności i bezpieczeństwo jej stosowania.	P_W01, P_W03
2. Toksykologia substancji szkodliwych występujących w żywności	P_W01,P_W03, P_U01
3. Jakość i bezpieczeństwo żywności.	P_W01, P_W02, P_W03,
4. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
5. Barwniki, substancje słodzące.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
6. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
7. Konserwanty, przeciwutleniacze.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
8. Dioksyny a bezpieczeństwo żywności.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
9. Grzyby i przyprawy lecznicze.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
10. Zafałszowania żywności ze szczególnym uwzględnieniem zafałszowań preparatów białkowych.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02
LABORATORIUM	
1. Ocena zanieczyszczeń żywności pozostałościami substancji chemicznych, środkami ochrony roślin.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U02, P_K01
2. Markery oceny jakości zdrowotnej zanieczyszczeń biologicznych żywności.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U02, P_K01
3. Charakterystyka i ocena żywności pochodzącej z upraw ekologicznych pod względem zawartości azotanów w porównaniu do produktów z uprawy tradycyjnej.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, ćwiczenia, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego: progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny. Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_U01 P_U02	
P_K01	Laboratorium: kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	2
Studiowanie literatury	3
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Technologia żywności i potraw Food Technology	D.MIII.34.T.Ż.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
			30						15	

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	terminologię związaną z technologią potraw oraz towaroznawstwem
		K_W07
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii
		K_U15
	P_U02	zastosować odpowiednie techniki sporządzania i obróbki potraw
		K_U15
	P_U03	oceniać stan komponentów żywieniowych i strat surowcowych
		K_U15
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii przy wykonywaniu prac gastronomicznych
		K_K07

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
LABORATORIUM (gastronomiczne – zajęcia w kuchni) 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.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 (wszystkie wypisane efekty uczenia się są realizowane podczas wszystkich zajęć)

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.	
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.	P_W01

Metody dydaktyczne

Laboratorium: Laboratoryjne, ćwiczenia, pokaz.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Mitek M, Słowiński M. (2006). *Wybrane zagadnienia z technologii żywności*. SGGW, Warszawa.
2. Mitek M, Leszczyński K. (2014). *Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego*. SGGW, Warszawa.
3. Sikorski Z, Staroszczyk H. (2019). *Chemia żywności. T.1-2*. PWN, Warszawa.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z obu kolokwiów, 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_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z obu kolokwiów, 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), trzy kolokwia praktyczne, zaliczenie bez oceny (zal/nzal).
P_K01	Laboratorium: trzy kolokwia praktyczne, zaliczenie bez oceny (zal/nzal).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Analiza i ocena jakości żywności Analysis and Assessment of Food Quality	D.MIII.35.A.O.J.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15			30							

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zagadnienia z zakresu analizy żywności i chemii żywności
		K_W03
	P_W02	funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów
		K_W05
	P_W03	wpływ jakości żywności na zdrowie człowieka
		K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu jakości żywności
		K_U01
	P_U02	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw
		K_U14
	P_U03	wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności: białka, tłuszczu, węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych w żywności
		K_U10
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	organizować pracę własną podczas analizy żywności
		K_K07
	P_K02	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
		K_K07

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**

WYKŁADY	
1. Podstawowa przemiana materii.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Przemiany energetyczne w organizmie człowieka w odniesieniu do diety i stylu życia.	P_W01, P_W02, P_W03,
3. Wykorzystanie bilansu energetycznego w ocenie sposobu żywienia.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Przygotowanie prób do analizy żywności.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Metody oznaczeń.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Rola i znaczenie białka w żywieniu człowieka.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Rola i znaczenie lipidów w organizmie człowieka.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Rola i znaczenie węglowodanów jako składników energetycznych żywności.	P_W01, P_W02, P_W03
LABORATORIUM	
1. Przepisy BHP i organizacja pracy w laboratorium, wyposażenie laboratorium analizy żywności.	P_K01, P_K02
2. Sposoby przygotowania prób do analizy.	P_U01, P_U02, P_U03
3. Zasady oznaczeń jakościowych.	P_U01, P_U02, P_U03
4. Zasady oznaczeń ilościowych.	P_U01, P_U02, P_U03
5. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności.	P_U01, P_U02, P_U03
6. Metody oznaczania zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych.	P_U01, P_U02, P_U03
7. Rola i znaczenie witamin w żywieniu człowieka.	P_U01, P_U02, P_U03
8. Wybrane metody oznaczeń.	P_U01, P_U02, P_U03
9. Składniki mineralne w racjach pokarmowych różnych grup ludności.	P_U01, P_U02, P_U03

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, ćwiczenia, pokaz.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego, progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 75-79% dobry, 70-74% dostateczny plus, 60-69% dostateczny, 0-59% niedostateczny.
P_U01 P_U02 P_U03	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte), kolokwia praktyczne (zaliczenie bez oceny na podstawie sprawozdań), ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwiów, 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_K01 P_K02	Laboratorium: kolokwia praktyczne, zaliczenie bez oceny (zal/nzal).

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	3
Studiowanie literatury	2
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Doustna suplementacja pokarmowa Dietary supplements	D.MIII.36.D.S.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30	15									

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. Omówienie regulacji prawnych dotyczących produkcji oraz wprowadzania na rynek suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Definicja i cel suplementacji.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Zasady wprowadzania do obrotu suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Regulacje prawne.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przepisy prawne i sytuacja aktualna.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Podział suplementów ze względu na skład.	P_W01, P_W02, P_W03

5. Podział suplementów ze względu na przeznaczenie.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłość.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Suplementy diety a zdrowie układu krążenia.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Suplementy diety i ich potencjalne działanie hipoglikemizujące.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Suplementy diety – ich znaczenie u osób w wieku starszym.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Suplementy diety a okres rozrodczy i ciąża.	P_W01, P_W02, P_W03
12. Działania niepożądane suplementów oraz interakcje suplementów diety z lekami.	P_W01, P_W02, P_W03
13. Suplementacja diety składnikami odżywczymi – normy dla populacji Polski (przekraczanie górnych bezpiecznych poziomów UL).	P_W01, P_W02, P_W03
14. Żywność fortyfikowana na rynku. Analiza składu produktów.	P_W01, P_W02, P_W03
15. Pozostałe choroby wymagające suplementacji.	P_W01, P_W02, P_W03
ĆWICZENIA	
1. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób otyłych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
2. Postępowanie żywieniowe w niewydolności serca z uwzględnieniem odpowiedniej suplementacji.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
3. Postępowanie żywieniowe u osób z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby z uwzględnieniem odpowiedniej suplementacji.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
4. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób w wieku starszym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób z zaburzeniami tolerancji glukozy.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla kobiet w ciąży.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją dla osób chorujących przewlekle (inne schorzenia).	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, praca z tekstem, studium przypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Jarosz M. (2008). *Suplementy diety a zdrowie*. PZWL, Warszawa.
2. Szczegielniak B, Szczegielniak J. (2016). *Leki i suplementy współczesnej diety*. Elamed, Katowice.

Uzupełniająca

1. Shane E. (2018). *Zdrowa i naturalna suplementacja*. Vital, Białystok.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań. 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	Ćwiczenia: zaliczenia na ocenę, dwa kolokwia pisemne 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). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen z kolokwiów.
P_K01	Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń - zaliczenie bez oceny.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie zbiorowe Corporate Catering	D.MIII.37.Ż.Z.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**1**
						MCSM	**Szpital**			
	15									

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z podstawowymi i organizacją zasadami organizacji żywienia zbiorowego oraz z tworzeniem ogólnych dokumentów systemowych (księga HACCP), dokumentów wykonawczych (procedur, instrukcji), zapisów z prowadzenia pomiarów, testów i innych działań realizowanych w krytycznych punktach procesów.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia
		K_W11
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	omówić szczegółowe zasady organizacji żywienia zbiorowego
		K_U21
	P_U02	prawidłowo wdrożyć oraz nadzorować system HACCP
		K_U21
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, w tym bezpieczeństwa sanitarnego i chemicznego
		K_K07

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA	
1. Współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P_W01, P_U01, P_K01
2. Wymagania dotyczące dokumentacji. Księga GMP, GHP oraz HACCP.	P_U01, P_U02
3. Analiza zagrożeń.	P_U01, P_U02
4. Wyznaczenie krytycznych punktów kontroli.	P_U01, P_U02
5. Monitorowanie CCP i działania korygujące.	P_U01, P_U02
6. Weryfikacja skuteczności działania systemu HACCP.	P_U01, P_U02

Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Jackiewicz B. (2013). *Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP gastronomia*. Oddk, Gdańsk.

2. Jackiewicz B. (2013). *Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją*. Oddk, Gdańsk.

Uzupełniająca

1. Jackiewicz B. (2005). *Wzorcowa dokumentacja HACCP gastronomia*. Oddk Gdańsk.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę na podstawie sprawozdań (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczana na podstawie sumy punktów ze sprawozdań. Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_U01 P_U02	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	15
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Towaroznawstwo Commodities	D. MIII.38.T.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł III Podstawy żywienia i dietetyki	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 5	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
30									15	

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa
		K_W07
	P_W02	metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie
		K_W07
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia
		K_U15
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się w kwestii surowców spożywczych
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Podział środków spożywczych.	P_W01, P_W02
2. Mięso zwierząt rzeźnych i dzikich. Drób i ptactwo dzikie.	P_W01, P_W02
3. Mleko i jego przetwory.	P_W01, P_W02
4. Warzywa, owoce i ich przetwory.	P_W01, P_W02
5. Produkty zbożowe i ziemniaki.	P_W01, P_W02
6. Tłuszcze roślinne i zwierzęce.	P_W01, P_W02
7. Jaja i przetwory z ich użyciem.	P_W01, P_W02
8. Ryby i owoce morza.	P_W01, P_W02
9. Przyprawy i grzyby.	P_W01, P_W02
10. Kawa, herbata i czekolada.	P_W01, P_W02

11. Cukier i słodziki. 12. Cel i zadania technologii gastronomicznej. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych. 13. Procesy technologiczne stosowane w gastronomii. 14. Metody utrwalania żywności. Warunki przechowywania żywności. Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania oraz przetwarzania. 15. Wpływ techniki kulinarnej na jakość potraw z wybranych surowców.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
SAMOKSZTAŁCENIE Prezentacja multimedialna na zadany temat.	P_U01, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Małecka M. (2011). *Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta*. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.
2. Świderski F, Waszkiewicz-Robak B. (2010). *Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. 3*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Łatka U. (2008). *Technologia i towaroznawstwo. Wyd. 5*. WSiP, Warszawa.
2. Cichoń Z. (2009). *Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne. Wyd. 2*. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków.
3. Kołożyn-Krajewska D. (2011). *Towaroznawstwo żywności. Wyd. 9*. WSiP, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego. Progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 70-79% dobry, 60-69% dostateczny plus, 51-59% dostateczny, 0-50% niedostateczny.
P_U01	Samokształcenie: prezentacja multimedialna na zadany temat (zal/nzal).
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Kliniczny zarys chorób Clinical Outline of Diseases	D.MIV.39.K.Z.Ch.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z chorobami wewnętrznymi, neurologicznymi, chirurgicznymi, ginekologicznymi oraz pediatrycznymi, ze szczególnym uwzględnieniem chorób powiązanych z odżywianiem.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Stan zdrowia i choroby. Podstawowa terminologia medyczna. Wywiad lekarski. Badanie przedmiotowe.	P_W01, P_W02
2. Zaburzenia odżywiania. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Choroby przewodu pokarmowego.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Choroby wątroby, dróg żółciowych i trzustki.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Choroby metaboliczne. Otyłość i niedożywienie. Cukrzyca.	P_W01, P_W02, P_W03

6. Choroby układu oddechowego.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Choroby układu krążenia i układu krwiotwórczego.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Choroby immunologiczne.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Choroby nerek i układu moczowego.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Podstawowe schorzenia ginekologiczne, patologia ciąży.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Choroby narządu ruchu.	P_W01, P_W02, P_W03
12. Najczęstsze schorzenia neurologiczne i psychiatryczne.	P_W01, P_W02, P_W03
13. Choroby gruczołów wydzielania wewnętrznego.	P_W01, P_W02, P_W03
14. Choroby nowotworowe (profilaktyka, badania przesiewowe). Opieka paliatywna.	P_W01, P_W02, P_W03
15. Uzależnienia. Zatrucia.	P_W01, P_W02, P_W03
ĆWICZENIA	
1. Zasady prowadzenia wywiadu lekarskiego oraz badania przedmiotowego.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Zastosowanie badań diagnostycznych, mikrobiologicznych, czynnościowych, endoskopowych i obrazowych.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Postępowanie w chorobach skóry.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Postępowanie w chorobach układu pokarmowego.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Postępowanie w chorobach układu oddechowego.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Postępowanie w chorobach układu krążenia.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Postępowanie w chorobach układu moczowego.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Postępowanie w chorobach układu rozrodczego.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Postępowanie w chorobach układu nerwowego.	P_U01, P_U02, P_K01
10. Postępowanie w chorobach układu hormonalnego.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Postępowanie w chorobach metabolicznych.	P_U01, P_U02, P_K01
12. Postępowanie w chorobach immunologicznych.	P_U01, P_U02, P_K01
13. Postępowanie w chorobach układu ruchu.	P_U01, P_U02, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE	
Praca pisemna – leczenie i profilaktyka przydzielonych jednostek chorobowych	P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę: 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_U01 P_U02	Ćwiczenia: prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące charakterystyki i postępowania w przydzielonej grupy chorób, dyskusja – zaliczenie na ocenę. Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat wybranego schorzenia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Wstęp do psychodietetyki Introduction to Psychodietetics	D.MIV.40.W.P.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 5	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
	30								15	

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	podstawowe pojęcia z zakresu psychodietetyki
		K_W28
	P_W02	wielowymiarowy związek sposobu odżywiania się ze zdrowiem fizycznym i psychicznym
		K_W16
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	dostosować procedury żywienia uwzględniając zasady zdrowego odżywiania, satysfakcji z życia, samopoczucia i wyglądu
		K_U05
	P_U02	wykorzystać umiejętności praktyczne w celu nawiązania kontaktu z osobami w kontekście rozwoju personalnego
		K_U06
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu, mając na uwadze jego dobrobyt psychiczny i zdrowotny
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA 1. Źródła, charakter i skutki zagrożeń wynikających z nieprawidłowej diety, odżywiania, problemów psychologicznych o podłożu żywieniowym.	P_W01, P_W02
2. Zasady kontaktu z osobami ze schorzeniami/zaburzeniami psychologicznymi o podłożu żywieniowym.	P_W02, P_U01, P_U02
3. Identyfikowanie i ocenianie skutków zagrożeń w obszarze psychodietetyki.	P_W02, P_U01, P_K01
4. Rozpoznawanie schorzeń/zaburzeń psychologicznych o podłożu żywieniowym i sposobów ich zwalczania/ terapii.	P_W01, P_U01, P_K01
5. Obserwacja stosowania metod wykorzystywanych w treningach rozwoju personalnego w aspekcie podniesienia jakości zdrowego życia.	P_U01, P_U02, P_K01

6. Praca nad modelami pacjentów z zaburzeniami odżywiania. 7. Studium przypadku - psychodietetyka praktycznie.	P_W02, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE Projekt współpracy z pacjentem.	P_W01, P_U02, P_K01
Metody dydaktyczne	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, dyskusja.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. 2. Maine M, McGilley BH, Bunnell DW. (2019). *Leczenie zaburzeń odżywiania: pomost między nauką a praktyką*. Edra Urban & Partner, Wrocław. 3. Butcher J, Hooley J, Mineka S. (2017). *Psychologia zaburzeń: DSM-5*. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.	
Uzupełniająca 1. Woynarowska B. (2017). *Edukacja zdrowotna: podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka*. PWN, Warszawa. 2. Kucharska K. (2017). *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*. Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę – dwa kolokwia w ciągu semestru, po 4 pytania w każdym, ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen z kolokwiów. 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). Samokształcenie: przygotowanie projektu współpracy z pacjentem z zaburzeniami odżywiania w oparciu o literaturę przedmiotu; oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące wpływu odżywiania na aspekty psychiczne człowieka, dyskusja – zaliczenie bez oceny. Samokształcenie: przygotowanie projektu współpracy z pacjentem z zaburzeniami odżywiania w oparciu o literaturę przedmiotu; oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
P_K01	

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa Pharmacology and Nutritional Pharmacotherapy	D.MIV.41.F.F.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

Cele przedmiotu

Podstawowym celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z farmakologią i farmakoterapią żywienia oraz interakcją leków z żywnością, poznanie działania leków: efektów korzystnych, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności, a także wpływ żywności na efekty działania leków.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybrane zagadnienia z farmakologii i farmakoterapii żywieniowej
		K_W12
	P_W02	skutki interakcji leków z żywnością
		K_W12
	P_W03	działania niepożądane i toksyczne najważniejszych leków
		K_W12
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	w określonym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością
		K_U12
	P_U02	przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta
		K_U01
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	podjęcia odpowiedzialności za pacjenta w zakresie interakcji leków z pożywieniem i współpracy z lekarzami w tym zakresie
		K_K02

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Elementy farmakologii ogólnej.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Farmakokinetyka.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Podstawy farmakologii autonomicznego układu nerwowego.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Podstawy farmakologii ośrodkowego układu nerwowego.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Podstawy współczesna farmakoterapia bólu.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Wprowadzenie do farmakoterapii schorzeń układu krążenia.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Farmakologia krwi i układu krwiotwórczego.	P_W01, P_W02, P_W03

8. Farmakologia układu oddechowego. 9. Leki modulujące czynność przewodu pokarmowego. 10. Wybrane zagadnienia z farmakologii chorób infekcyjnych i pasożytniczych. Antybiotykoterapia i farmakoterapia zakażeń grzybiczych, wirusowych i inwazji pasożytniczych. 11. Farmakologia układów hormonalnych i witamin.	P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
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.	 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład konwersatoryjny, wykład informacyjny.

Ćwiczenia: Studium przypadku, dyskusja, pokaz.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę, test jednokrotnego wyboru, punktacja: 11-10 (bdb), 9 (+db), 8 (db), 7 (+dst), 6 (dst), 5-0 (ndst).
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, 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_K01	Ćwiczenia: przygotowanie CHPL - charakterystyki produktu leczniczego – zaliczenie bez oceny.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Psychogenne zaburzenia odżywiania Psychogenic Eating Disorders	D.MIV.42.P.Z.O.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	15								15	

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	kliniczne rozumienie zaburzeń odżywiania
		K_W02
	P_W02	zasady etyczne obowiązujące w psychoterapii
		K_W09
	P_W03	teorię podejść psychoterapeutycznych, ich sposób tworzenia i funkcjonowania w odniesieniu do zaburzeń odżywiania
		K_W15, K_W28
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikacje wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy
		K_U06, K_U16
	P_U02	przedstawić podstawowe problemy związane z psychogennymi zaburzeniami odżywiania, zaplanować i wdrożyć odpowiednią terapię
		K_U02
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	krytycznej oceny własnych i cudzych działań, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 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.	P_W01, P_U02 P_W01, P_U01, P_U02 P_K01, P_W02, P_W03

4. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych. 5. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych.	P_W01, P_U01 P_W01, P_U01, P_K01
ĆWICZENIA 1. Opracowanie przypadków klinicznych na podstawie wiedzy zdobytej na wykładach.	P_W01, P_U01, P_U02
SAMOKSZTAŁCENIE Studium przypadku w oparciu o wiedzę z zakresu psychogennych zaburzeń odżywiania.	P_W01, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Butcher J, Hooley J, Mineka S. (2017). *Psychologia zaburzeń: DSM-5*. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Sopot.
2. Maine M, McGilley BH, Bunnell DW. (2019). *Leczenie zaburzeń odżywiania: pomost między nauką a praktyką*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

1. Lawrence M. (2015). *Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania*. Imago, Warszawa.
2. Chrząstowski S. (2014). *Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin*. Paradygmat, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę: test (pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru). Progi ocenowe: 20-18 (bdb), 17 (+db), 16-15 (db), 14-13 (+dst), 12 (dst), 11-0 (ndst.). Samokształcenie: przygotowanie studium przypadku w oparciu o literaturę przedmiotu, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
P_U01 P_U02	Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów dotyczące rodzajów psychogennych zaburzeń odżywiania - zaliczenie na ocenę, dyskusja. Samokształcenie: przygotowanie studium przypadku w oparciu o literaturę przedmiotu, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i dietetyka pediatryczna Nutrition and Pediatric Dietetics	D.MIV.43.Ż.D.P.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
Poziom studiów: I stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
15	45									

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.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią
		K_W06, K_W10
	P_W02	metody oceny stanu zdrowia, objawy i przyczyny wybranych zaburzeń, zmian chorobowych, chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych w pediatrii
		K_W08
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	potrafi wykazać relacje pomiędzy chorobami wczesnych etapów rozwoju postnatalnego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą
		K_U07
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta pediatrycznego
		K_U06
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się w zakresie dietetyki pediatrycznej
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
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.	 P_W01, P_W02 P_W01 P_W01

4. Żywienie dzieci starszych i młodzieży – potrzeby żywieniowe organizmu dorastającego, zmiany masy ciała w okresie skoku pokwitaniowego.	P_W01
5. Żywienie dzieci w wybranych zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego (kolka niemowlęca, zaparcia, biegunka).	P_W01, P_W02
6. Charakterystyka wybranych wrodzonych wad metabolizmu u dzieci.	P_W01, P_W02
7. Celiakia, nieceliakalna nadwrażliwość na gluten, nietolerancja glutenu - zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych niemowląt. Siatki centylowe.	P_U01, P_U02, P_W01
2. Planowanie i bilansowanie żywienia dla dziecka w wieku niemowlęcym.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych dzieci wieku przedszkolnego.	P_U01, P_U02, P_W01
4. Planowanie i bilansowanie posiłków dla dzieci przedszkolnych.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych młodzieży.	P_U01, P_U02, P_W01
6. Planowanie i bilansowanie posiłków dla dzieci przedszkolnych.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Tworzenie planów żywieniowych u dzieci z zaparciami.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Tworzenie planów żywieniowych u dzieci z przewlekłą biegunką.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Opracowanie planów żywieniowych dla dziecka z alergiami pokarmowymi.	P_U01, P_U02, P_K01
10. Dieta bezlaktozowa, ubogolaktozowa w żywieniu dzieci z nietolerancją laktozy.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Dieta bezglutenowa w żywieniu dzieci z celiakią.	P_U01, P_U02, P_K01
12. Dieta w cukrzycy typu 1 u dzieci i młodzieży.	P_U01, P_U02, P_K01
13. Żywienie dzieci z nadwagą, otyłością.	P_U01, P_U02, P_K01
14. Żywienie dzieci w niedowadze, deficytach immunologicznych.	P_U01, P_U02, P_K01
15. Leczenie żywieniowe w mukowiscydozie.	P_U01, P_U02, P_K01
16. Dieta u dzieci z chorobami nowotworowymi.	P_U01, P_U02, P_K01
17. Żywienie dzieci w niedokrwistościach.	P_U01, P_U02, P_K01
18. Analiza całodziennych racji pokarmowych na podstawie diet stosowanych w żłobku/przedszkolach/szkole.	P_U01, P_U02, P_K01
19. Rola diety w padaczce lekoopornej u dzieci.	P_U01, P_U02, P_K01
20. Tworzenie planów dietetycznych dla dzieci z nietolerancja fruktozy, fruktozemią.	P_U01, P_U02, P_K01
21. Tworzenie planów dietetycznych dla dzieci z galaktozemią.	P_U01, P_U02, P_K01
22. Tworzenie planów dietetycznych dla dzieci z fenyloketonurią.	P_U01, P_U02, P_K01
23. Bilansowanie diety wegetariańskiej/wegańskiej w okresie pokwitania.	P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. PZWL, Warszawa.
2. Lissauer T, Carrol W. (2013). *Pediatria*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
3. Blask-Osipa A, Krawczyński M. (2008). *Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie*. Wydawnictwo Help-Med, Kraków.
4. Książyk J. (2022). *Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021. Wyd. 1.* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Lissauer T, Clayden G. (2013). *Pediatria. Wyd. 2*. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
2. Krauss H. (2021). *Fizjologia żywienia. Wyd. 1*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Kaczmarski M, Korotkiewicz-Kaczmarska E. (2015). *Alergia i nietolerancja pokarmowa : mleko i inne pokarmy. Wyd. 1.* Wydawnictwo Help-Med, Kraków.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Ćwiczenia: (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen cząstkowych: 2 kolokwiów w formie testu jednokrotnego wyboru - progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst) oraz z sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu). 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_U01 P_U02	Sprawozdania z ćwiczeń w formie opracowanego jadłospisu pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta pediatrycznego, uwzględniający założenia właściwej dietoterapii oraz założenia aktualnych norm żywienia dla populacji Polski.
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i dietetyka geriatryczna Nutrition and Geriatric Dietetics	D.MIV.44.Ż.D.G.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

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.		
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) w podeszłym wieku
		K_W09
	P_W02	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby osób w podeszłym wieku
		K_W17
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	udzielić porady dietetycznej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem geriatrycznym i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań
		K_U02
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe pacjentów w podeszłym wieku, stosownie do stanu zdrowia i potrzeb pacjenta
		K_U06
	P_U03	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:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki geriatrycznej
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku starszym.	P_W01, P_W02
2. Proces starzenia się organizmu. Teorie starzenia się. Zmiany inwolucyjne.	P_W01, P_W02

3. Problemy zdrowotne seniorów. Wielochorobowość.	P_W01, P_W02
4. Całościowa Ocena Geriatryczna (COG). Ocena stanu odżywienia.	P_W01, P_W02
5. Sarkopenia, otyłość sarkopeniczna oraz zespół kruchości.	P_W01, P_W02
6. Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku podeszłego.	P_W01, P_W02
7. Postępowanie dietetyczne u pacjenta w podeszłym wieku z odleżynami.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Metody oceny stanu odżywienia osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03
2. Zalecenia żywieniowe dla osób w podeszłym wieku, normy żywienia.	P_U01, P_U02, P_U03
3. Piramida żywieniowa dla osób starszych i praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych.	P_U01, P_U02, P_U03
4. Znaczenie wody u osób w wieku podeszłym - zapotrzebowanie na wodę, skutki zdrowotne, odwodnienie, uzupełnianie niedoborów wody.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Suplementacja u osób w wieku podeszłym - niedobory pokarmowe.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Planowanie postępowania dietetycznego w redukcji masy ciała u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku wystąpienia cukrzycy typu 2 u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
9. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku zaburzeń apetytu u osób starszych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Interwencje żywieniowe i modyfikacje diety w przypadku problemów z gryzieniem.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobie Alzheimera.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
12. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobie Parkinsona.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Postępowanie dietetyczne przy problemach z prostatą.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
14. Interwencje i modyfikacje dietetyczne uwzględniające wielochorobowość w wieku podeszłym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

1. Wieczorowska-Tobis K, Talarska D. (2017). *Geriatria i pielęgniarstwo geriatryczne, wyd. 2*. PZWL, Warszawa.
2. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta w podeszłym wieku, uwzględniający założenia właściwej dietoterapii chorób współwystępujących oraz założenia aktualnych norm żywienia dla populacji Polski.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5

Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe Nutrition Education and Counseling	D.MIV.45.E.P.Ż.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

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.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	cele i metody edukacji żywieniowej
		K_W19
	P_W02	znaczenie edukacji żywieniowej wśród różnych grup odbiorców (wiekowych, chorych, społecznych)
		K_W19
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	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	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego dla potrzeb edukacyjnych
		K_U02
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	sporządzania materiałów edukacyjnych z zachowaniem praw autorskich, bazując na wiarygodnych źródłach
		K_K09, K_K11

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Rozwój i organizacja poradnictwa żywieniowego (cel, profilaktyka).	P_W01, P_W02
2. Rola dietetyka. Modele wykorzystywane w edukacji żywieniowej.	P_W01, P_W02
3. Metodyka edukacji żywieniowej. Determinanty wyborów żywieniowych.	P_W01, P_W02
4.Organizacje i instytucje odpowiedzialne za edukację żywieniową.	P_W01, P_W02
5. Edukacja żywieniowa młodzieży i kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych.	P_W01, P_W02
6. Psychospołeczne postawy zachowań żywieniowych.	P_W01, P_W02

7. Komunikacja interpersonalna w edukacji żywieniowej.	P_W01, P_W02
8. Zasady komunikacji w grupach.	P_W01, P_W02
9. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.	P_W01, P_W02
10. Edukacja żywieniowa w różnorodnych środowiskach społecznych.	P_W01, P_W02
11. Edukacja żywieniowa w profilaktyce i terapii chorób przewlekłych, niezakaźnych.	P_W01, P_W02
12. Edukacja i poradnictwo żywieniowe w chorobach zakaźnych.	P_W01, P_W02
13. Psychospołeczne podstawy zachowań żywieniowych.	P_W01, P_W02
14. Zalecenia żywieniowe i formy ich popularyzacji (rola, zalety, wady, wiarygodność, efektywność upowszechniania wiedzy).	P_W01, P_W02
15. Edukacja żywieniowa grupowa a indywidualna.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Wstęp do opracowania programu edukacji żywieniowej (wybór tematu, grupy edukacyjnej).	P_U01, P_U02, P_K01
2. Opracowanie charakterystyki wybranej grupy pod względem: danych demograficznych, stanu zdrowia (schorzenia lub ryzyka choroby), stanu wiedzy żywieniowej na podstawie piśmiennictwa.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Przegląd piśmiennictwa dotyczący sposobu żywienia oraz stanu wiedzy żywieniowej wybranej grupy populacyjnej. Określenie potrzeb edukacyjnych w danej grupie żywieniowej.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Dobór metod, technik, środków dydaktycznych dostosowanych do potrzeb odbiorców.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Budowa programu profilaktycznego.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Profilaktyka cukrzycy.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Profilaktyka przeciw otyłości dla dzieci.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Profilaktyka chorób układu krążenia.	P_U01, P_U02, P_K01
9.Konstruowanie testu lub innej metody sprawdzającej wiadomości z zakresu objętego edukacją żywieniową (ocena efektywności podjętych działań).	P_U01, P_U02, P_K01
10-12. Prezentacja materiałów edukacyjnych – dyskusja, ocena, korekta.	P_U01, P_U02, P_K01
13-15. Pacjent w gabinecie dietetyka – symulacja porady dietetycznej.	P_U01, P_U02, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE	
Przygotowanie merytorycznie poprawnej, edycyjnie poprawnej ulotki edukacyjnej na zaliczenie.	P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, symulacje, prezentacja, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	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_U01 P_U02 P_K01	Ćwiczenia: zaprojektowanie i przedstawienie projektu edukacji żywieniowej, ocenie podlegają: scenariusze edukacji (maksymalna liczba punktów 10), materiały edukacyjne wykonane przez studentów (maksymalna liczba punktów 10) oraz prezentacja projektu podczas zajęć (maksymalna liczba punktów 10). Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Samokształcenie: przygotowanie merytorycznie poprawnej, edycyjnie poprawnej ulotki edukacyjnej na zaliczenie bez oceny (zal).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15

Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Badania antropometryczne w dietetyce Anthropometric Examinations in Dietetics	D.MIV.46.B.A.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
15	30								15	

Cele przedmiotu
Kształtowanie umiejętności opracowania ankiety badawczej i prawidłowej organizacji oraz przeprowadzenia badań antropometrycznych. Zdobywanie umiejętności właściwego doboru pomiarów i metod badawczych do zrealizowania zaplanowanych problemów badawczych.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	naukowe nazewnictwo i terminologię związaną z antropometrią
		K_W03
	P_W02	podstawy działania metodyki badań antropometrycznych i fizykalnych w dietetyce
		K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wykonać badanie antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia
		K_U09
	P_U02	za pomocą powszechnie uznanych skal i aktualnej metodyki badawczej ocenić stan odżywienia pacjenta
		K_U09
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego poszerzania wiedzy odnośnie nowoczesnych technik badawczych w antropometrii
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Antropologia - definicja, klasyfikacja, rys historyczny.	P_W01, P_W02
2. Rozwój osobniczy – ontogeneza.	P_W01, P_W02
3. Antropometria i punkty antropometryczne.	P_W01, P_W02
4. Przyrządy pomiarowe stosowane w antropometrii, płaszczyzny i linie ciała.	P_W01, P_W02
5. Sposoby dokumentacji badań antropometrycznych.	P_W01, P_W02
6. Metody kontroli i oceny przebiegu rozwoju - wiek rozwojowy, kalendarzowy, metody graficzne, morfogramy, siatki centylowe.	P_W01, P_W02

7. Problemy współczesnej antropologii i antropometrii.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA 1. Ocena stanu odżywienia za pomocą zalecanych skal i kwestionariuszy. 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. 9. Tworzenie kart badawczych i wywiadu środowiskowego do badań antropometrycznych. 10. Metody oceny wieku biologicznego.	 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02
SAMOKSZTAŁCENIE Przygotowanie prezentacji na temat podany przez prowadzącego.	P_W01, P_W02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę 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). Samokształcenie: wykonanie prezentacji na podany temat - zaliczenie bez oceny.
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: zalicenie na ocenę – dwa kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz. Progi punktowe dla kolokwiów: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie bez oceny. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z kolokwiów.
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej Basics of Laboratory Diagnostics	D.MIV.47.P.D.L.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł IV Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15			30							

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.		
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	interpretację wyników laboratoryjnych oznaczonych w różnych jednostkach chorobowych
		K_W02
	P_W02	zasady postępowania diagnostycznego w chorobach metabolicznych, zakaźnych i dziedzicznych
		K_W03
	P_W03	wartości wyników badań laboratoryjnych w celu zróżnicowania stanów fizjologicznych i patologicznych organizmu
		K_W08
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych dla potwierdzenia diagnozy, śledzenia zmian w przebiegu choroby, w tym wyników dietoterapii i rehabilitacji
		K_U09, K_U11
	P_U02	interpretować wpływ leków, diety i sportu na wyniki oznaczeń określonych parametrów diagnostycznych
		K_U11, K_U12
	P_U03	analizować wyniki pod kątem odpowiedniej suplementacji i dietoterapii
		K_U02
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zakresie leczenia dietetycznego, doskonalenia swej wiedzy i ciągłej edukacji oraz korzystania z jak najnowszych zdobyczy naukowych
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	

1. Badania laboratoryjne jako źródło informacji diagnostycznej; zasady interpretacji wyników.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Przygotowanie pacjenta do badań laboratoryjnych, znaczenie fazy przedanalitycznej.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Wpływ wieku na wyniki badań laboratoryjnych.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Morfologia krwi - znaczenie diagnostyczne.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń przemian glukozy i gospodarki lipidowej.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Diagnostyka laboratoryjna chorób wątroby.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Diagnostyka laboratoryjna chorób przewodu pokarmowego.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Biochemia kliniczna przewlekłej choroby nerek.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Specyfika diagnostyki prenatalnej oraz pediatrycznej.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Diagnostyka laboratoryjna kobiet w okresie reprodukcyjnym, w przebiegu ciąży oraz w okresie pomenopauzalnym.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Diagnostyka laboratoryjna mężczyzn z uwzględnieniem męskiego układu rozrodczego.	P_W01, P_W02, P_W03
12. Niepłodność-badania laboratoryjne, metody leczenia, wpływ diety.	P_W01, P_W02, P_W03
LABORATORIUM	
1. Badanie morfologiczne krwi – znaczenie diagnostyczne, interpretacja wyników badań.	P_K01
2. Diagnostyka hematologiczna niedokrwistości - ocena rozmazów krwi fizjologiczna i patologiczna.	P_U01, P_U02, P_U03
3. Choroby układu sercowo-naczyniowego – badania laboratoryjne w diagnostyce i stratyfikacji ryzyka.	P_U01, P_U02, P_U03
4. Biochemia kliniczna gospodarki wapniowofosforanowej i metabolizmu kostnego.	P_U01, P_U02, P_U03
5. Badanie ogólne moczu jako podstawowe badanie laboratoryjne, interpretacja wyników badań.	P_U01, P_U02, P_U03
6. Badanie osadu moczu - interpretacja elementów morfotycznych.	P_U01, P_U02, P_U03
7. Biochemia kliniczna gospodarki wodnoelektrolitowej , interpretacja wyników badań, analiza przypadków.	P_U01, P_U02, P_U03
8. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce alergii, interpretacja wyników badań.	P_U01, P_U02, P_U03
9. Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej.	P_U01, P_U02, P_U03
10. Badania laboratoryjne przydatne w monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego.	P_U01, P_U02, P_U03
11. Kontrola jakości w laboratorium diagnostycznym, porównywanie wyników kontroli wewnątrzlaboratoryjnej i zewnątrzlaboratoryjnej.	P_U01, P_U02, P_U03
12. Przygotowywanie kontroli wewnątrzlaboratoryjnej - laboratorium.	P_U01, P_U02, P_U03

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Laboratorium: Laboratoryjne, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Kokot F, Hyla-Klekot L, Kokot S. (2015). *Badania laboratoryjne. Zakres norm i interpretacja, wyd. 5*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Solnica B. (2019). *Diagnostyka laboratoryjna*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
3. Ostrowska L. (2018). *Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Dembińska-Kieć A, Naskalski J, Solnica B. (2018). *Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej, wyd. 4*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
2. Neumeister B, Besenthal I, Liebich H. (2013). *Diagnostyka laboratoryjna. Poradnik kliniczny, wyd. 2 pol*. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę: test zaliczeniowy obejmujący zagadnienia z ćwiczeń i wykładów składa się z 60 pytań. Do każdego pytania przygotowywane są 4 odpowiedzi, tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. 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	Laboratorium: zaliczenie na ocenę: prezentacje multimedialne dotyczące charakterystyki i postępowania dietetycznego w danej jednostce chorobowej, dyskusja - zaliczenie na ocenę. Interpretacja wyników badań dotycząca danej jednostki chorobowej (zal/nzal). Dwa kolokwia w semestrze na ocenę. Progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z prezentacji i kolokwiów.
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60

Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych Nutrition and Dietary Management in Gastroenterological Diseases	D.MV.48a.Ż.P.D.Ch.G.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
Uzyskanie przez studenta pogłębionej wiedzy z zakresu żywienia w chorobach gastroenterologicznych.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Wstęp do gastroenterologii.	P_W01, P_W02
2. Zasady żywienia w chorobach jamy ustnej i przełyku.	P_W01, P_W02
3. Diety w chorobach przewodu pokarmowego.	P_W01, P_W02
4. Zasady żywienia w chorobach żołądka.	P_W01, P_W02
5. Zasady żywienia w chorobach jelita cienkiego.	P_W01, P_W02

6. Zaburzenia wchłaniania – rola diety w patogenezie i leczeniu choroby. 7. Zasady żywienia w chorobach jelita grubego. 8. Leczenie żywieniowe podczasi zaparć i biegunek. 9. Zasady żywienia w chorobach wątroby. 10. Zasady żywienia w chorobach dróg żółciowych. Cholecystektomia. 11. Zasady żywienia w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. 12. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w chorobach przewodu pokarmowego.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
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.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE: Praca pisemna na zadany temat.	P_W01, P_W02

Metody dydaktyczne

Wykład: Prezentacja, dyskusja, studium przypadku.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja, studium przypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

1. Kaczmarczyk-Sedlak I, Ciołkowski A. (2017). *Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głąbska D. (2015). *Dietoterapia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	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%-51% (ndst). Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_K01	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę, trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	2
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	3

Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie w różnych dyscyplinach sportu Nutrition in Different Sports Disciplines	D.MV.48b.Ż.R.D.S.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
Poziom studiów: I stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii we wnioskowaniu o żywieniu sportowców
		K_W03
	P_W02	procesy rozwoju osobniczego i potrafi zastosować żywienie do potrzeb pacjenta
		K_W06
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej
		K_U18
	P_U02	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze u sportowców
		K_U10, K_U19
	P_U03	wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka
		K_U12
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia i dyscyplin sportowych
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Zapotrzebowanie energetyczne przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02

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 wodno-elektrolitowej a wydolność fizyczna. 7. Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu. 8. Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET). 9. Oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
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).	P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03
SAMOKSZTAŁCENIE: Praca pisemna na zadany temat.	P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Prezentacja, wykład informacyjny, wykład problemowy.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, symulacja, praca z tekstem.

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. (2017). *Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*. Wydawnictwo Akademii Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki, Katowice.
2. Krauss H. (2019). *Fizjologia żywienia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	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_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: dwa kolokwia pisemne 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). Sprawozdania z ćwiczeń (na zaliczenie bez oceny).
P_K01	Ćwiczenia: Poprawne merytorycznie jadłospisy promowane zaliczeniem bez oceny (zal/nzal). Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	2
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	3
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych Nutrition and Dietary Management in Metabolic Disorders	D.MV.49a.Ż.P.D.Ch.M.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 3	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

Cele przedmiotu
Rozszerzenie i pogłębienie wiedzy z zakresu zasad prawidłowego żywienia w chorobach metabolicznych.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych
		K_W17
	P_W02	podłoże biologiczne i biochemiczne chorób metabolicznych
		K_W02, K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobami metabolicznymi
		K_U02
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta
		K_U06, KU18
	P_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami metabolicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą
		K_U07, K_U20
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach metabolicznych
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Metaboliczne przemiany tłuszczów w organizmie człowieka. Cholesterol, lipoproteiny LDL i HDL. Zaburzenia gospodarki lipidowej - dyslipidemie.	P_W01, P_W02
2. Nadwaga i otyłość: przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze (farmakologiczne i dietetyczne), konsekwencje metaboliczne, psychologiczne i społeczne, powikłania związane z chorobą i/lub leczeniem.	P_W01, P_W02

3.Trawienie i wchłanianie węglowodanów, mechanizm regulujący stężenie glukozy we krwi, glikogen i jego przekształcenia. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.	P_W01, P_W02
4. Cukrzyca: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze i dietetyczne, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka.	P_W01, P_W02
5. Dna moczanowa: przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.	P_W01, P_W02
6. Choroby metaboliczne tkanki kostnej - osteoporoza, osteomalacja: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia.	P_W01, P_W02
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.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w dyslipidemiach.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
2. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w hipertriglicerydemii.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
3. Tworzenie planów żywieniowych w oparciu o założenia diety śródziemnomorskiej.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
4. Tworzenie planów żywieniowych diety ubogoenergetycznej w leczeniu nadwagi i otyłości.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w cukrzycy typu 1.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w cukrzycy typu 2.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Tworzenie planów żywieniowych w insulinooporności: dieta z niskim indeksem glikemicznym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w dnie moczanowej.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
9. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w osteoporozie i osteomalacji.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Tworzenie planów żywieniowych w nadciśnieniu tętniczym w oparciu o założenia diety DASH.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w miażdżycy i zawale.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
12. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w udarze.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Wrodzone choroby metaboliczne: tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
14. Tworzenie planów żywieniowych uwzględniających modyfikacje i zastosowanie diety o zmienionej konsystencji u pacjentów z problemami z gryzieniem (paradontoza, braki uzębienia, nadwrażliwość dziąseł).	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Grzymisławski M. (2022). *Dietetyka Kliniczna. Wyd.1*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Gawędzki J. (2023). *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. 2*. Wydawnictwo Naukowe PWN.
4. Chevallier L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. 2 pol*. Edra Urban & Partner, Wrocław.

Uzupełniająca

1. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głąbska D. (2015). *Dietoterapia*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Jarosz M, Kłosiewicz-Latoszek L. (2018). *Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Peckenpaugh NJ. (2021). *Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. 1*. Edra Urban & Partner, Wrocław

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta, uwzględniający założenia właściwej dietoterapii chorób metabolicznych oraz założenia aktualnych norm żywienia dla populacji Polski.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Suplementacja w sporcie Supplementation in Sport	D.MV.49b.S.S.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok II, semestr 3	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

Cele przedmiotu
Przedstawienie zasad kierowania procesem wspomagania sportowców w różnych dyscyplinach, rodzaje, działanie, dawkowanie, efektywność oraz bezpieczeństwo odpowiedniej suplementacji i stosowania w planie żywieniowym.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	procesy fizjologiczne w organizmie człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku
		K_W04, K_W05, K_W06
	P_W02	zasady suplementacji w różnych dyscyplinach sportu
		K_W13
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	zaplanować odpowiednie postępowanie suplementacyjne w zależności od stanu fizjologicznego sportowca i uprawianej przez niego dyscypliny
		K_U02
	P_U02	w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować żywienie i powiązać je z suplementacją
		K_U18
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o rynku suplementów i odżywek
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Nawodnienie i gospodarka kwasowo-zasadowa w wysiłku fizycznym.	P_W01, P_W02
2. Omówienie grup i bezpieczeństwa stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie.	P_W01, P_W02
3. Rekomendacje dla Polskich sportowców.	P_W01, P_W02
4. Suplementy i odżywki wspomagające budowę masy mięśniowej.	P_W01, P_W02
5. Suplementy uzupełniające niedobory energetyczne.	P_W01, P_W02
6. Suplementy i odżywki wspomagając układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej).	P_W01, P_W02
7. Suplementy wspomagające układ kostno- stawowy i regenerację.	P_W01, P_W02
8. Suplementy wspomagające pracę układu nerwowego.	P_W01, P_W02
9. Suplementy wpływające na poziom hormonów.	P_W01, P_W02
10. Immunostymulacja i probiotyki w sporcie.	P_W01, P_W02

ĆWICZENIA	
1. Planowanie nawodnienia i regulacji gospodarki wodno-mineralnej sportowców.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Praktyczne aspekty stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających budowę masy mięśniowej.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Planowanie stosowania suplementów uzupełniających niedobory energetyczne.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej).	P_U01, P_U02, P_K01
6. Planowanie stosowania suplementów wspomagających układ kostno-stawowy i regenerację.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Planowanie stosowania suplementów wspomagających pracę układu nerwowego.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Planowanie stosowania suplementów wspomagających na poziom hormonów.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Planowanie metod immunostymulacji i probiotyków w sporcie.	P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	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_U01 P_U02	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: dwa 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_K01	Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie bez oceny.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie i postępowanie przy niewydolności nerek Nutrition and Dietary Management in Renal Failure	D.MV.50a.Ż.P.N.N.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok II, semestr 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

Cele przedmiotu
Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy z zakresu anatomii, fizjologii i patologii nerek oraz właściwego postępowania żywieniowego, dietetycznego pacjentów z chorobami nerek.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Budowa i czynność nerek. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej oraz gospodarki kwasowo-zasadowej.	P_W01, P_W02
2. Kamica nerkowa - rodzaje, profilaktyka, zalecenia dietetyczne.	P_W01, P_W02,

3. Zespół nerczycowy. 4. Ostra niewydolność nerek. 5. Przewlekła niewydolność nerek. 6. Nefropatia cukrzycowa. 7. Leczenie nerkozastępcze.	P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
ĆWICZENIA 1. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy wapniowej. 2. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy szczawianowej. 3. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy fosforanowej, struwitowej. 4. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy moczanowej i cystynowej. 5. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w zespole nerczycowym. 6. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w oparciu o dietę niskobiałkową. 7. Tworzenie planów żywieniowych w oparciu o dietę niskosodową i niskobiałkową. 8. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w ONN. 9. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych PNN. 10. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w dializie otrzewnowej. 11. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w hemodializie. 12. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w nefropatii cukrzycowej. 13. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych po przeszczepie nerki. 14. Edukacja żywieniowa pacjentów nefrologicznych oraz ich rodzin.	 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Grzymisławski M. (2022). *Dietetyka kliniczna. Wyd. 1*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Wieczorek-Chełmińska Z. (2019). *Żywienie w chorobach nerek*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Pyszczuk B.(2022). *Dieta w chorobach nerek przed dializą. Wyd. 1*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
4. Więcek A. (2020). *Choroby nerek: kompendium. Wyd. 1*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Zogheib S. (2021). *Przewlekła choroba nerek. Wyd. 1*. Zwierciadło, Warszawa.
3. Białobrzeska B. (2016). *Pielęgniarstwo nefrologiczne. Wyd. 1*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia: (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Ćwiczenia: sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta nefrologicznego, uwzględniający założenia właściwej dietoterapii niewydolności nerek i rodzaju zastosowanego leczenia.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Podstawy psychologii sportu Basics of Sports Psychology	D.MV.50b.P.P.S.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok II, semestr 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

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.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybraną terminologię używaną w psychologii/filozofii i dyscyplinach pokrewnych
		K_W28
	P_W02	problemy psychologiczne w działalności sportowej, zasady współpracy z zawodnikiem lub grupą sportową
		K_W15
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wskazać obszary możliwego oddziaływania psychologicznego, będącego uzupełnieniem oddziaływań innych specjalistów z zakresy nauk o sporcie (fizjolog, trener, itp.)
		K_U28
	P_U02	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
		K_U28
	P_U03	zastosować odpowiednie strategie działania i przeprowadzić interwencję w sytuacjach związanych z działalnością sportową
		K_U28
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	rozstrzygania dylematów związanych z psychologią sportu
		K_K08

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Cele i zadania psychologii sportu. Zarys historii psychologii sportu.	P_W01, P_W02, P_K01
2. Agresja w sporcie.	P_W01, P_W02, P_K01
3. Psychoregulacja w sporcie.	P_W01, P_W02, P_K01
4. Specyfika sportu kobiet.	P_W01, P_W02, P_K01

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.	P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01
ĆWICZENIA 1. Metody przeciwdziałania i radzenia sobie z agresją w sporcie. 2. Techniki psychoregulacyjne w sporcie – studium praktyczne. 3. Różnice i bariery międzypłciowe w sporcie. 4. Rodzaje terapii i opieki specjalistycznej oraz psychologicznej przy kontuzjach w sporcie. 5. Metody rozwiązywania sytuacji kryzysowych w sporcie . 6. Metody pracy z zawodnikiem. 7. Zasady treningu mentalnego w sporcie. 8. Ograniczenia i aspekty psychologiczne sportowców w różnych etapach życia.	 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, dyskusja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Łuszczyńska A. (2022). *Psychologia sportu i aktywności fizycznej*. PWN, Warszawa.
2. Hemmings B, Holder T. (2014). *Psychologia sportu*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Smith LH, Kays TM. (2014). *Psychologia sportu*. Helion, Gliwice.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę 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_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na oceną: dwa 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_K01	Wykład: zaliczenie na ocenę 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).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych Nutrition in Autoimmune Diseases	D.MV.51a.Ż.Ch.A.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
Poziom studiów: I stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu

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

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

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

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	

1. Choroby autoimmunologiczne - immunologia, epidemiologia,proces autoimmunizacji, leczenie.	P_W02, P_K01
2. Dieta a mikrobiom jelitowy wpływ na choroby autoimmunologiczne.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Nadwrażliwości pokarmowe, typy alergii pokarmowych, pseudoalergie.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Autoimmunizacja i jelita, przesiąkliwość jelita, dysbioza jelitowa, mimikra molekularna.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Znaczenie probiotyków i prebiotyków w chorobach autoimmunologicznych.	P_W02, P_W03, P_K01
6. Suplementacja immunomodulująca w chorobach autoimmunologicznych	P_W02, P_W03, P_K01
7. Stwardnienie rozsiane - przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Autoimmunologiczne choroby zapalne jelit – WZJG, Leśniowskiego-Crohna.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Celiakia i choroba Duhringa - przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Cukrzyca typu 1 jako choroba autoimmunologiczna.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Bielactwo- przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.	P_W01, P_W02, P_W03
12. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych tarczycy – Hashimoto, Gravesa-Basedowa.	P_W01, P_W02, P_W03
13. Toczeń rumieniowaty układowy, sarkoidoza - przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne.	P_W01, P_W02, P_W03
14. Żywienie w RZS – reumatoidalne zapalenie stawów.	P_W01, P_W02, P_W03
15. Żywienie w łuszczycy.	
ĆWICZENIA	
1. Rola i znaczenie systemu MALT, GALT w chorobach autoimmunologicznych.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Rodzaje diet eliminacyjnych stosowanych w chorobach autoimmunologicznych.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Planowanie jadłospisów diety bezglutenowej w leczeniu celiakii, choroby Duhringa.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
4. Planowanie jadłospisów diety bezlaktozowej w chorobach autoimmunologicznych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Planowanie jadłospisów w oparciu o dietę przeciwzapalną.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Planowanie jadłospisów w oparciu o protokół autoimmunologiczny AIP.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych przewodu pokarmowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych tarczycy.	P_U01,P_U02, P_U03, P_K01
9. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych układu nerwowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych zapalenia stawów.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Żywienie w chorobach autoimmunologicznych skóry.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
12. Żywienie a cukrzyca typu 1.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Suplementacja immunomodulująca w chorobach autoimmunologicznych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE	
Przygotowanie prezentacji na temat zasad dietoterapii wybranych chorób autoimmunologicznych podanych przez prowadzącego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Chevallier L. (2015). *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. 2 pol*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
2. Gałęcka M. (2022). *Dieta w chorobach autoimmunologicznych. Co jeść, by czuć się lepiej?* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Kunahowicz H. (2021). *Dieta bezglutenowa: co wybrać? Wyd. 2*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
2. Lewandowska A. (2018). *Dieta w chorobie Hashimoto*. Wydawnictwo RM, Warszawa.
3. Berriedale-Johnson M. (2014). *Dieta bezglutenowa. Kuchnia domowa. Wyd. 2*. Wydawnictwo RM, Warszawa

4. MISSORI S, GELLI A. (2019). *Dieta w chorobach tarczycy: rewolucyjna metoda biotypów Missori-Gellego w niedoczynności lub nadczynności tarczycy oraz chorobach autoimmunologicznych (Hashimoto i Gravesa-Basedowa), a także w przypadku dysbiozy jelitowej, zespołu nieszczelnego jelita, zmęczenia, stresu i nadwagi*. Wyd. Esteri, Wrocław.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład: egzamin: test zamknięty z jedną odpowiedzią prawidłową. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu: pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia: sprawozdania w formie jadłospisów dotyczących wybranych zagadnień dietoterapii chorób autoimmunologicznych, oceniana pozytywnie (zal). Samokształcenie: praca multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranej dietoterapii chorób autoimmunologicznych, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	3
Studiowanie literatury	2
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku Muscle Metabolism and Exercise Physiology	D.MV.51b.M.M.F.W.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok II, semestr 4	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z mechanizmami regulacji podstawowych funkcji organizmu oraz fizjologią układu nerwowego, autonomicznego, hormonalnego oraz aparatem ruchu.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	fizjologiczne podstawy nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej
		K_W01, K_W03
	P_W02	fizjologię mięśni i rozumie fizjologię wysiłku
		K_W01, K_W03
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	opisać regulację pracy mięśni, powstawanie napięcia mięśniowego i rodzaje wykonywanych skurczów
		K_U04
	P_U02	wymienić właściwości fizjologiczne mięśni szkieletowych, rozumie działanie i regulację działania mięśni gładkich
		K_U04
	P_U03	rozpoznać podstawowe rodzaje zjawisk metabolicznych i hormonalnych przebiegających w organizmie podczas wysiłku fizycznego
		K_U04
	P_U04	przeprowadzić wybrane badania fizykalne istotne w fizjologii wysiłku
		K_U09
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	poznania własnych ograniczeń związanych z fizjologią wysiłku
		K_K02

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Homeostaza - podstawowe mechanizmy regulacyjne organizmu. Pobudliwość, receptory, synapsy, mediatory, agoniści i antagoniści receptorów i ich działanie, sprzężenie elektrowydzielnicze.	P_W01, P_W02

2. Układ nerwowy, funkcje OUN, AUN.	P_W01, P_W02
3. Rdzeniowe i korowe ośrodki nerwowe: funkcje, działanie, lokalizacja. Czucie bólu-receptory, drogi przewodzenia, ośrodki korowe.	P_W01, P_W02
4. Fizjologiczny podział kory mózgowej, drogi wstępujące i zstępujące, funkcje kory, układ piramidowy i pozapiramidowy, udział kory w wytwarzaniu odruchów warunkowych.	P_W01, P_W02
5. Fizjologia mięśni szkieletowych. Rodzaje skurczów, synapsa nerwowo-mięśniowa, sprzężenie elektro-mechaniczne, receptory, mediatory, antagoniści.	P_W01, P_W02
6. Mechanizm powstawania tonusu mięśniowego.	P_W01, P_W02
7. Układ hormonalny - podstawowe mechanizmy hormonalne działające w organizmie w warunkach fizjologicznych, stresie, wysiłku fizycznym.	P_W01, P_W02
8. Termoregulacja, termogeneza, termoliza, rola ośrodka termoregulacji, działanie pirogenów.	P_W01, P_W02
9. Podstawowe mechanizmy równowagi kwasowo-zasadowej – rola nerki i układu oddechowego.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Trening fizyczny jako proces adaptacji fizjologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Rodzaje treningu fizycznego i ich właściwości.	P_U02, P_U03, P_K01
3. Zależność planu żywieniowego od rodzaju i intensywności wysiłku.	P_U03, P_U04, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE	
Przygotowanie eseju na temat podany przez prowadzącego.	P_W01, P_W02

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, symulacje, studium przypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Waugh A, Grant A. (2018). *Anatomia i fizjologia człowieka w warunkach zdrowia i choroby*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
2. Brich K. (2009). *Fizjologia sportu*. PWN, Warszawa.
3. Górski J. (2011). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Wyd. 2*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Damjanov I. (2010). *Patofizjologia*. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
2. Raczek J. (2010). *Antropomotoryka – teoria motoryczności człowieka w zarysie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	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). Samokształcenie: praca pisemna na zaliczenie (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_K01	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: dwa 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). Sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie (zal).

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji Nutrition in Pregnancy and Lactation	D.MV.52a.Ż.K.C.O.L.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
	30								15	

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zasady i podwaliny fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią
		K_W10
	P_W02	potrzeby żywieniowe kobiet w ciąży i karmiących
		K_W06
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej
		K_U19
	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_U02
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	postawienia dobra brzemiennej matki na pierwszym miejscu
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA	
1. Znaczenie prawidłowego żywienia w okresie prekoncepcyjnym. Programowanie żywieniowe.	P_W01
2. Żywienie kobiet w ciąży o prawidłowym przebiegu. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży.	P_W01, P_W02, P_U01,
3. Ciąża mnoga - postępowanie żywieniowe. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży.	P_W01, P_U02, P_K01
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.	P_W01, P_W02
5. Postępowanie w dolegliwościach typowych dla ciąży (m. in. nudności, wymioty, zaparcia, refluks).	P_W02, P_U01, P_U02,
6. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą przedciążową PGDM.	P_W02, P_U01, P_U02,
7. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą ciążową GDM.	P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02,

8. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego. 9. Żywienie w cholestazie ciążowej. 10. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z niedokrwistością. 11. Zalecenia żywieniowe dla kobiet ciężarnych z nadwagą/otyłością. 12. Znaczenie i właściwe zbilansowanie diety wegetariańskiej i wegańskiej w ciąży i w okresie laktacji. 13. Stosowanie suplementów diety podczas ciąży i laktacji. Profilaktyka wad cewy nerwowej. 14. Żywienie kobiet ciężarnych w stanie przedrzucawkowym.	P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02, P_W02, P_U01, P_U02,
SAMOKSZTAŁCENIE Przygotowanie prezentacji na temat podany przez prowadzącego.	P_W01, P_W02, P_K01

Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Szostak-Węgierek W, Cichocka A. (2013). *Żywienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków. Wyd. 2*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Samokształcenie: praca multimedialna (prezentacja) wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02	Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń w formie jadłospisów, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_K01	Samokształcenie: prezentacja multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego. Dyskusja.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Toksykologia i doping w sporcie Toxicology and Doping in Sport	D.MV.52b.T.D.S.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
	30								15	

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	medyczne zasady kwalifikacji do sportu oraz zagrożenia zdrowotne związane z uprawianiem sportu
		K_W27
	P_W02	problematykę związaną z dopingiem i wspomaganiem w sporcie
		K_W12
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	rozpoznać najczęściej występujące objawy kliniczne w schorzeniach układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, nerwowego, będące skutkiem dopingu
		K_U04
	P_U02	scharakteryzować nowoczesne metody diagnostyczne stosowane w medycynie sportowej
		K_U06
	P_U03	rozróżnić substancje o różnej toksyczności i przewidzieć w przybliżeniu ich działanie w przypadku zastosowania w produktach mogących wpłynąć na zdrowie człowieka
		K_U09
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	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	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA 1. Uzależnienia od leków: epidemiologia, mechanizmy, objawy, leczenie, zapobieganie.	P_W01, P_U01, P_K01
2. Niespecyficzne metody diagnostyki toksykologicznej (metody przesiewowe), metody diagnostyki immunologicznej.	P_W01, P_U02, P_U03
3. Izolacja substancji egzogennych z materiału biologicznego.	P_W01, P_U02, P_U03
4. Inhalacje, jako metoda lecznicza; choroby alergiczne i astma oskrzelowa a wysiłek fizyczny i sport.	P_W02

5. Rehabilitacja oddechowa w zapobieganiu i leczeniu. 6. Anafilaksja i jej związek z wysiłkiem fizycznym. 7. Podstawy pierwszej pomocy – postępowanie we wstrząsie anafilaktycznym. 8. Farmakologia a sport: doping farmakologiczny w sporcie. 9. Zespół przetrenowania – zagrożenia, leczenie, zespół przewlekłego zmęczenia.	P_W02, P_U02 P_W02 P_W02, P_K01 P_W02, P_U02, P_U03 P_W02, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE Przygotowanie prezentacji na temat podany przez prowadzącego.	P_W01, P_W02

Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Prezentacja, studium przypadku, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Seńczuk W. (2019). *Toksykologia współczesna*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
2. Dziak A, Jegier A, Nazak K. (2013). *Medycyna sportowa, wyd. 2*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Krakowiak A. (2019). *Dopalacze – od teorii do praktyki klinicznej*. Wydawnictwo medyczne Alfa-Medica Press, Bielsko-Biała.

Uzupełniająca

1. Frączek B, Krzywański J, Krysztofiak H. (2022). *Dietetyka sportowa*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z z dwóch kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Samokształcenie: praca multimedialna (prezentacja) wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_U01 P_U02 P_U03	Sprawozdania z ćwiczeń w formie jadłospisów, analiz tekstów źródłowych, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
P_K01	Sprawozdania z ćwiczeń w formie jadłospisów, analiz tekstów źródłowych, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego. Samokształcenie: praca multimedialna (prezentacja) wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie w chorobach nowotworowych Nutrition in Cancer	D.MV.53a.Ż.Ch.N.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
Poziom studiów: I stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
Opanowanie zasad żywienia w chorobach onkologicznych z uwzględnieniem rodzaju nowotworu, stanu zdrowia oraz odżywienia pacjenta.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała
		K_W09
	P_W02	zasady postępowania dietetycznego w chorobach nowotworowych, na różnych etapach rozwoju choroby
		K_W17
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	udzielić poradę dietetyczną indywidualną oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem onkologicznym
		K_U02
	P_U02	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do zaawansowania zmian nowotworowych i wdrożonej terapii
		K_U06
	P_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami nowotworowymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń żywieniowych
		K_U07
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu i taktownego oraz skutecznego zasugerowania potrzeby konsultacji medycznej w przypadkach podejrzenia wystąpienia zmian nowotworowych
		K_K03, K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Epidemiologia chorób nowotworowych. Żywienie jako czynnik przyczynowy i profilaktyczny	P_W02

nowotworów. 2. Inicjacja procesu nowotworzenia, progresja nowotworów i przerzutowanie. 3. Metody leczenia nowotworów (chemioterapia, radioterapia, immunoterapia, chirurgia onkologiczna). 4. Rodzaje nowotworów. Nowotwory głowy i szyi. Nowotwory przełyku. 5. Nowotwory żołądka, trzustki oraz pęcherzyka żółciowego. 6. Nowotwory jelita cienkiego oraz jelita grubego. 7. Hematoonkologia (dzieci oraz dorośli). 8. Nowotwory złośliwe u kobiet w ciąży. 9. Niedożywienie pacjentów onkologicznych. Konsekwencje żywieniowe nowotworów złośliwych. 10. Konsekwencje żywieniowe leczenia onkologicznego. 11. Rola dietetyka podczas leczenia onkologicznego. 12. Wydatek energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze chorych onkologicznych.	 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02
ĆWICZENIA 1. Modyfikacja jadłospisu z użyciem preparatów specjalnego medycznego przeznaczenia. 2. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku wystąpienia nudności oraz zaburzeń smaku podczas chemioterapii. 3. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku uszkodzenia błony śluzowej przewodu pokarmowego podczas chemioterapii. 4. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic głowy i szyi. 5. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór żołądka. 6. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic jamy brzusznej. 7. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych kondycjonowaniu. 8. Planowanie interwencji żywieniowej po przeszczepie komórek macierzystych (choroba przeszczep przeciw gospodarzowi).	 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE Praca pisemna na zadany temat.	 P_W01, P_W02

Metody dydaktyczne

Wykład: Prezentacja, dyskusja, studium przypadku.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, burza mózgów, konwersacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gromadzka-Ostrowska J, Paluszkiewicz P, Słodkowski M, Sobocki J, Szawłowski A. (2022). *Żywienie w chorobach nowotworowych*. PZWL, Warszawa.
2. Szawłowski A, Gromadzka-Ostrowska J. (2022). *Dietetyka w chorobach nowotworowych*. PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Grzymisławski M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę 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%-51% (ndst). Samokształcenie: praca pisemna wykonana przez studenta na temat podany przez prowadzącego; ocena pozytywna (zal) w przypadku spełnienia wymogów merytorycznych.
P_U01 P_U02 P_U03	Ćwiczenia: zaliczenie na oceną: trzy kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz, sprawozdania z ćwiczeń (1 pkt za każde sprawozdanie). Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i sprawozdania. Progi punktowe dla oceny końcowej: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5

Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie Laboratory of Dietetic and Nutrition Management in Sport	D.MV.53b.P.D.P.D.S.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 5	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą żywienia w sporcie z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego, rodzaju i intensywności wysiłku.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia
		K_W19
	P_W02	zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz rodzaju wykonywanego wysiłku
		K_W19
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta
		K_U06
	P_U02	wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem badań istotnych w sporcie
		K_U09
	P_U03	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze przy różnych rodzajach aktywności sportowej
		K_U10
	P_U04	w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej
		K_U18
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów zaangażowanych w przygotowanie i prowadzenie osoby aktywnej fizycznie
		K_K02

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY	
1. Potrzeby energetyczne sportowców.	P_W01, P_W02
2. Kryteria ciężkości pracy, rodzaje wysiłku fizycznego, typ treningu.	P_W01, P_W02
3. Dobowy wydatek energetyczny, źródła energii dla pracy mięśni.	P_W01, P_W02
4. Rola węglowodanów w diecie sportowca.	P_W01, P_W02
5. Rola tłuszczu w diecie sportowca.	P_W01, P_W02
6. Zapotrzebowanie na białko w diecie sportowca.	P_W01, P_W02
7. Rola składników mineralnych i witamin w diecie sportowca. Gospodarka wodno-elektrolitowa, kwasowo-zasadowa.	P_W01, P_W02
8. Stres oksydacyjny w sporcie. Pożywienie jako źródło antyoksydantów.	P_W01, P_W02
9. Normy żywienia i wyżywienia dla wybranych dyscyplin sportu.	P_W01, P_W02
10. Żywienie w okresie treningu.	P_W01, P_W02
11. Żywienie w okresie zawodów - okres przedstartowy, dożywianie w trasie zawodów długotrwałych.	P_W01, P_W02
12. Żywienie w okresie odnowy, czas regeneracji.	
13. Pora, częstotliwość i rodzaj posiłków podczas treningów i zawodów, posiłki okołotreningowe.	P_W01, P_W02
14. Waga startowa - wyznaczanie optymalnej wagi zawodniczej.	P_W01, P_W02
15. Rola nawodnienia w diecie sportowca. Napoje izotoniczne.	P_W01, P_W02
	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Przebieg wywiadu i badań ogólnolekarskich – studium przypadku.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Przebieg badań antropometrycznych, biochemicznych, analiza składu ciała – studium przypadku.	P_U01, P_U02
3. Regulowanie macy ciała w sporcie - dieta redukująca masę ciała - układanie jadłospisów.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
4. Regulowanie macy ciała w sporcie - dieta zwiększająca masę ciała - układanie jadłospisów.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
5. Planowanie żywienia w kulturystyce.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
6. Planowanie żywienia w kolarstwie szosowym i torowym, wioślarstwie, kajakarstwie.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
7. Planowanie żywienia w grach zespołowych - siatkówka, piłka nożna, koszykówka, piłka ręczna, hokej.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
8. Planowanie żywienia dla skoczków narciarskich, regulacja masy ciała.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
9. Planowanie żywienia w dyscyplinach wodnych.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
10. Planowanie żywienia w narciarstwie - biathlon.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
11. Planowanie żywienia w biegach krótkich, skokach w dal, łyżwiarstwo szybkie.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
12. Planowanie żywienia w okresie okołotreningowym, w okresie startowym, w okresie odnowy.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
13. Planowanie żywienia w maratonie, biegach długodystansowych.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
14. Planowanie żywienia w sportach walki - boks, zapasy, judo.	P_U01, P_U03, P_U04, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE	
Przygotowanie prezentacji na temat zagadnień diety sportowca podanych przez prowadzącego.	P_U01, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4.* PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
2. Frączek B, Krzywański J, Krysztofiak H. (2022). *Dietetyka sportowa*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
3. Mizera J, Mizera K. (2021). *Dietetyka sportowa: co jeść, by trenować efektywnie. Wyd. 1*. Galaktyka, Łódź.

Uzupełniająca

1. Celejowa I. (2017). *Żywienie w sporcie*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Spattini M, Hryniewiecka E. (2021). *Żywienie i suplementacja w sporcie: od kulturystyki do maratonu poprzez crossfit: suplementy diety od A do Z*. Urban & Partner, Wrocław.

3. KACZMAREK M, WOLAŃSKI N. (2018). *Rozwój biologiczny człowieka. Wyd. 9*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
4. PERENC L. (2019). *Wybrane problemy auksologii i antropometrii rozwojowej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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). Samokształcenie: praca multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia z dietetyki sportowej, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta Medical Nutrition and Nutritional Treatment of Patients	D.MV.54a.Ż.M.L.Ż.P.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 5	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby
		K_W17
	P_W02	powiązanie wybranych jednostek chorobowych z odżywianiem
		K_W08
	P_W03	psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem
		K_W15
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	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	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta
		K_U06
	P_U03	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:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu
		K_K04
	P_K02	przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta
		K_K05

Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY	
1. Żywienie kliniczne: definicja, cele, rodzaje. Historia leczenia żywieniowego.	P_W02, P_W03
2. Niedożywienie związane z chorobą. Kacheksja, marasmus.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Leczenie żywieniowe na oddziale intensywnej terapii.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Zespół ponownego odżywienia – refeeding syndrome – interwencja i monitorowanie stanu pacjenta.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Immunożywienie – żywienie immunomodulujące.	P_W01, P_W02, P_W03
6. Leczenie żywieniowe na chirurgii – okres okołooperacyjny, protokół ERAS.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Leczenie żywieniowe w ostrym zapaleniu trzustki.	P_W01, P_W02, P_W03
8. Leczenie żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit – ch. Leśniowskiego-Crohna.	P_W01, P_W02, P_W03
9. Leczenie żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit – WZJG.	P_W01, P_W02, P_W03
10. Leczenie żywieniowe w chorobach układu oddechowego – POChP.	P_W01, P_W02, P_W03
11. Leczenie żywieniowe w chorobach układu krążenia – przewlekła niewydolność serca.	P_W01, P_W02, P_W03
12. Leczenie żywieniowe w niewydolności wątroby – okres wyrównania.	P_W01, P_W02, P_W03
13. Leczenie żywieniowe w niewydolności wątroby – okres niewyrównania, encefalopatia wątrobowa.	P_W01, P_W02, P_W03
14. Leczenie żywieniowe w chorobie oparzeniowej.	P_W01, P_W02, P_W03
ĆWICZENIA	
1. Zespół Żywieniowy: skład, zadania. Dokumentacja leczenia żywieniowego wymagana przez NFZ.	P_U03, P_K01, P_K02
2. Ocena stanu odżywienia pacjenta z wykorzystaniem kwestionariuszy NRS, SGA, MNA.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
3. Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
4. Żywienie drogą przewodu pokarmowego: wskazania, metody, monitorowanie. Wybór drogi podania do przewodu pokarmowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
5. Diety przemysłowe: doustne (ONS/FSMP) i do podaży przez dostęp sztuczny. Planowanie żywienia przy użyciu doustnych suplementów pokarmowych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
6. Powikłania żywienia dojelitowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
7. Żywienie pozajelitowe: wskazania, metody, monitorowanie. Dostęp żylny w żywieniu pozajelitowym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
8. Preparaty stosowane w żywieniu pozajelitowym. Stabilność mieszanin.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
9. Powikłania metaboliczne w żywieniu pozajelitowym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
10. Zasady modyfikacji jadłospisu pacjenta wyniszczonego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
11.Obliczanie składu mieszanin do żywienia pozajelitowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
12. Żywienie Dojelitowe Domowe - opieka nad pacjentem	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
13. Dieta o zmienionej konsystencji - metody wzbogacania pokarmów i ich modyfikacje	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
14. Rola dietetyka w opiece nad pacjentami z gastrostomią odżywczą typu PEG.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
SAMOKSZTAŁCENIE	
Przygotowanie prezentacji multimedialnej na temat podany przez prowadzącego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02
Metody dydaktyczne	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Spodaryk M. (2019). *Podstawy leczenia żywieniowego*. Scientifica, Kraków. 2. Praca zbiorowa (2022). *Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego*. Scientifica, Kraków.	
Uzupełniająca 1. Grzymisławski M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykłady: egzamin w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. Progi procentowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-50% (ndst). Samokształcenie: Prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące wybranego zagadnienia żywienia klinicznego (zal/nzal).
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Odnowa biologiczna Biological Renewal	D.MV.54b.O.B.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 5	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Samokształcenie**	**3**
						MCSM	**Szpital**			
30	30								15	

Cele przedmiotu
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.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	objawy i zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych urazem, dla potrzeb diagnostyki funkcjonalnej oraz wykonywania zabiegów fizjoterapeutycznych w zakresie odnowy biologicznej
		K_W08
	P_W02	działanie różnorodnych metod odnowy biologicznej w podtrzymywaniu sprawności osób związanych ze sportem
		K_W22
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	umiejscowić cele i zadania odnowy biologicznej w szeroko pojętej ochronie zdrowia na bazie procesów fizjologicznych
		K_U04
	P_U02	programować odnowę biologiczną w podtrzymywaniu sprawności osób związanych z aktywnością fizyczną
		K_U18
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się, a w szczególności aktualizacji wiedzy z zakresu nowoczesnych metod odnowy biologicznej
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Definicje odnowy biologicznej, cele i zadania.	P_W01
2. Metody i środki odnowy biologicznej. Zasady stosowania odnowy biologicznej.	P_W01
3. Podstawy teorii sportu (cel treningu, struktura rzeczowa, struktura czasowa).	P_W01, P_W02
4. Podstawy treningu – jednostka treningowa.	P_W01, P_W02

5. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (klasyfikacja wysiłków fizycznych, zmęczenie , czynniki warunkujące charakter procesów wypoczynkowych, właściwości procesów wypoczynkowych).	P_W01, P_W02
6. Zespół przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka).	P_W01, P_W02
7. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna sucha w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
8. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna parowa i błotna, kriosauna w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
9. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – krioterapia, kriokomora w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
10. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – hydroterapia w procesie treningowym.	P_W01, P_W02
11. Zasady diety i suplementacji w odnowie biologicznej.	P_W01, P_W02
12. Żywność nowej generacji w odnowie biologicznej.	P_W01, P_W02
13. Żywieniowe wspomaganie wysiłku fizycznego i regeneracji powysiłkowej.	P_W01, P_W02
14. Żywienie a optymalizacja stanu psychicznego jako element odnowie biologicznej.	P_W01, P_W02
ĆWICZENIA	
1. Etapy programowania odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
2. Analiza technik treningowych w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
3. Procesy wypoczynkowe.	P_U01, P_U02, P_K01
4. Techniki zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku.	P_U01, P_U02, P_K01
5. Zalecenia żywieniowe w odnowie biologicznej - nawadnianie. Układanie planów.	P_U01, P_U02, P_K01
7. Opracowywanie planów żywieniowych diety regeneracyjnej jako element odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
6. Opracowywanie planów żywieniowych diety oczyszczającej jako element odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
8. Opracowywanie planów żywieniowych diet alternatywnych w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
9. Planowanie suplementacji wspomagającej w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
10. Opracowywanie zaleceń dietetycznych w okresie odnowy biologicznej po zakończonym sezonie.	P_U01, P_U02, P_K01
11. Opracowywanie zaleceń dietetycznych w czasie regeneracji organizmu po kontuzji sportowej.	P_U01, P_U02, P_K01
12. Jakościowe opracowanie racji pokarmowej w czasie odnowy biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
13. Planowanie racji pokarmowej pod względem ilościowym z uwzględnieniem norm żywieniowych i zaleceń w zależności od dyscypliny sportowej.	P_U01, P_U02, P_K01
14. Studium przypadków i opracowywanie zaleceń żywieniowo-suplementacyjnych w odnowie biologicznej.	P_U01, P_U02, P_K01
SAMOKSZTAŁCENIE	
Przygotowanie prezentacji na temat zagadnień diety sportowca podanych przez prowadzącego.	P_U01, P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Górski J. (2019). *Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego, Wyd. 2*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Dziak A, Jegier A, Nazar K. (2013). *Medycyna sportowa. Wyd. 2*. PZWL, Warszawa
3. Frączek B, Krzywański J, Krysztofiak H. (2022). *Dietetyka sportowa*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Celichowski, J, Górski J. (2011). *Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego: podręcznik dla studentów akademii wychowania fizycznego i akademii medycznych. Wyd. 2*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Egzamin: test zamknięty z jedną odpowiedzią prawidłową. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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). Samokształcenie: praca multimedialna wykonana przez studenta na temat wybranego zagadnienia z dietetyki sportowej, oceniana pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu retorycznego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5

Samokształcenie	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	90
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Analiza programów i trendów dietetycznych Analysis of Dietary Trends and Meal Planning Software for Dietitians	D.MV.55a.A.P.T.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	15									

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.
Analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem różnorodnych sposobów odżywiania pacjenta.
Nauka doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych pracując na różnych programach dietetycznych.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybrane programy do układania jadłospisów
		K_W25
	P_W02	funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów
		K_W25
	P_W03	zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów
		K_W17
	P_W04	popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne
		K_W09
	P_W05	efekty stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych
		K_W09
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	analizować krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej
		K_U02, K_U06
	P_U02	korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych
		K_U02, K_U06
	P_U03	zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem osób chorych
		K_U06, K_U14, K_U22
	P_U04	ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb pacjenta (choroby, niedobory etc.)
		K_U20, K_U22

Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji
		K_K01
	P_K02	ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody oraz konsekwencje stosowania diet alternatywnych. Źródła informacji o żywieniu i dietach alternatywnych. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD).	P_W03, P_W04, P_W05;
2. Charakterystyka diet Atkinsa, Kwaśniewskiego, Dukana oraz diet ketogennych.	P_W03, P_W04, P_W05
3. Charakterystyka diet rozdzielnych (dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a) oraz diety zgodnej z grupą krwi.	P_W03, P_W04, P_W05
4. Charakterystyka diet comfort food, zero waste, less waste, ZONE oraz South Beach.	P_W03, P_W04, P_W05
5. Charakterystyka diet Kopenhaskiej, makrobiotycznej, Hollywoodzkiej, wolumetrycznej oraz diety Cambridge.	P_W03, P_W04, P_W05
6. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych.	P_W03, P_W04, P_W05
7. Charakterystyka diet Diamonów, Ornisha, Kliniki Mayo i diet oczyszczających (głodówki, IF).	P_W03, P_W04, P_W05
ĆWICZENIA	
1. Analiza funkcjonalności programów dietetycznych stosowanych do układania jadłospisów dla pacjentów.	P_U02, P_U03, P_K01
2. Komponowanie diety Atkinsa.	P_U01, P_U04, P_K01
3. Komponowanie diety Dukana	P_U01, P_U04,P_K01
4. Komponowanie diety Montignaca.	P_U01, P_U04, P_K01
5. Komponowanie diety zgodnej z grupą krwi.	P_U01, P_U04, P_K01
6. Komponowanie diety Dukana.	P_U01, P_U04, P_K01
7. Komponowanie diety ketogennej.	P_U01, P_U04, P_K01
8. Komponowanie diety Ornisha.	P_U01, P_U04, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ostrowska L. (2020). *Dietetyka. Kompendium*. PZWL, Warszawa.
2. Jeszka J, Woźniewicz M, Gawęcki J, (2010). Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm. W: J. Gawęcki. (red.). *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*, 501-510, PWN, Warszawa,.
3. Kołłajtis-Dołowy A. (2005). *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*.
4. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. PZWL, Warszawa.
5. https://aliant.com.pl
6. https://kcalmar.com
7. https://program.dietetykpro.pl/
8. http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6

Uzupełniająca

1. Dukan P. (2011). *Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy*. Hodder & Stoughton, London.
2. Adamo PC. Whitney C. (1999). *Gotuj zgodnie z grupą krwi*. Wyd. Mada, Warszawa.
3. https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04 P_W05	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań. 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	Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań - średnia arytmetyczna.

P_U04	
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Analiza programów i trendów dietetycznych Analysis of Dietary Trends and Meal Planning Software for Dietitians	D.MV.55b.A.P.T.D.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 6	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	15									

Cele przedmiotu

Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce sportowców. Zapoznanie studentów z korzyściami oraz zagrożeniami związanymi ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób uprawiających określone dziedziny sportu.
Analiza programów dietetycznych do układania jadłospisów z uwzględnieniem różnorodnych sposobów odżywiania pacjenta.
Nauka doboru odpowiedniej ilości składników odżywczych oraz witamin i składników mineralnych pracując na różnych programach dietetycznych.

	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	wybrane programy do układania jadłospisów dla sportowców
		K_W25
	P_W02	funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów sportowców
		K_W25
	P_W03	zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb sportowców
		K_W17
	P_W04	popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne
		K_W09
	P_W05	efekty stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych
		K_W09
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	analizować krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej
		K_U02, K_U06
	P_U02	korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych
		K_U02, K_U06
	P_U03	zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu programu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem sportowców
		K_U06, K_U14, K_U22
	P_U04	ułożyć jadłospis z wykorzystaniem programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem różnych potrzeb sportowców
		K_U20, K_U22

Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji
		K_K01
	P_K02	ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce sportowej
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	
1. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody oraz konsekwencje stosowania diet alternatywnych. Źródła informacji o żywieniu i dietach alternatywnych. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD).	P_W03, P_W04, P_W05;
2. Charakterystyka diet Atkinsa, Kwaśniewskiego, Dukana oraz diet ketogennych.	P_W03, P_W04, P_W05
3. Charakterystyka diet rozdzielnych (dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a) oraz diety zgodnej z grupą krwi.	P_W03, P_W04, P_W05
4. Charakterystyka diet comfort food, zero waste, less waste, ZONE oraz South Beach.	P_W03, P_W04, P_W05
5. Charakterystyka diet Kopenhaskiej, makrobiotycznej, Hollywoodzkiej, wolumetrycznej oraz diety Cambridge.	P_W03, P_W04, P_W05
6. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych.	P_W03, P_W04, P_W05
7. Charakterystyka diet Diamonów, Ornisha, Kliniki Mayo i diet oczyszczających (głodówki, IF).	P_W03, P_W04, P_W05
ĆWICZENIA	
1. Analiza funkcjonalności programów dietetycznych stosowanych do układania jadłospisów dla pacjentów.	P_U02, P_U03, P_K01
2. Komponowanie diety Atkinsa.	P_U01, P_U04, P_K01
3. Komponowanie diety Dukana	P_U01, P_U04,P_K01
4. Komponowanie diety Montignaca.	P_U01, P_U04, P_K01
5. Komponowanie diety zgodnej z grupą krwi.	P_U01, P_U04, P_K01
6. Komponowanie diety Dukana.	P_U01, P_U04, P_K01
7. Komponowanie diety ketogennej.	P_U01, P_U04, P_K01
8. Komponowanie diety Ornisha.	P_U01, P_U04, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Ćwiczenia, studium przypadku, symulacje.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ostrowska L. (2020). *Dietetyka. Kompendium*. PZWL, Warszawa.
2. Jeszka J, Woźniewicz M, Gawęcki J, (2010). Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm. W: J. Gawęcki. (red.). *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*, 501-510, PWN, Warszawa,.
3. Kołłajtis-Dołowy A. (2005). *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*.
4. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. PZWL, Warszawa.
5. https://aliant.com.pl
6. https://kcalmar.com
7. https://program.dietetykpro.pl/
8. http://www.izz.waw.pl/haccp/13-o-nas/450-dieta-6

Uzupełniająca

1. Dukan P. (2011). *Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy*. Hodder & Stoughton, London.
2. Adamo PC. Whitney C. (1999). *Gotuj zgodnie z grupą krwi*. Wyd. Mada, Warszawa.
3. https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_W01 P_W02 P_W03 P_W04 P_W05	Wykład: zaliczenie na ocenę w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz; 40 pytań. 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	Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań - średnia arytmetyczna.

P_U04	
P_K01 P_K02	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Postępowanie żywieniowe w bariatrii Nutritional Procedure in Bariatrics	D.MV.56a.P.Ż.B.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Va (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka kliniczna	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
Poziom studiów: I stopnia	**Status przedmiotu**	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

Cele przedmiotu

Celem 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.

Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	cele i zasady planowania żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego
		K_W17
	P_W02	zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania
		K_W01
	P_W03	metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z otyłością) i różnorodność typów diet, w tym diet alternatywnych w chorobie otyłościowej
		K_W09
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego
		K_U06
	P_U02	rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe
		K_U05
	P_U03	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego, w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem bariatrycznym i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań
		K_U02
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	postawienia dobra pacjenta bariatrycznego na pierwszym miejscu
		K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	

1. Leczenie chirurgiczne choroby otyłościowej - wstęp do bariatrii, wskazania i przeciwwskazania do zabiegu bariatrycznego, rola zespołu kwalifikującego do zabiegu, konsultacje przedoperacyjne.	P_W01, P_W02, P_W03
2. Endoskopowe leczenie otyłości - interwencje w obrębie żołądka, dwunastnicy i jelit. Powikłania endoskopowe.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Wskazania do operacji bariatrycznej - rodzaje technik operacyjnych.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Protokół ERABS w przygotowaniu chorych do operacji bariatrycznej.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Powikłania po zabiegach bariatrycznych - wczesne i późne.	P_W01, P_W02, P_W03
6.Zasady żywienia przed i po operacjach bariatrycznych.	P_W01, P_W02, P_W03
7. Psychodietetyczny model pracy z pacjentem chorym na otyłość przed operacją bariatryczną i po niej.	P_W01, P_W02, P_W03
ĆWICZENIA	
1. Komponowanie jadłospisów przed zabiegiem bariatrycznym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
2. Postępowanie dietetyczne po założeniu balonu żołądkowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
3. Edukacja żywieniowa pacjenta bariatrycznego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
4. Zmiany w składzie ciała pacjentów otyłych leczonych chirurgicznie – dobór dietoterapii.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Suplementacja diety pacjentów po operacjach bariatrycznych. Niedobory pokarmowe.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Postępowanie dietetyczne w okresie okołooperacyjnym - ocena stanu odżywienia pacjenta.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Postępowanie dietetyczne w okresie pooperacyjnym - etap kształtowania nawyków, etap stabilizacji.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Najczęstsze problemy żywieniowe u pacjentów po operacjach bariatrycznych.	P_U01, P_U02, P_U03
9. Postępowanie dietetyczne u dzieci i młodzieży przed zabiegiem rękawowej resekcji żołądka i po nim.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej u pacjentów po operacji bariatrycznej.	P_U01, P_U02, P_U03
11. Postępowanie dietetyczne u pacjentów po operacjach bariatrycznych kwalifikowanych do chirurgicznej korekcji nadmiaru powłok.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
12. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w leczeniu powikłań po operacjach bariatrycznych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Żywienie kobiety planującej ciążę oraz ciężarnej po operacji bariatrycznej.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
14. Planowanie interwencji dietetycznych u pacjenta bariatrycznego z zespołem poposiłkowym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, praca z tekstem, prezentacja.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ostrowska L. (2022). *Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Poniewierka E. (2020). *Otyłość i jej powikłania ze strony układu pokarmowego*. Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Ćwiczenia: sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta bariatrycznego, uwzględniający założenia właściwego postępowania okołooperacyjnego.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Trening personalny z elementami żywienia Personal Training and Elements of Nutrition	D.MV.56b.T.P.E.Ż.
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) Dietetyka w sporcie	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 6	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
15	30									

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.
Ewentualne prowadzenie zajęć wykładowych w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów przedmiotowych efektów uczenia się przypisanych wykładom.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	rozumie planowanie i prowadzenie indywidualnych treningów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w oparciu o różne formy aktywności fizycznej
		K_W19
	P_W02	definiuje podstawowe pojęcia oraz wymienia zasady zdrowego odżywiania i suplementacji w zakresie niezbędnym do planowania i realizacji diety
		K_W19
	P_W03	korzyści dla zdrowia wynikające z prawidłowego odżywiania oraz regularnej aktywności fizycznej
		K_W19
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	układać plany żywieniowe dla osób o zróżnicowanych potrzebach energetycznych
		K_U06, K_U18
	P_U02	samodzielnie planować oraz metodycznie i bezpiecznie prowadzić treningi żywieniowe
		K_U18
	P_U03	stosować odpowiednie narzędzia motywacji i komunikacji w kontakcie z pacjentem, przekazywać profesjonalne informacje dotyczące prozdrowotnego stylu życia oraz żywieniowego planu treningowego
		K_U28
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	stałego dokształcania się w tematyce treningu personalnego
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY	P_W01, P_W03

1. Definicja nadwagi i otyłości oraz jej rodzaje. Budowa i metabolizm tkanki tłuszczowej. Podstawy patogenezy otyłości. Wpływ nadmiernego otłuszczenia na stan zdrowia człowieka.	P_W02, P_W03
2. Składniki pokarmowe i ich wpływ na proces gromadzenia tkanki tłuszczowej.	P_W01, P_W02, P_W03
3. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce oraz leczeniu nadwagi i otyłości.	P_W01, P_W02, P_W03
4. Metody pomiaru składu ciała. Analiza i ocena stanu zdrowia osoby z nadwagą. Analiza sposobu żywienia.	P_W01, P_W02, P_W03
5. Ocena najczęściej stosowanych suplementów wspomagających odchudzanie.	P_W01, P_W03
6. Błędy popełniane przy okazji pierwszego spotkania z pacjentem.	
ĆWICZENIA	
1. Analiza tekstów źródłowych dotyczących nadwagi, otyłości, przyczyn, zastosowanych terapii, motywacji pacjentów.	P_U01, P_U02
2. Pomiary antropometryczne, analiza składu ciała -metodyka, interpretacja wyników - studium przypadku.	P_U01, P_U02
3. Planowanie żywienia dla pacjentów z nadwagą.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
4. Układanie jadłospisów dla pacjentów otyłych.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
5. Opracowywanie planu dietetycznego dla pacjentów z niską masą ciała.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
6. Opracowywanie planu dietetycznego budującego masę mięśniową.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Opracowywanie planu dietetycznego kształtującego sylwetkę.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Opracowywanie planu dietetycznego w oparciu o dietę wegetariańską.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
9. Opracowywanie planu dietetycznego wzmacniającego siłę mięśniową i wydolność organizmu.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Opracowywanie planu dietetycznego uwzględniającego suplementację wspomagającą.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Opracowywanie planu dietetycznego dla triatlonisty.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
12. Opracowywanie planu dietetycznego dla kulturysty.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Opracowywanie planu dietetycznego dla maratończyka.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
14. Analiza suplementacji wspomagającej trening personalny w zależności od zamierzonego celu.	P_U01, P_U02, P_U03

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.

Ćwiczenia: Studium przypadku, praca z tekstem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
2. Kucharska K. (2017). *Profilaktyka i leczenie zaburzeń odżywiania*. Instytut Psychiatrii i Neurologii, Warszawa.
3. Osiński W. (2016). *Nadwaga i otyłość: aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Arkowitz H, Rollnick S, William R, Miller W. (2017). *Dialog motywujący w terapii problemów psychologicznych*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Warszawa.
2. Ostrowska L, Bogdański P. (2022). *Otyłość i jej powikłania: praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne. Wyd. 1*. PZWL, Warszawa.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02 P_W03	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwiów w formie testu - pytania jednokrotnego wyboru, pytania otwarte. 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	Ćwiczenia (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (w formie opracowanego jadłospisu lub analizy tekstu źródłowego). 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_K01	Sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek pacjenta uwzględniający trening personalny i indywidualizację diety.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej Techniques of Writing and Presenting the Diploma Paper	D.MVI.57.T.P.P.P.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VI Praca dyplomowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
	30									

Cele przedmiotu		
Przygotowanie studenta do napisania pracy dyplomowej.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zasady edytorskie i etyczne pisania pracy dyplomowej na kierunku dietetyka
		K_W26
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	poprawnie dokonać opisu tabelarycznego i graficznego w celu opisu zbiorowości statystycznej
		K_U23
	P_U02	właściwie stosować opis parametryczny badanej zbiorowości, rozumiejąc potrzebę jego stosowania, odpowiednio interpretując uzyskane wyniki w testach statystycznych
		K_U23
	P_U03	przygotować formularze ankietowe, dostosowane do celu badań
		K_U22
	P_U04	dokonywać właściwych zmian edytorskich w pracy dyplomowej oraz poprawnie przygotować zestawienia bibliograficzne i wstępną koncepcję pracy
		K_U22
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	pisania pracy dyplomowej w sposób etyczny i z pełną świadomością konsekwencji popełnienia plagiatu
		K_K11
	P_K02	rozwijania potrzeby kształcenia ustawicznego i wynikającej z niej zrozumienia roli nauki w rozwoju dietetyki
		K_K09

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
ĆWICZENIA	
1. Wymagania formalne i edytorskie stawiane pracom dyplomowym na kierunku dietetyka.	P_W01
2. Ogólne zasady pisania prac dyplomowych – struktura pracy dyplomowej.	P_W01
3. Ogólne zasady pisania prac dyplomowych – zasady edycyjne stosowane w pracy dyplomowej.	P_W01, P_U04
4. Opracowywanie zestawień bibliograficznych.	P_U04
5. Uwagi o stylu pracy dyplomowej, parafraza i pierwszy zarys tematyki pracy dyplomowej.	P_U04
6. Etyczne aspekty pisania pracy dyplomowej – ryzyko i konsekwencje popełnienia plagiatu.	P_W01, P_K01, P_K02

7. Cechy i zasady konstrukcji prezentacji naukowej.	P_U04
8. Metody badań ankietowych. Zasady budowy kwestionariuszy ankietowych. Dobór respondentów do badania.	P_U03
9. Metody opisu zbiorowości statystycznej. Opis tabelaryczny – w tym budowa szeregu z przedziałami klasowymi.	P_U01
10. Opis graficzny zbiorowości statystycznej – rodzaje wykresów statystycznych.	P_U01
11. Utrwalanie wskazówek edycyjnych – praca z tekstem (wyszukiwanie błędów i ich poprawa).	P_U04
12. Parametryczny opis badanej zbiorowości. Miary średnie i położenia: średnia arytmetyczna, dominanta, mediana. Podstawowe miary zmienności: wariancja, odchylenie standardowe.	P_U02
13. Testy statystyczne: chi kwadrat, test T studenta, korelacja Pearsona.	P_U02

Metody dydaktyczne

Ćwiczenia lub inna forma: Prezentacja, praca z tekstem, pogadanka, praca z komputerem.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. ŁOMNICKI A. (2014). *Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników*. PWN, Warszawa.
2. ZENDEROWSKI R. (2020). *Praca magisterska, licencjat: przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej*. CeDeWu, Warszawa.
3. *Zasady pisania pracy dyplomowej na kierunku dietetyka Instytutu Zdrowia ANS AS w Wałbrzychu* (na podstawie obowiązującej uchwały Senatu ANS AS).

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01	Zaliczenie na ocenę. Weryfikowana w ramach zadań indywidualnych przesyłanych drogą elektroniczną i postępów pracy dyplomowej.
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04	Zaliczenie na ocenę. Średnia ocen z zadań przesyłanych drogą elektroniczną: parafraza, konspekt pracy, strona tytułowa i ogólny plik pracy z automatycznym spisem treści, prawidłowa forma piśmiennictwa, przykładowa ankieta, zadania w arkuszu kalkulacyjnym (wykresy i korelacja Pearsona), zadania z testów statystycznych, 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_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Weryfikowana w ramach zadań indywidualnych przesyłanych drogą elektroniczną i postępów pracy dyplomowej wymagających poszukiwania różnorodnych źródeł polsko- i anglojęzycznych wspierających i wzbogacających wybrany przez studenta/studentkę temat pracy (plik pracy z automatycznym spisem treści, konspekt pracy, prawidłowa forma piśmiennictwa).

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Zadania edycyjne	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 1 Methodology of Nutritional Studies - Diploma Seminar 1	D.MVI.58.M.B.Ż.1
Kierunek: Dietetyka	**Nazwa modułu w języku polskim**	
	Moduł VI Praca dyplomowa	
Poziom studiów: I stopnia	**Rok studiów, semestr**	
	rok III, semestr 5	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	obowiązkowy	polski
Profil studiów: Praktyczny	**Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia**	
	Wymagania wstępne	
	brak	

Formy zajęć i liczba godzin										**Liczba punktów ECTS**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
					45					

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych
		K_W01
	P_W02	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:	**Student potrafi:**	
	P_U01	posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych
		K_U29
	P_U02	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	wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu
		K_U12
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	oceny swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego
		K_U12

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
SEMINARIUM DYPLOMOWE	
1. Zasady pisania prac dyplomowych	P_U01, P_K01
2. Struktura pracy dyplomowej	P_U01, P_K01

3. Dyskusja nad tematyką prac dyplomowych, sformułowanie celu i zakresu tematycznego pracy dyplomowej. 4. Analizy teoretyczne w pracy dyplomowej, metodyka pisania prac badawczych (w przypadku wystąpienia tego typu pracy). 5. Nowości z zakresu dietetyki. 6. Konsultacje w zakresie pisania pracy dyplomowej.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02 P_W02, P_U01, P_U03, P_K01 P_U01, P_U03 P_W01, P_W02, P_U01, P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Seminarium dyplomowe: Seminarium, Dyskusja, Prezentacja, Konsultacje.

Zalecana literatura

Podstawowa
Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.

Uzupełniająca
Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Seminarium dyplomowe, zaliczenie na ocenę: przedstawienie prezentacji multimedialnej z zakresu szeroko pojętej dietetyki, konspektu pracy dyplomowej i rozdziałów wyznaczonych przez opiekuna pracy, nieterminowość w oddawaniu rozdziałów skutkuje obniżaniem oceny o pół stopnia za każdy niedotrzymany termin.
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Konsultacje	5
Studiowanie literatury	8
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	2
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 2 Methodology of Nutritional Studies - Diploma Seminar 2	D.MVI.59.M.B.Ż.2
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VI Praca dyplomowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**			
					45					

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:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	miejsce dietetyki w dyscyplinach biologiczno-chemicznych, medycznych, społecznych oraz kategorie pojęciowe i terminologię używaną w dietetyce i naukach pokrewnych
		K_W01
	P_W02	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:	**Student potrafi:**	
	P_U01	w zaawansowanym stopniu posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych
		K_U29
	P_U02	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
		K_U25
	P_U03	w zaawansowanym stopniu wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu
		K_U12
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	poznania poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumienia potrzeby ciągłego dokształcania się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego
		K_K01

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
SEMINARIUM DYPLOMOWE 1. Najnowsze zagadnienia dietetyki, ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych dietoterapii, w oparciu o specjalistyczną literaturę monograficzną, czasopisma naukowe i informacje internetowe.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03

2. Prezentacja wyników badań własnych, analiza wyników, zgodności literatury (wg aktualnych potrzeb). 3. Konsultacje w sprawie pisania rozdziałów pracy dyplomowej.	P_W01, P_W02, P_U01, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne	
Seminarium dyplomowe: Seminarium, Dyskusja, Prezentacja, Konsultacje.	
Zalecana literatura	
Podstawowa Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.	
Uzupełniająca Student dobiera, wyszukuje i studiuje literaturę samodzielnie lub sugerowaną przez prowadzącego, stosownie do opracowywanego i prezentowanego zagadnienia.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Seminarium dyplomowe, zaliczenie na ocenę: przedstawienie prezentacji multimedialnej z postępów w pisaniu pracy dyplomowej i prezentacji końcowej na egzamin dyplomowy, przedstawienie w określonym terminie całej pracy dyplomowej (warunek konieczny zaliczenia seminarium), nieterminowość w oddawaniu rozdziałów skutkuje obniżaniem oceny o pół stopnia za każdy niedotrzymany termin.
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	45
Studiowanie literatury	8
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	2
Konsultacje	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	60
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy Diploma work and diploma exam	D.MVI.60.P.D.E.D.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VI Praca dyplomowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	Status przedmiotu	**Język wykładowy**
	do wyboru	polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**10**
						MCSM	**Szpital**			

Cele przedmiotu		
Przygotowanie studenta do napisania pracy dyplomowej.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	zagadnienia z zakresu wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się (zgodnie z kartami przedmiotów)
		K_W01-K_W28
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	podejmować działania w zakresie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się
		K_U01-K_U32
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	wykorzystania kompetencji nabytych podczas studiów do przygotowywania pracy dyplomowej
		K_K01-K_K11

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY Treści wynikają z wybranego przez studenta tematu pracy dyplomowej i dotyczą kolejnych etapów jego powstawania.	P_W01, P_U02, P_U03
ĆWICZENIA Treści wynikają z wybranego przez studenta tematu pracy dyplomowej i dotyczą kolejnych etapów jego powstawania.	P_W01, P_U02, P_U03

Zalecana literatura
Podstawowa Literatura właściwa dla realizowanego celu pracy 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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01	Przygotowanie pracy dyplomowej i ustny egzamin dyplomowy.
P_U01	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	50
Studiowanie literatury	150
Przygotowanie pracy dyplomowej	100
Łączny nakład pracy studenta w godz.	300
Liczba punktów ECTS	10
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 1 Student internship 1	D.MVII.61.P.Z.1.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**6**
						MCSM	**Szpital**	180		

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	
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	organizować żywienie zbiorowe w kuchni
		K_U06
	P_U02	omówić prawne wymagania systemu HACCP
		K_U21
	P_U03	zaplanować i wdrożyć dietę podstawową oraz zaplanować jadłospisy w określonym bloku żywieniowym
		K_U06
	P_U04	planować przygotowywanie posiłków
		K_U15
	P_U05	zorganizować stanowisko pracy w określonym bloku żywienia
		K_U32
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego
		K_K07
	P_K02	rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych lub o nieznanych problemach zdrowotnych
		K_K08

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE	
1. Organizacja działu żywienia, kompetencje personelu, dokumentacja działu żywienia.	P_U01, P_U05
2. Zasady dokonywania zakupów produktów spożywczych, przygotowywanie i wydawanie posiłków.	P_U01, P_U04, P_K02
3. Zasady planowania posiłków i układania jadłospisów w dziale żywienia.	P_U03, P_K02
4. Organizacja pomieszczeń magazynowych i stanowisk pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.	P_U01, P_U04, P_K01
5. Warunki prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców, produktów/półproduktów.	P_U01, P_U04, P_K01
6. Organizacja i kontrola jakości żywności (system HACCP).	P_U02
Metody dydaktyczne	

Praktyki zawodowe	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. JAROSZ M. (2020). *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*. Państwowy Zakład Higieny. 2. CIBOROWSKA H, RUDNICKA A. (2017). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa.	
Uzupełniająca Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	180
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	190
Liczba punktów ECTS	6
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 2 Student internship 2	D.MVII.62.P.Z.2.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok I, semestr 2	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**6**
						MCSM	**Szpital**	180		

Cele przedmiotu		
Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia osób dorosłych. Miejsce praktyk: sanatoria, placówki DPS i opieki społecznej, inne placówki realizujące żywienie zbiorowe.		
	Zakładane efekty uczenia się	
	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	komunikować się i współpracować z personelem oraz pensjonariuszami/klientami
		K_U31
	P_U02	udoskonalać planowanie i wdrażanie diety podstawowej
		K_U06
	P_U03	planować różne rodzaje diet, udoskonalać tworzenie i bilansowanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym
		K_U10, K_U15
	P_U04	implementować edukację żywieniową podczas spotkań z pensjonariuszami/klientami
		K_U01
	P_U05	w indywidualnych i grupowych przypadkach dokonywać modyfikacji jadłospisów na potrzeby osób ze szczególnymi wymaganiami pokarmowymi
		K_U02
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w miejscach zbiorowego żywienia
		K_K07
	P_K02	rozwiązywania dylematów żywieniowych w żywieniu osób zdrowych, z problemami zdrowotnymi lub o nieznanych problemach zdrowotnych w miejscach zbiorowego żywienia
		K_K08

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE	
1. Problemy zdrowotne i żywieniowe osób dorosłych w placówce zbiorowego żywienia.	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K02
2. Rodzaje diet i ich funkcjonalność w placówce zbiorowego żywienia.	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K02
3. Metody technologiczne stosowane do przygotowywania potraw w placówce zbiorowego żywienia.	P_U03, P_K01, P_K02
4. Planowanie i bilansowanie jadłospisów w placówce zbiorowego żywienia.	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01

5. Dystrybucja posiłków w placówce zbiorowego żywienia. 6. Komunikacja i współpraca z pensjonariuszami/klientami i personelem placówek zbiorowego żywienia. 7. Planowanie i prowadzenie grupowej edukacji żywieniowej.	P_K01 P_U01, P_U04 P_U01, P_U04
Metody dydaktyczne	
Praktyki zawodowe	
Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Grzymisławski M, Gawęcki J. (2012). *Żywienie człowieka zdrowego i chorego. T.2, wyd. 2*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. PZWL, Warszawa. 3. Grzymisławski M. (2021). *Dietetyka kliniczna*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
Uzupełniająca 1. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa. 2. Lissauer T, Clayden G. Milanowski A. (2013). *Pediatria. Wyd. 2*. Elsevier Urban & Partner Wrocław.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	

Przedmiotowe efekty uczenia się	**Forma zaliczenia**
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	180
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	190
Liczba punktów ECTS	6
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 3 Student internship 3	D.MVII.63.P.Z.3.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**5**
						MCSM	**Szpital**	150		

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. Miejsce praktyk: oddziały pediatryczne w placówkach leczenia i ochrony zdrowia.

		Zakładane efekty uczenia się **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	współpracować z personelem medycznym, komunikować się z pacjentami pediatrycznymi i przeprowadzać wywiad żywieniowy z rodzicami/opiekunami pacjenta pediatrycznego
		K_U13, K_U31
	P_U02	układać jadłospisy oraz planować dietoterapię w zależności od stanu zdrowia i choroby pacjenta pediatrycznego
		K_U06
	P_U03	wykonać podstawowe badania antropometryczne celem określenia stanu odżywienia pacjentów pediatrycznych
		K_U09
	P_U04	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb pacjentów pediatrycznych
		K_U01
	P_U05	dokonać oceny sensoryczno-organoleptycznej i dokumentować wydawanie posiłków
		K_U02, K_U15
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej
		K_K07
	P_K02	postawienia dobra pacjenta małoletniego na pierwszym miejscu i przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne
		K_K04, K_K06

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Funkcjonowanie, zasady dokumentacji i procedury postępowania w pediatrycznej placówce medycznej.	P_U01, P_U05, P_K02

2. Specyfika i schemat przygotowywania posiłków na oddziałach dziecięcych przez kuchnię szpitalną lub firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala.	P_U01, P_U02, P_U05, P_K01
3. Zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności na oddział pediatryczny.	P_U01, P_U05, P_K01
4. Rola dietetyka podczas procesu planowania, przygotowywania i dystrybucji posiłków na oddziale pediatrycznym.	P_U02, P_U05, P_K01, P_K02
5. Ocena stanu odżywienia dzieci na podstawie badań antropometrycznych oraz biochemicznych (po zapoznaniu się z dokumentacją pacjenta).	P_U03, P_K02
6. Rozpoznawanie problemów żywieniowych dzieci.	P_U03, P_K02
7. Planowanie diety dla konkretnego pacjenta	P_U02, P_K02
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej adekwatnej do problemów zdrowotnych i żywieniowych pacjenta pediatrycznego.	P_U04
9. Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z rodzicami/prawnymi opiekunami.	P_U01, P_K02

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Szajewska H, Horvath A. (2017). *Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży*. Medycyna Praktyczna, Kraków.
2. Grzymisławski M. (2021). *Dietetyka kliniczna*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
3. Książyk J. (2017). *Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
2. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Eugster G. (2018). *Żywienie dzieci, wyd. 2*. Edra Urban & Partner, Wrocław

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	150
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	160
Liczba punktów ECTS	5
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 4 Student internship 4	D.MVII.64.P.Z.4
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**5**
						MCSM	**Szpital**	150		

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
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	zaplanować zbiorowe żywienie dzieci zdrowych i z problemami zdrowotnymi, sporządzać potrawy i napoje zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci i porcjowania i ekspedycji posiłków
		K_U05, K_U15
	P_U02	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową, dostosowaną do wieku i potrzeb dzieci i młodzieży
		K_U01
	P_U03	prowadzić dokumentację żywieniową w określonych placówkach realizujących żywienie dzieci i młodzieży
		K_U02
	P_U04	zaplanować jadłospis i zaplanować zapotrzebowanie na artykuły spożywcze
		K_U06, K_U15
	P_U05	przygotować posiłki zgodnie z recepturami placówki
		K_U15
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży
		K_K07
	P_K02	taktownego i skutecznego zasugerowania rodzicom/opiekunom prawnym potrzeby konsultacji medycznej dotyczącej dzieci i młodzieży
		K_K03

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE	P_U03, P_U01, P_K01

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.	P_U01, P_U04, P_K02 P_U01, P_U01, P_K01 P_U01, P_U04, P_K01 P_U05 P_U04, P_K01 P_U03 P_U02

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, wyd. 4*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
2. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Eugster G. (2018). *Żywienie dzieci, wyd. 2*. Edra Urban & Partner, Wrocław

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	150
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	160
Liczba punktów ECTS	5
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 5 Student internship 5	D.MVII.65.P.Z.5
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok II, semestr 4	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**	60		

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	
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	przygotować potrawy w oparciu o wybrane techniki kulinarne
		K_U15
	P_U02	planować jadłospis w oparciu o zasady przyrządzania potraw i doboru odpowiednich surowców
		K_U05
	P_U03	w sposób bezpieczny i ergonomiczny zorganizować stanowisko pracy do przygotowywania, analizy i oceny jakości potraw, zaplanować warunki przechowywania surowców i potraw, zaopatrzenie w komponenty żywnościowe
		K_U15, K_U32
	P_U04	przeprowadzić kontrolę przygotowywania napojów i potraw
		K_U15
	P_U05	zabezpieczyć i przechować próbki do kontroli żywności
		K_U15
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	poznania własnych ograniczeń i konstruktywnej krytyki przygotowywanych potraw
		K_K02
	P_K02	pracy w warunkach wysokiego bezpieczeństwa sanitarnego
		K_K07

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE	
1. Podstawy funkcjonowania i jawna dokumentacja regulująca działalność placówki.	P_U03, P_K02
2. Struktura organizacyjna placówki żywienia zbiorowego z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.	P_U03, P_K02
3. Wyposażenie techniczne placówki (ze szczególnym uwzględnieniem przyrządów kontrolno-pomiarowych) i zasady organizacji stanowisk pracy.	P_U03, P_K02
4. Planowanie zakupów żywności, uzupełniania magazynów.	P_U03
5. Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty.	P_U02

6. Warunki przechowywania surowców i potraw.	P_U04, P_U05
7. Planowanie produkcji potraw i napojów.	P_U03, P_U04, P_U05
8. Planowanie jadłospisów zgodnych z wymaganiami jakościowymi oraz ilościowymi (dziennych, dekadowych).	P_U02
9. Specyfika i etapy przygotowywania posiłków w placówce.	P_U01, P_K01, P_K02
10. Sposoby kontrolowania przygotowywania potraw i napojów.	P_U04, P_U05
11. Udział w przygotowywaniu potraw w oparciu o różne techniki kulinarne.	P_U01, P_K01, P_K02
12. Ocena jakości sporządzanych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym.	P_U04, P_U05
13. Karty menu (zasady tworzenia).	P_U02
14. Receptury gastronomiczne.	P_U02
15. Ekspedycja potraw.	P_U03
16. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności.	P_U05
17. Postępowanie z odpadami w zakładzie gastronomicznym.	P_K02
18. Pogłębienie wiedzy z zakresu systemu kontroli i zarządzania jakością (HACCP).	P_K02

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Konarzewska M. (2014). *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*. REA, Warszawa.
2. Konarzewska M, Lada E, Zielonka B. (2009). *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*. REA, Warszawa.
3. Procner A. (2007). *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*. Cz. 1, 2 i 3. WSiP, Warszawa.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 6a Student internship 6a	D.MVII.66a.P.Z.6a
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**4**
						MCSM	**Szpital**	120		

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 i gabinety dietetyczne.

		Zakładane efekty uczenia się **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się**
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	wprowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia
		K_U01
	P_U02	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	identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta
		K_U06
	P_U04	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów
		K_U11
	P_U05	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia
		K_U13
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	poznania własnych ograniczeń i korzystania z porad innych specjalistów
		K_K02
	P_K02	przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta
		K_K03

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE	
1. Podstawy działania organizacji zajmującej się poradnictwem żywieniowym.	P_U02, P_K02
2. Zasady funkcjonowania poradni dietetycznej.	P_U02
3. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej.	P_U02

4. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.	P_U02, P_K02
5. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała.	P_U02
6. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych.	P_U02, P_U03
7. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy.	P_U02, P_U03
8. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych dla pacjentów.	P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01, P_K02
9. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej.	P_U01
10. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.	P_U03, P_U05, P_K02
11. Interpretacja dzienniczków żywieniowych.	P_U03, P_K01
12. Współpraca z zespołem poradni.	P_U03, P_K01

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
3. Eugster G. (2018). *Żywienie dzieci. Wyd. 2*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
4. 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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	120
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	130
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 6b Student internship 6b	D.MVII.66b.P.Z.6b
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**4**
						MCSM	**Szpital**	120		

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
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	prowadzić edukację żywieniową sportowców i udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego
		K_U01, K_U02
	P_U02	identyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i dyscypliny sportowej/rodzaju aktywności sportowej
		K_U06
	P_U03	wskazać wzajemne relacje pomiędzy zapotrzebowaniem energetycznym a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do dyscypliny sportowej
		K_U07
	P_U04	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia pacjentów
		K_U11
	P_U05	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia
		K_U13
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	korzystania z porad innych specjalistów i konsultowania z nimi własnych poglądów, w celu pogłębiania własnej wiedzy i rozwijania umiejętności zawodowych
		K_K02
	P_K02	przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta
		K_K03

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Podstawy działania poradni dietetycznej w sporcie, zapoznanie się z zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej.	P_K02
2. Wyposażenie techniczne poradni dietetycznej w sporcie.	P_K02

3. Etapy przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.	P_K02
4. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała.	P_U02, P_U04, P_U05
5. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych.	P_U02, P_U03, P_U05
6. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy, z uwzględnieniem rozkładu treningowego i uprawianej dyscypliny.	P_U02, P_U03, P_U05
7. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych pacjentów dostosowanych do dyscypliny sportu i planu treningowego.	P_U01, P_U03
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dla sportowców.	P_U01
9. Monitorowanie przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.	P_U01, P_U03
10. Interpretacja dzienniczków żywieniowych, współpraca z zespołem poradni.	P_U02, P_K01

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

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

Uzupełniająca

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
3. Eugster G. (2018). *Żywienie dzieci. Wyd. 2*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
4. 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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	**Liczba godzin**
Zajęcia dydaktyczne	120
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	130
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 7a Student internship 7a	D.MVII.67a.P.Z.7a
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**	60		

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	
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania
		K_U13
	P_U02	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	sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową
		K_U06
	P_U04	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dla pacjenta z konkretną jednostką chorobową
		K_U01
	P_U05	zaproponować rozwiązania dietetyczne w konkretnych przypadkach klinicznych
		K_U06
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej
		K_K07
	P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu
		K_K06, K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE	

1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce medycznej.	P_K01, P_K02
2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności poradni/oddziału.	P_K01, P_K02
3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w poradni/na oddziale.	P_U05, P_K01, P_K02
4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego.	P_U01, P_K01, P_K02
5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do powstałych problemów zdrowotnych wywołanych chorobą.	P_U01, P_K01, P_K02
6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych do poradni/na oddział szpitalny.	P_U01, P_U03, P_U05
7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doborem odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta.	P_U02, P_K01, P_K02
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia danej jednostki chorobowej wśród pacjentów kierowanych do poradni/oddziału.	P_U04, P_K01, P_K02

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (2016). *Interna Szczeklika*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
2. Grzymisławski M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Chojnacki J. (2017). *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
4. Poniewierka E. (2016). *Dietetyka Kliniczna*. WUM Wrocław.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 7b Student internship 7b	D.MVII.67b.P.Z.7b
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**	60		

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
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	przeprowadzić zaawansowany wywiad żywieniowy, badania antropometryczne oraz dokonać analizy sposobu odżywiania
		K_U13
	P_U02	zaplanować tygodniowy jadłospis wraz z doborem odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej, dostosowany do indywidualnych potrzeb pacjenta
		K_U05, K_U06
	P_U03	sformułować w formie ustnej i pisemnej zalecenia dietetyczne dla pacjenta podlegającego rehabilitacji
		K_U06
	P_U04	zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dotyczącą metod żywieniowego wspierania rehabilitacji
		K_U01
	P_U05	współpracować z personelem jednostki rehabilitacyjnej
		K_U31
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej
		K_K07
	P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu
		K_K06, K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Organizacja pracy, przepisy BHP i regulamin pracy obowiązujący w placówce rehabilitacyjnej. 2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności ośrodka.	 P_K01 P_K01, P_K02

3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi w ośrodku.	P_U01
4. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia rehabilitantów (podstawowe badania antropometryczne: masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania prawidłowego postępowania dietetycznego.	P_U01, P_U05, P_K02
5. Zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczą przebiegu rehabilitacji.	P_U01, P_U05, P_K02
6. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla osób skierowanych na rehabilitację.	P_U01, P_U02, P_U03
7. Skomponowanie tygodniowego jadłospisu wraz z doborem odpowiednich produktów spożywczych, z wyliczeniem wartości odżywczej oraz energetycznej, jak również pisemne ustalenie zaleceń dietetycznych dla pacjenta.	P_U02, P_U03, P_K02
8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej na temat postępowania żywieniowego wspomagającego rehabilitację.	P_U04

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (2016). *Interna Szczeklika*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
2. Grzymisławski M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Chojnacki J. (2017). *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Edra Urban & Partner, Wrocław.
4. Poniewierka E. (2016). *Dietetyka Kliniczna*. WUM Wrocław.

Uzupełniająca

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

Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 8a Student internship 8a	D.MVII.68a.P.Z.8a
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**	60		

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
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	w zaawansowanym stopniu rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta hospitalizowanego i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego
		K_U06, K_U07
	P_U02	przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze
		K_U13
	P_U03	układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu klinicznym oraz sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających szpital
		K_U06, K_U07, K_U10, K_U16
	P_U04	prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi i prowadzić wewnętrzną edukację żywieniową
		K_U02
	P_U05	współpracować z zespołami specjalistów odpowiedzialnych za holistyczną opiekę nad pacjentem
		K_U30, K_U31
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej
		K_K07
	P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu
		K_K06, K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Zapoznanie się z organizacją, przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki.	P_K01, P_K02
2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki.	P_K01

3. Branie udziału w wizytach lekarskich. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi na danym oddziale.	P_U01, P_K02
4. Zapoznanie z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale.	P_U01, P_K02
5. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych.	P_U01, P_U02
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.	P_U03, P_U05
7. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów (indywidualnych, dekadowych), realizacji diet specjalistycznych, planowana żywienia zbiorowego i indywidualnego.	P_U03, P_U05
8. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych.	P_K01
9. Planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie oddziału.	P_U04
10. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital.	P_U01, P_K02
11. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	P_K01

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (2016). *Interna Szczeklika*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
2. Grzymisławski M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
2. 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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Praktyka zawodowa 8b Student internship 8b	D.MVII.68b.P.Z.8b
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł VII Praktyka zawodowa	
	Rok studiów, semestr	
	rok III, semestr 6	
	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	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**2**
						MCSM	**Szpital**	60		

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
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	sformułować zalecenia dietetyczne wspierające procesy odnowy biologicznej
		K_U06
	P_U02	przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu odżywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze
		K_U13
	P_U03	układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne w żywieniu klinicznym oraz sformułować zalecenia dietetyczne dla pacjentów opuszczających szpital
		K_U06, K_U07, K_U10, K_U16
	P_U04	prowadzić dokumentację czynności podejmowanych w żywieniu pacjentów ze szczególnymi wymaganiami klinicznymi i wdrażać wewnętrzną edukację żywieniową
		K_U02
	P_U05	współpracować z personelem zajmującym się odnową biologiczną klienta
		K_U31
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa sanitarnego w placówkach opieki medycznej
		K_K07
	P_K02	przestrzegania tajemnicy obowiązującej zawody medyczne i postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu
		K_K06, K_K04

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Zapoznanie się z organizacją, przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki.	P_U04, P_K01
2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki.	P_U04, P_K01
3. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się procesami odnowy biologicznej.	P_U03, P_U05, P_K02

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.	P_U02, P_K02 P_U01, P_U03, P_K02 P_U04 P_K01

Metody dydaktyczne

Praktyki zawodowe

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Gajewski P. (2016). *Interna Szczeklika*. Medycyna Praktyczna, Cholerzyn.
2. Grzymisławski M. (2019). *Dietetyka kliniczna*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. 4, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Uzupełniająca

1. Gertig H, Przysławski J. (2015). *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
2. 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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03 P_U04 P_U05	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01 P_K02	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	70
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

KARTA PRZEDMIOTU

Instytut: Zdrowia **Kierunek**: Dietetyka **Poziom studiów:** I stopnia **Profil studiów:** Praktyczny	**Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim**	**Kod przedmiotu**
	Bezpieczeństwo i higiena pracy Occupational Health and Safety	D.69.B.H.P.
	Nazwa modułu w języku polskim	
	Inne	
	Rok studiów, semestr	
	rok 1, semestr 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**
Wykłady	**Ćwiczenia**	**Lektoraty**	**Laboratoria**	**Warsztaty**	**Seminaria**	**Zajęcia praktyczne**		**Praktyki zawodowe**	**Inne, jakie?**	**1**
						MCSM	**Szpital**			
4										

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.
Ewentualne prowadzenie zajęć w formie zdalnej zapewnia osiągnięcie przez studentów wszystkich zakładanych przedmiotowych efektów uczenia się.

		Zakładane efekty uczenia się
		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza:	**Student zna i rozumie:**	
	P_W01	podstawy systemu bezpieczeństwa i zasady higieny pracy w Uczelni oraz podczas praktyk, ich praktyczne uwarunkowania oraz realizacje
		K_W11, K_W20
	P_W02	zasady postępowania w sytuacji zagrożenia
		K_W11, K_W20
Umiejętności:	**Student potrafi:**	
	P_U01	efektywnie wykorzystywać wiedzę, procedury i środki do wykonywania obowiązków studenta w sposób bezpieczny i ergonomiczny
		K_U31, K_U32
	P_U02	identyfikować zagrożenia i sytuacje potencjalnie wypadkowe
		K_U31, K_U32
	P_U03	przygotować swoje stanowisko pracy zgodnie z wymogami ergonomii
		K_U32
Kompetencje społeczne:	**Student jest gotów do:**	
	P_K01	wykonywania obowiązków studenta zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
		K_K07

Treści programowe	**Przedmiotowe efekty uczenia się**
WYKŁADY 1. Czym jest bezpieczeństwo i higiena pracy? Podstawowe regulacje prawne: Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 Kodeks Pracy, Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 lipca 2007 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w uczelniach. Podstawowe zasady bezpiecznej i higienicznej pracy. Porządek i czystość w miejscu pracy i nauki: ich wpływ na zdrowie i bezpieczeństwo pracownika i studenta. Zagrożenia wypadkowe i zagrożenia dla zdrowia występujące	P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

w Uczelni i podstawowe środki zapobiegawcze. Postępowanie w sytuacji zagrożenia. Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru. Pojęcie ergonomii. Podstawowe zasady ergonomii. Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii. Organizacja i zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku.	

Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład informacyjny, wykład problemowy, studium przypadku.

Zalecana literatura

Podstawowa

1. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 Kodeks Pracy.
2. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. 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

1. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 30 października 2018 r. w sprawie sposobu zapewnienia w
2. uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia.
3. 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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	Zaliczenie na ocenę, test. Liczba punktów przypadająca na kolejne oceny: 8 (bdb), 7 (+db), 6 (db), 5 (+dst), 4 (dst), 3-0 (ndst).
P_U01 P_U02 P_U03	
P_K01	

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	4
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	6
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie prezentacji/projektu/eseju	-
Samokształcenie	-
Łączny nakład pracy studenta w godz.	30
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	iz@ans.edu.pl