

Katalog przedmiotów

Kierunek: Dietetyka

Studia pierwszego stopnia, profil praktyczny
rok akademicki 2026/2027

MODUŁ A OGÓLNOUCZELNIANY

- 1a. Język angielski 1
- 1b. Język niemiecki 1
- 2a. Język angielski 2
- 2b. Język niemiecki 2
- 3a. Język angielski 3
- 3b. Język niemiecki 3
- 4a. Język angielski 4
- 4b. Język niemiecki 4
- 5. Język angielski w branży dietetycznej
- 6a. Technologia informacyjna
- 6b. Oprogramowanie biurowe
- 7a. Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym
- 7b. Etyka zawodu dietetyka
- 8. Zdrowie publiczne
- 9. Kwalifikowana pierwsza pomoc
- 10. Wychowanie fizyczne 1
- 11. Wychowanie fizyczne 2
- 12. Wprowadzenie do studiowania
- 13a. Prawo medyczne
- 13b. Prawo konsumenckie
- 14a. Psychologia
- 14b. Komunikacja społeczna

MODUŁ B BIOLOGICZNE I CHEMICZNE PODSTAWY 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. Cytologia i histologia

MODUŁ C PODSTAWY ŻYWIENIA I DIETETYKI

- 25. Podstawy żywienia człowieka
- 26. Podstawy ziołolecznictwa
- 27. Dietetyka 1
- 28. Dietetyka 2
- 29. Podstawy dietetyki
- 30. Kosmetologia w dietetyce
- 31. Bezpieczeństwo żywności
- 32. Technologia żywności i potraw
- 33. Analiza i ocena jakości żywności
- 34. Doustna suplementacja pokarmowa
- 35. Żywnienie zbiorowe
- 36. Towaroznawstwo

MODUŁ D ŻYWIENIE I DIETETYKA W ZDROWIU I CHOROBI

- 37. Kliniczny zarys chorób
- 38. Wstęp do psychodietetyki
- 39. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa
- 40. Psychogenne zaburzenia odżywiania
- 41. Żywnienie i dietetyka pediatryczna
- 42. Żywnienie i dietetyka geriatryczna
- 43. Edukacja i poradnictwo żywieniowe

- 44. Badania antropometryczne w dietetyce
- 45. Żywnienie niemowląt i dzieci
- 46. Diagnostyka w dietetyce

MODUŁ E1 DIETETYKA KLINICZNA

- 47a. Żywnienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych
- 48a. Żywnienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych
- 49a. Żywnienie i postępowanie w chorobach układu moczowego i rozrodczego
- 50a. Żywnienie w chorobach immunologicznych
- 51a. Żywnienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji
- 52a. Żywnienie w chorobach nowotworowych
- 53a. Żywnienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta
- 54a. Analiza programów i trendów dietetycznych w dietetyce klinicznej
- 55a. Postępowanie żywieniowe w bariatrii

MODUŁ E2 DIETETYKA W SPORCIE

- 47b. Żywnienie w różnych dyscyplinach sportu
- 48b. Suplementacja w sporcie
- 49b. Podstawy psychologii sportu
- 50b. Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku
- 51b. Toksykologia i doping w sporcie
- 52b. Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie
- 53b. Odnowa biologiczna
- 54b. Analiza programów i trendów dietetycznych w dietetyce sportowej
- 55b. Trening personalny z elementami żywienia

MODUŁ F PRACA DYPLOMOWA

- 56. Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej
- 57. Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 1
- 58. Metodologia badań żywieniowych – seminarium dyplomowe 2
- 59a. Badania naukowe w dietetyce – dietetyka kliniczna (moduł F1 dietetyka kliniczna)
- 59b. Badania naukowe w dietetyce – dietetyka w sporcie (moduł F2 dietetyka w sporcie)
- 60a. Dietetyka kliniczna (moduł F1 dietetyka kliniczna)
- 60b. Dietetyka w sporcie (moduł F2 dietetyka w sporcie)
- 61. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego i egzamin dyplomowy

MODUŁ G PRAKTYKI ZAWODOWE

- 62. Praktyka zawodowa 1
- 63. Praktyka zawodowa 2
- 64a. Praktyka zawodowa 3a (moduł G1 dietetyka kliniczna)
- 64b. Praktyka zawodowa 3b (moduł G2 dietetyka w sporcie)
- 65a. Praktyka zawodowa 4a (moduł G1 dietetyka kliniczna)
- 65b. Praktyka zawodowa 4b (moduł G2 dietetyka w sporcie)

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Język angielski 1 English Language 1				DIE-L-1a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 1				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski/angielski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			30		
Cele przedmiotu					
Rozwijanie wszystkich czterech umiejętności językowych: mówienia, pisania, słuchania i czytania, na potrzeby efektywnej komunikacji w języku angielskim w kontekstach akademickich i zawodowych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 struktury leksykalno-gramatyczne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów pisanych i słuchanych oraz komunikację w języku angielskim na tematy dnia codziennego				K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 zastosować poznane konstrukcje językowe do tworzenia własnych wypowiedzi ustnych i pisemnych oraz do właściwego interpretowania tekstów anglojęzycznych P_U02 formułować i wyrażać swoją opinię w języku angielskim P_U03 dokonać autokorekty językowej za pomocą dostępnych narzędzi i właściwych źródeł internetowych				K_U24; K_U25 K_U24; K_U25 K_U24; K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 dbania o poprawność językową i kulturę wypowiedzi w języku angielskim				K_K01; K_K09
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 1.Czasy teraźniejsze Present Simple, Present Continuous. 2. Stopniowanie przymiotnika i przysłówka. 3. Przyimki miejsca i czasu. 4. Zaimki nieokreślone. 5. Pytania o podmiot. 6. Sytuacje językowe/bloki tematyczne przewidziane materiałem dla semestru 1.					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_K01; P_W01
Metody dydaktyczne					
Lektorat: role-plays, case-studies, brainstorming, dyskusje moderowane, praca z tekstem					
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). Essential 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_U01-P_U03	Lektorat: zaliczenie na ocenę: testy etapowe: pytania zamknięte, otwarte, prawda/fałsz, krótkie formy, praca z tekstem. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen cząstkowych. Przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (5,0), 4,75-4,26 (4,5), 4,25-3,76 (4,0), 3,75-3,26 (3,5), 3,25-3,0 (3,0), poniżej 3,0 (2,0).
P_K01	Lektorat: zadania ustne, opcjonalnie: role play/prezentacja.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie do zajęć	25
Przygotowanie do testów/zaliczenia	20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Język niemiecki 1 German Language 1				DIE-L-1b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 1				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski/niemiecki	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			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 P_W02 jak konstruować proste wypowiedzi adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego P_W03 formy pozwalające na przedstawienie własnej osoby i najbliższego otoczenia				K_W24
					K_W24
					K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 przedstawiać tematy związane z własną osobą oraz najbliższym otoczeniem P_U02 używać poprawnie podstawowych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego P_U03 konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki				K_U24
					K_U24
					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 pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi 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_K01 K_K01; 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: ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Aafderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch, Hueber Verlag, Ismaning. 2. Bock H, Ejsfeld 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_W03, P_U01-P_U04, P_K01-P_K02	Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru. Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zaliczenia		15
Przygotowanie do zajęć		15
Przygotowanie projektu/eseju		10
Przygotowanie prezentacji		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Język angielski 2 English Language 2	DIE-L-2a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł A Ogólnouczeniowy	
	Rok studiów, semestr	
Poziom studiów:	Rok I, semestr 2	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski/angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	

Licencjackie					
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Zaliczenie przedmiotu Język angielski 1				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			30		
Cele przedmiotu					
Rozwijanie wszystkich czterech umiejętności językowych: mówienia, pisania, słuchania i czytania, na potrzeby efektywnej komunikacji w języku angielskim w kontekstach akademickich i zawodowych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 struktury leksykalno-gramatyczne, w stopniu umożliwiającym rozumienie tekstów pisanych i słuchanych oraz komunikację w języku angielskim na tematy dnia codziennego				K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 zastosować poznane konstrukcje językowe do tworzenia własnych wypowiedzi ustnych i pisemnych oraz do właściwego interpretowania tekstów anglojęzycznych P_U02 formułować i wyrażać swoją opinię w języku angielskim P_U03 dokonać autokorekty językowej za pomocą dostępnych narzędzi i właściwych źródeł internetowych				K_U24; K_U25 K_U24; K_U25 K_U24; K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 dbania o poprawność językową i kulturę wypowiedzi w języku angielskim				K_K01; K_K09
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 1 Czasy przeszłe Past Simple/Past Continuous. 2. Konstrukcja 'used to'; would – do mówienia o przeszłości. 3. Czasowniki modalne. 4. Zdania przydawkowe. 5. Sytuacje językowe/bloki tematyczne przewidziane materiałem dla semestru 2.					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_K01; P_W01
Metody dydaktyczne					
Lektorat: role-plays, case-studies, brainstorming, dyskusje moderowane, praca z tekstem					
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					
3. Murphy R. (2019). English Grammar In Use, 4th Edition. Cambridges					
Uzupełniająca					
1. Murphy R. (2019). Essential 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_U01-P_U03		Lektorat: zaliczenie na ocenę: testy etapowe: pytania zamknięte, otwarte, prawda/fałsz, krótkie formy, praca z tekstem. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen cząstkowych. Przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (5,0), 4,75-4,26 (4,5), 4,25-3,76 (4,0), 3,75-3,26 (3,5), 3,25-3,0 (3,0), poniżej 3,0 (2,0).			
P_K01		Lektorat: zadania ustne, opcjonalnie: role play/prezentacja.			

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie do zajęć	25
Przygotowanie do testów/zaliczenia	20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Język niemiecki 2 German Language 2				DIE-L-2b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 2				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			niemiecki	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 1				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			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 P_W02 jak konstruować wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji typowych dla dnia codziennego P_W03 jak stosować formy pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych P_W04 podstawowe informacje realoznawcze Niemiec (warunki życia, zwyczaje, najciekawsze miejsca, znane osobistości)				K_W24
					K_W24
					K_W24
					K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 rozmawiać na tematy związane ze swoim otoczeniem P_U02 używać poprawnie różnorodnych form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji dnia codziennego P_U03 konstruować krótkie wypowiedzi na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki P_U04 relacjonować wydarzenia z przeszłości, opisuje przebieg swojego dnia				K_U24
					K_U24
					K_U24
					K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 pracy samodzielnej nad wypowiedziami ustnymi i krótkimi formami pisemnymi 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_K01
					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_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)
Metody dydaktyczne		
Lektorat: ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Aafderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch, Hueber Verlag, Ismaning. 2. Bock H, Ejsfeld 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_W04, P_U01-P_U04, P_K01-P_K02		Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru. Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zaliczenia		15
Przygotowanie do zajęć		15
Przygotowanie projektu/eseju		10
Przygotowanie prezentacji		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Język angielski 3 English Language 3		DIE-L-3a		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczeniiany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	Do wyboru		angielski 80%/polski 20%		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Zaliczenie przedmiotu Język angielski 2				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			30		
Cele przedmiotu					

Rozwijanie wszystkich czterech umiejętności językowych: mówienia, pisania, słuchania i czytania, na potrzeby efektywnej komunikacji w języku angielskim w kontekstach akademickich i zawodowych. Wprowadzenie do języka specjalistycznego związanego z studiowanym kierunkiem.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 bardziej złożone struktury leksykalno-gramatyczne, w stopniu umożliwiającym rozumienie trudniejszych tekstów pisanych i słuchanych oraz komunikację w języku angielskim na różnorodne tematy	K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 konstruować własne wypowiedzi ustne i pisemne w języku angielskim, z zachowaniem poprawności leksykalno-gramatycznej, składniowej i fonetycznej	K_U25
	P_U02 formułować i wyrażać swoje zdanie w języku angielskim, argumentować swoje racje, kontrargumentować i efektywnie uczestniczyć w dyskusji w języku angielskim w obrębie przerabianej tematyki	K_U25
	P_U03 posługiwać się słownictwem specjalistycznym na potrzeby właściwej interpretacji anglojęzycznych tekstów branżowych oraz konstruowania krótkich tekstów służbowych	K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 ciągłego doskonalenia swoich umiejętności komunikacyjnych w języku angielskim, na potrzeby efektywnego porozumiewania się w kontekstach codziennych, akademickich i zawodowych	K_K09
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 1. Powtórzenie czasów teraźniejszych i przeszłych z sem. 1;2. 2. Present Perfect/Present Perfect Continuous. 3. Strona bierna czasownika. 4. Phrasal verbs. 5. Słowotwórstwo. 6. Elementy języka branżowego. 7. Sytuacje językowe/bloki tematyczne przewidziane materiałem dla semestru 3.		P_W01; P_U01 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_K01 P_K01 P_K01
Metody dydaktyczne		
Lektorat: role-plays, case-studies, brainstorming, dyskusje moderowane, praca z tekstem		
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 3. Murphy R. (2019). English Grammar In Use, 4th Edition. Cambridges		
Uzupełniająca 1. Murphy R. (2019). Essential Grammar In Use, 4th Edition. Cambridge University Press 2. Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E. (2016). English for Dietetics, PZWL		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się		Forma zaliczenia
P_W01, P_U01-P_U03		Lektorat: zaliczenie na ocenę: testy etapowe: pytania zamknięte, otwarte, prawda/fałsz, krótkie formy, praca z tekstem. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen cząstkowych. Przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (5,0), 4,75-4,26 (4,5), 4,25-3,76 (4,0), 3,75-3,26 (3,5), 3,25-3,0 (3,0), poniżej 3,0 (2,0).
P_K01		Lektorat: zadania ustne, opcjonalnie: role play/prezentacja.
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zajęć		25
Przygotowanie do testów/zaliczenia		20
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Język niemiecki 3 German Language 3				DIE-L-3b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			niemiecki	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 2				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			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 P_W02 jak konstruować złożone wypowiedzi ustne adekwatne do konkretnych sytuacji komunikacyjnych P_W03 zróżnicowane konstrukcje pozwalające na porozumiewanie się w sytuacjach codziennych P_W04 wybrane informacje realioznawcze Niemiec (system edukacyjny, ekonomiczny)				K_W24 K_W24 K_W24 K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem P_U02 używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej P_U03 konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki P_U04 opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem				K_U24 K_U24 K_U24 K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 pracy samodzielniej nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi 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_K01 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					P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_K01, P_K02 (wszystkie)

złożone. Zdania poboczne z weil i obwohl. Tryb przypuszczający Konjunktiv II, strona bierna w czasie teraźniejszym i przeszłym Präteritum, Konstrukcje bezokolicznikowe.	efekty uczenia się są realizowane na kolejnych zajęciach)
Metody dydaktyczne	
Lektorat: ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Aafderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch, Hueber Verlag, Ismaning.	
2. Bock H, Ejsfeld 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_W04, P_U01-P_U04, P_K01-P_K02	Zaliczenie na ocenę na podstawie średniej z ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru. Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie, progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie do zaliczenia	15
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie projektu/eseju	10
Przygotowanie prezentacji	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Język angielski 4 English Language 4		DIE-L-4a		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 4				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	Do wyboru		angielski 80%/polski 20%		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Zaliczenie przedmiotu Język angielski 3				
Formy zajęć i liczba godzin					
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/ praca własna	Liczba punktów ECTS
			30		3
Cele przedmiotu					
Rozwijanie wszystkich czterech umiejętności językowych: mówienia, pisania, słuchania i czytania, na potrzeby efektywnej komunikacji w języku angielskim w kontekstach akademickich i zawodowych. Rozwijanie znajomości języka specjalistycznego.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie:				

	P_W01 bardziej złożone struktury leksykalno-gramatyczne, w stopniu umożliwiającym rozumienie trudniejszych tekstów pisanych i słuchanych oraz komunikację w języku angielskim na różnorodne tematy	K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 konstruować dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne w języku angielskim, z zachowaniem poprawności leksykalno-gramatycznej, składniowej i fonetycznej oraz zachowaniem odpowiedniego rejestru języka P_U02 formułować i wyrażać swoje zdanie w języku angielskim, argumentować swoje racje, kontrargumentować i efektywnie uczestniczyć w dyskusji w języku angielskim w obrębie przerabianej tematyki z dostosowaniem stylu wypowiedzi do formalnych i nieformalnych sytuacji językowych P_U03 posługiwać się słownictwem specjalistycznym, prawno-administracyjnym, na potrzeby właściwej interpretacji anglojęzycznych tekstów branżowych oraz konstruowania krótkich tekstów służbowych	K_U25 K_U25 K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 ciągłego doskonalenia swoich umiejętności komunikacyjnych w języku angielskim, na potrzeby efektywnego porozumiewania się w kontekstach codziennych, akademickich i zawodowych	K_K09
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
LEKTORAT 1. Powtórzenie czasów gramatycznych. 2. Wybrane idiomy. 3. Tryby warunkowe 1,2,3. 4. Konstrukcje I wish.../If only... 5. Mowa zależna. 6. Pytania pośrednie. 7. Elementy słownictwa branżowego. 8. Sytuacje językowe/bloki tematyczne przewidziane materiałem dla semestru 4. 9. Podsumowanie wiadomości z semestrów 1-4; przygotowanie do egzaminu.		P_W01; P_U01 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_K01 P_K01
Metody dydaktyczne		
Lektorat: role-plays, case-studies, brainstorming, dyskusje moderowane, praca z tekstem		
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 3. Murphy R. (2019). English Grammar In Use, 4th Edition. Cambridges		
Uzupełniająca 1. Murphy R. (2019). Essential Grammar In Use, 4th Edition. Cambridge University Press 2. Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E. (2016). English for Dietetics, PZWL		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01, P_U01-P_U03	Lektorat: egzamin i testy etapowe: pytania zamknięte, otwarte, prawda/fałsz, krótkie formy, praca z tekstem. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen częściowych. Przedziały średnich dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (5,0), 4,75-4,26 (4,5), 4,25-3,76 (4,0), 3,75-3,26 (3,5), 3,25-3,0 (3,0), poniżej 3,0 (2,0).	
P_K01	Lektorat: zadania ustne, opcjonalnie: role play/prezentacja.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zajęć		25
Przygotowanie do testów/zaliczenia		20
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział:	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
Nauk o Zdrowiu	Język niemiecki 4 German Language 4	DIE-L-4b

Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
	Rok II, semestr 4				
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			niemiecki	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Zaliczenie przedmiotu Język niemiecki 3				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			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 P_W02różnorodne techniki ułatwiające zrozumienie tekstów, wypowiedzi i konstruowanie własnych tekstów ustnych i pisemnych P_W03 informacje realioznawcze Niemiec (system polityczny, socjalny)				K_W24 K_W24 K_W24
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 dyskutować na tematy związane ze swoim bliższym i dalszym otoczeniem P_U02 używać poprawnie konstrukcji gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnej sytuacji komunikacyjnej P_U03 konstruować złożone wypowiedzi argumentacyjne na zadane tematy w obrębie wymaganej/przerabianej tematyki P_U04 opisać wygląd osób, zainteresowania, relacje panujące między nimi i otoczeniem				K_U24 K_U24 K_U24 K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 efektywnej pracy samodzielnie nad wypowiedziami ustnymi i pisemnymi 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_K01 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 realizowane na zajęciach)

Metody dydaktyczne	
Lektorat: ćwiczenia, praca z tekstem, symulacje	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Aafderstraße H, Bock H, Gerdes M, Müller J, Müller H. (2003). Tehmen 1 aktuell. Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch, Hueber Verlag, Ismaning.	
2. Bock H, Ejsfeld 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_W03 P_U01-P_U04 P_K01-P_K02	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. Prace pisemne (krótki tekst), wypowiedź ustna (prezentacja) i słuchanie.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie do zaliczenia	15
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie projektu/eseju	10
Przygotowanie prezentacji	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Język angielski w branży dietetycznej English in Dietetics				DIE-L-5
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 5				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Obowiązkowy				angielski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/ praca własna	3
			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 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, wyrażen 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 P_W02 formy pozwalające na sprawne poruszanie się w branży dietetycznej P_W03 wybrane wyrazy, wyrażenia dotyczące branży dietetycznej				K_W24 K_W24 K_W24

Umiejętności	Student potrafi: P_U01 poprawnie używać form gramatyczno-leksykalnych właściwych dla konkretnych sytuacji w branży dietetycznej	K_U25
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.		Na kolejnych zajęciach realizowane są efekty: P_W01-P_W03, P_U01
Metody dydaktyczne		
Lektorat: ćwiczenia, case-studies, praca z tekstem		
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. Artykuły i teksty branżowe w języku angielskim.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01-P_W03, P_U01	Lektorat: zaliczenia na ocenę: 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).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zajęć		25
Przygotowanie do testów/zaliczenia		20
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu	
	Technologia informacyjna Information Technology		DIE-L-6a	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim			
	Moduł A Ogólnouczeniowy			
	Rok studiów, semestr			
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 2			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	do wyboru		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne			
	Brak			
Formy zajęć i liczba godzin				
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna
			15	
Cele przedmiotu				
Wykształcenie umiejętności sprawnego, świadomego i bezpiecznego posługiwania się technologią informacyjną w nauce, pracy i życiu codziennym.				
Zakładane efekty uczenia się				Odniesienie do kierunkowych

		efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie, P_W02 wybrane pojęcia i zasady ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	K_W25 K_W26
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związanych z wykonywanym zawodem, P_U02 prowadzić wybrane analizy statystyczne i interpretować dane liczbowe, P_U03 przygotowywać prace pisemne z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych, na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	K_U22 K_U23 K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 przestrzegania przepisów prawa, praw autorskich oraz potrzeby pogłębiania wiedzy z zakresu prawa i ochrony własności intelektualnej.	K_K11
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
LABORATORIUM 1. Wybrane problemy bezpieczeństwa danych, informacji i systemów. Organizacja stanowiska pracy. 2. Główne założenia technologii informacyjnej i komunikacyjnej /ICT/ - prawne aspekty, prawa autorskie, ochrona własności intelektualnej. 3. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. Szybkość i efektywność pracy. 4. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i wzorów. 5. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. Organizacja widoku strony. 6. Warstwa graficzna edytora. 7. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. Posługiwanie się siecią. 8. Zasady udostępniania plików i folderów. Komunikacja w lokalnej sieci komputerowej. Funkcje przeglądarek internetowych. 9. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW 10. Tworzenie prezentacji. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat. 11. Organizacja skrótych i arkuszy. Adresowanie komórek i bloków. 12. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego. 13. Graficzna interpretacja danych. 14. Zastosowanie AI w medycynie. Komunikacja i budowa promptów.		P_W01 P_W02 P_U01 P_U02 P_U03 P_K01 P_W01 P_W02 P_U01 P_U02 P_U03 P_K01 P_U01 P_U02
Metody dydaktyczne		
Laboratorium: Ćwiczenia komputerowe, praca z tekstem, prezentacja.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Krawczyński E (2026). Word, Excel, Power Point. Nie tylko dla zaawansowanych. Helion, Gliwice. 2. Gonet M. (2025). Zrozumieć Excela. Formuły dynamiczne i nowe funkcje w Microsoft 365. Helion, Gliwice. 3. Majzek-Pośpiech K. (2025). Komunikacja z AI dla początkujących. Helion, Gliwice.		
Uzupełniająca		
1. Lee P, Goldberg C, Kohane I. (2024) Rewolucja sztucznej inteligencji w medycynie. Jak GPT-4 może zmienić przyszłość. Helion, Gliwice. 2. Blikle A, Deminet J. (2021). Komputerowa edycja dokumentów dla średnio zaawansowanych. Helion, Gliwice. 3. Alternatywne źródła cyfrowe: Centrum pomocy Microsoft Support, Dokumentacja LibreOffice.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01-P_W02, P_U01-P_U03, P_K01	Laboratorium: zaliczenie na ocenę 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).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		15
Przygotowanie do zajęć		20
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie do zaliczenia		5

Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Oprogramowanie biurowe Office Software				DIE-L-6b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 2				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			15		
Cele przedmiotu					
Wykształcenie umiejętności sprawnego, świadomego i bezpiecznego posługiwania się oprogramowaniem biurowym w nauce, pracy i życiu codziennym.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie, P_W02 wybrane pojęcia i zasady ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.				K_W25 K_W26
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związanych z wykonywanym zawodem, P_U02 prowadzić wybrane analizy statystyczne i interpretować dane liczbowe, P_U03 przygotowywać prace pisemne z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych, na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.				K_U22 K_U23 K_U25
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 przestrzegania przepisów prawa, praw autorskich oraz potrzeby pogłębiania wiedzy z zakresu prawa i ochrony własności intelektualnej.				K_K11
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
LABORATORIUM 1. Oprogramowanie biurowe. Bezpieczeństwo, szybkość i efektywność pracy. 2. Wykorzystanie szablonów dostępnych w Wordzie. Praca z dokumentami w różnych formatach plików. 3. Wstawianie do dokumentów tabel, obrazów i rysunków. Zasady tworzenia i redagowania dokumentów. 4. Redagowanie podstawowych dokumentów związanych z reprezentowaną branżą. 5. Zaawansowane funkcje graficzne edytora. Edytor równań matematycznych. 6. Mechanizmy usprawniające redagowanie dokumentów tekstowych np. nagłówek, spis treści, przypisy. 7. Metody i sposoby korzystania z serwisów WWW. 8. Ustawianie strony, sprawdzanie i poprawianie napisanego tekstu. 9. Posługiwanie się siecią dla zbierania materiałów na zadany temat.					P_W01 P_W02 P_U01 P_U02 P_U03 P_U01, P_K01 P_W01 P_W02 P_W01

10. Tworzenie makropoleczeń wspomagających działanie arkusza kalkulacyjnego i edytora tekstu.	P_W02
11. Graficzna interpretacja danych.	P_W01
12. Operacje bazodanowe w arkuszu kalkulacyjnym. Praktyczne zastosowanie arkusza kalkulacyjnego.	P_W02
13. Tworzenie i modyfikacja plików graficznych przy użyciu wybranych aplikacji.	P_U02
14. Wykonanie prezentacji w Power Point na wybrany temat.	P_U03
15. Wykorzystanie AI do usprawnienia pracy.	P_U01; P_K01
Metody dydaktyczne	
Laboratorium: Ćwiczenia, praca z tekstem, prezentacja.	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Krawczyński E (2026). Word, Excel, Power Point. Nie tylko dla zaawansowanych. Helion Gliwice.	
2. Gonet M. (2025). Zrozumieć Excela. Formuły dynamiczne i nowe funkcje w Microsoft 365. Helion, Gliwice.	
3. Majzek-Pośpiech K. (2025). Komunikacja z AI dla początkujących. Helion, Gliwice.	
Uzupelniająca	
1. Opracowanie zbiorowe. (2023). Wprowadzenie do bezpieczeństwa IT. Securitum, Kraków.	
2. Blikle A., Deminet J. (2021). Komputerowa edycja dokumentów dla średnio zaawansowanych. Helion, Gliwice.	
3. Alternatywne źródła cyfrowe: Centrum pomocy Microsoft Support, Dokumentacja LibreOffice.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01-P_W02, P_U01-P_U03, P_K01	Laboratorium: 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).
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	15
Przygotowanie do zajęć	20
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie do zaliczenia	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Organizacja i zarządzaniem gabinetem dietetycznym Organization and Management of Dietitian's Office		DIE-L-7a		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczeniowy				
	Rok studiów, semestr				
	Rok III, semestr 5				
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	do wyboru		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/ praca własna	2
			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.					

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 P_W02 metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie	K_W15, K_W21, K_W25, K_W27, K_W28 K_W20, K_W25,
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związane z wykonywanym zawodem P_U02 brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	K_U12, K_U22, K_U01, K_U26, K_U27, K_U32
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, K_K10,
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Metody formułowania pytań w zależności od subpopulacji klientów. Sposoby i kierunki argumentowania. 2. Trudności językowe podczas komunikacji. Techniki słuchania i rozpoznawania komunikatów werbalnych. słuchanie taktyczne – najczęściej popełniane błędy. Bariery komunikacyjne – metody ich przezwyciężania. 3. Komunikacja masowa na rynku usług dietetycznych. Cele komunikacji marketingowej. Rodzaje i działanie reklamy w zależności od zastosowania i czasu emisji. 4. Marketing bezpośredni i na podstawie baz danych klientów. Sprzedaż osobista a marketing interaktywny. Internet alternatywą dla poczty pantoflowej. 5. Nowoczesne metody promocji gabinetu dietetycznego. Tożsamość. Zarządzanie marketingowe w gabinecie (pojęcie i istota marketingu, narzędzia marketingowe, planowanie działalności marketingowej, organizowanie działalności marketingowej, kontrola działalności marketingowej). 6. Zarządzanie logistyką i zakupami. 7. Zarządzanie zasobami ludzkimi (istota zarządzania zasobami ludzkimi, planowanie zasobów).		P_W02, P_K02 P_W02, P_U02, P_K01 P_U01, P_W01 P_U01, P_W01 P_U01, P_W02 P_K01 P_U02 P_K01
Metody dydaktyczne		
Warsztat: dyskusja, burza mózgów, inscenizacja, prezentacja multimedialna, zajęcia komputerowe.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Griffin R. (2018). Podstawy zarządzania organizacjami, wyd. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Kozmiński A, 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 J, Freeman R, 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). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich uzyskanych ocen.	
P_U01-P_U02, P_K01	Sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie bez oceny.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		15
Przygotowanie się do zaliczenia		10
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		10
Przygotowanie sprawozdań z poprzednich warsztatów		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Licencjackie Profil studiów Praktyczny	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Etyka zawodu dietetyka Ethics of Dietician Profession				DIE-L-7b
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A 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
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/ praca własna	2
			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami etyki filozoficznej oraz z zagadnieniami etyki zawodowej, z uwzględnieniem norm poszanowania własności intelektualnej.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka				K_W20
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wziąć odpowiedzialność za działania ujęte w kodeksach etyki zawodowej				K_U32; K_U31
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 rozstrzygania dylematów etycznych w zawodzie dietetyka				K_K08
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Etyka – wprowadzenie: przedmiot etyki, podstawowe pojęcia, podział. 2. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka. 3. Kodeks Etyki Żywnościowej. 4. Prawa pacjenta, klienta. 5. Etyka w pediatrii. Problemy etyczne w opiece nad osobami w podeszłym wieku. 6. Etyka badań biomedycznych.					P_W01; P_U01: P_K01 P_W01; P_U01: P_K01 P_W01; P_U01: P_K01 P_W01; P_U01: P_K01 P_W01; P_U01: P_K01 P_W01; P_U01: P_K01
Metody dydaktyczne					
Warsztat: ćwiczenia, case study, symulacje, zajęcia komputerowe					
Zalecana literatura					
Podstawowa 1.MacIntyre 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, P_U01, P_K01	Zaliczenie na ocenę – test, pytania zamknięte i otwarte i sprawozdania z ćwiczeń. Progi procentowe: 100-96% (bdb), 95-90% (+db), 89-80% (db), 79-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst). Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ze wszystkich uzyskanych ocen.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	15
Przygotowanie się do zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie sprawozdań	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu	
	Zdrowie publiczne Public Health		DIE-L-8	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim			
	Moduł A Ogólnouczelniany			
	Rok studiów, semestr			
Poziom studiów: Licencjackie	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				
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/ praca własna
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.				
Zakładane efekty uczenia się				Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego P_W02 zadania z zakresu zdrowia publicznego P_W03 podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia i choroby P_W04 zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Rzeczypospolitej Polskiej i wybranych państwach członkowskich Unii Europejskiej			
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 ocenić światowe trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych P_U02 analizować i oceniać funkcjonowanie różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikować źródła ich finansowania			
Treści programowe				Przedmiotowe efekty uczenia się

WYKŁAD 1. Koncepcja zdrowia w medycynie i w naukach społecznych. Zakres i zadania zdrowia publicznego oraz medycyny społecznej. 2. Założenia systemu ochrony zdrowia w Polsce. Polityka społeczna a polityka zdrowotna. 3. Rozwój polityki zdrowotnej Wspólnoty Europejskiej. Międzynarodowa polityka zdrowotna światowej Organizacji Zdrowia (WHO). 4. Promocja zdrowia i profilaktyka: jej znaczenie dla współczesnej koncepcji zdrowia. Współczesne strategie opieki zdrowotnej i programy zdrowotne w realizacji zdrowia. 5. Globalne czynniki ryzyka. Międzynarodowa klasyfikacja chorób i procedur medycznych. 6 Czynniki kształtujące stan zdrowia. Determinanty zdrowia. Nowe zagrożenia zdrowotne. 7. Koncepcja medycyny pracy. Elementy prawa w zdrowiu publicznym.		P_W01; P_W02; P_W03; P_W04 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_W01; P_W02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_W01; P_W02
Metody dydaktyczne		
Wykład: Prezentacja, studium przypadku, wykład informacyjny, dyskusja		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Leowski J. (2020). Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne. Ce De Wu, Warszawa. 2. Kulik TB, Latański M. (2015) Zdrowie publiczne. Czelej, Lublin.		
Uzupełniająca 1. Wojtczak A. (2017). 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_W04, P_U01-P_U02	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. Esej na zadany temat, zaliczenie bez oceny przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		15
Przygotowanie się do zaliczenia		10
Studiowanie literatury		10
Praca własna		15
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu	
	Kwalifikowana pierwsza pomoc Premedical First Aid		DIE-L-9	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim			
	Moduł A Ogólnouczelniany			
	Rok studiów, semestr			
	Rok II, semestr 3			
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne			
	brak			
Formy zajęć i liczba godzin				
Liczba punktów ECTS				
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna
	30			
Cele przedmiotu				
Zapoznanie z wiedzą na temat 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 organizmu P_W02 stany nagłego zagrożenia życia P_W03 metody, techniki i narzędzia oceny stanu świadomości i przytomności	K_W08 K_W18 K_W18
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykorzystywać podstawowy sprzęt do udzielenia pierwszej pomocy P_U02 ocenić stan zdrowia chorego na podstawie objawów podmiotowych i przedmiotowych P_U03 udzielić, zgodnie z kompetencjami zawodowymi, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia	K_U03 K_U03 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. 2. Zagrożenia i profilaktyka w miejscu pracy. Organizacja pomocy doraźnej. 3. Reanimacja krążeniowo-oddechowa (RKO). 4. Wywiad - badanie podmiotowe, przedmiotowe. 5. Zmiany zachodzące w organizmie człowieka poddanego działaniu mechanizmów uszkadzających – niedotlenienie, niedokrwienie. 6. Pacjent nieprzytomny oddychający i nieoddychający - algorytm postępowania, użycie AED. 7. Uraz fizyczny, obrażenia ciała. 8. Sekwencja medycznych działań ratowniczych ABC. 9. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ciała obcego w oku, uchu, nosie, przełyku. 10. Wstrząs rodzaje, postępowanie. 11. Postępowanie w zatrzymaniu krążenia u dzieci, niemowląt, noworodków. 12. Wychłodzenie, hipotermia. 13. Przyczyny utraty przytomności. ABC resuscytacji. 14. Pomoc doraźna osobom z ciężkimi obrażeniami ciała 15. Odpowiedzialność prawna.		P_W01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U03 P_U02, P_W01, P_W02 P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03 P_W03, P_U01, P_U03 P_U01, P_U03 P_W02, P_U03 P_W02, P_U03 P_W01, P_W02 P_U01, P_U03 P_U01, P_U03 P_K01
Metody dydaktyczne		
Ćwiczenia: Ćwiczenia, inscenizacja.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Buchfelder M, Buchfelder A. (2016). Podręcznik pierwszej pomocy, wyd. 5, PZWL, Warszawa. 2. Goniewicz M. (2016). Pierwsza pomoc, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Driscoll P., 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_W03, P_U01-P_U03, P_K01	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).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		10
Studiowanie literatury		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Łączny nakład pracy studenta w godz		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Wychowanie fizyczne 1 Physical Education 1				DIE-L-10
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczeniiany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	0
	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 P_W02 zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną				K_W01
					K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia P_U02 współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role				K_U29
					K_U31

Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 poznania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów P_K02 przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	K_K01 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. 11. Doskonalenie rzutu do kosza po zatrzymaniu na jedno tempo w koszykówce. 12. Doskonalenie podań półgórnych w piłce ręcznej. 13. Gra właściwa w piłkę ręczną. 14. Nauka odbicia w squashu. 15. Nauka serwisu w squashu.		P_W01 P_W02 P_U01 P_U02 P_K01 P_K02 P_W01 P_W02 P_U01 P_U02 P_K01 P_K02 P_U01 P_U02 P_U02
Metody dydaktyczne		
Ćwiczenia: ćwiczenia fizyczne		
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, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02	Ćwiczenia: zaliczenie bez oceny: 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 punktów na zaliczenie.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Łączny nakład pracy studenta w godz.		30
Liczba punktów ECTS		0
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Wychowanie fizyczne 2 Physical Education 2		DIE-L-11		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 4				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	obowiązkowy		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					
Liczba punktów ECTS					
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące	Samokształcenie/ praca własna	0

			umiejętności praktyczne		
	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 P_W02 zasady i znaczenie promocji zdrowia oraz ich związek z aktywnością fizyczną				K_W01
					K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 posługiwać się terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka na potrzeby promocji zdrowego trybu życia P_U02 współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role				K_U29
					K_U31
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 poznania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów P_K02 przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii				K_K01
					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. 9. Gra właściwa w futsal. 10. Doskonalenie kozłowania ze zmianą ręki kozłującej w koszykówce. 11. Doskonalenie rzutu do kosza z dwutaktu w koszykówce. 12. Doskonalenie podań półgórnych w trójkach w piłce ręcznej. 13. Gra właściwa w piłkę ręczną. 14. Doskonalenie odbicia w squashu. 15. Doskonalenie serwisu w squashu.					P_W01 P_W02 P_U01 P_U02 P_K01 P_K02 P_W01 P_W02 P_U01 P_U02 P_K01 P_K02 P_U01 P_U02 P_U01
Metody dydaktyczne					
Ćwiczenia: ćwiczenia fizyczne					
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, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02			Ćwiczenia: zaliczenie bez oceny: 1 punkt za aktywny udział w zajęciach, należy uzyskać 12 punktów na zaliczenie.		
Nakład pracy studenta					Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne					30
Łączny nakład pracy studenta w godz.					30
Liczba punktów ECTS					0
Kontakt					wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Wprowadzenie do studiowania Introduction to Studing				DIE-L-12
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 1				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z zasadami i obyczajami akademickimi, organizacją roku akademickiego oraz narzędziami wspierającymi proces studiowania, np. systemami informatycznymi uczelni. Poinformowanie studentów, jak skutecznie radzić sobie z wyzwaniami studiowania, odkrywać własne zasoby oraz korzystać ze wsparcia w sytuacjach trudnych. Rozwijanie wiedzy na temat mobilności studentów, praktyk zawodowych oraz zasad etyki i ochrony własności intelektualnej. Zdobycie podstawowych umiejętności praktycznych związanych z komunikacją na Wydziale i Uczelni, organizacją kształcenia oraz z korzystaniem z zasobów bibliotecznych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zasady funkcjonowania uczelni w aspektach istotnych dla studenta				K_W26, K_W27, K_W28
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 posługiwać się programami i dokumentacją niezbędną w procesie funkcjonowania na uczelni				K_U32
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Formalno-organizacyjno-prawne aspekty studiowania. Savoir-vivre studenta, obyczaje akademickie, organizacja roku akademickiego. Udział w Inauguracji. Uczelnia, struktura, władze i organizacja studiów (sens i rodzaje zajęć – wykłady, ćwiczenia, laboratoria, sesja, terminy egzaminów, termin zerowy), strona internetowa. Działalność Samorządu Studenckiego i organizacji studenckich – koła naukowe, sekcje AZS, etyka studiowania, studia dualne. 2. Tajemnice sukcesu w studiowaniu: jak odkrywać swoje zasoby i radzić sobie z wyzwaniami akademickimi. Metodyka nowoczesnego studiowania. 3. Wsparcie w rozwiązywaniu trudności (dla osób z niepełnosprawnościami, przypadki IOS, pierwsze objawy depresji). 4. BHP i ergonomia. 5. Ochrona własności intelektualnej. 6. Wybór praktyki zawodowej.					P_W01 P_W01 P_W01 P_W01 P_W01 P_W01

WARSZTAT 1. Organizacja roku akademickiego, zapisy na zajęcia, plan zajęć. 2. Cyfryzacja w procesie studiowania - konta studenckie, korespondencja elektroniczna, USOS, TEAMS. 3. Możliwości mobilności studentów - programy wymiany międzynarodowej, Erasmus+, praktyki, Biuletyn Informacji Publicznej. 4. Szkolenie biblioteczne. 5. System pomocy materialnej – stypendia, zapomogi. 6. BHP i ergonomia. 7. Pierwsza pomoc. 8. Organizacja i zasady zaliczania praktyki zawodowej. 9. Ewaluacja zajęć - wypełnianie ankiet studenckich.		P_U01 P_U01 P_U01 P_U01 P_U01 P_U01 P_U01 P_U01
Metody dydaktyczne		
Wykład: Wykład problemowy, Wykład informacyjny, prezentacja.		
Warsztat: Dyskusja, praca z tekstem.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Andrzejczak A. (2011). Metodyka studiowania. Wyd. UEP, Poznań. 2. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. 3. Statut, strategia, regulamin organizacyjny, regulamin studiów ANS AS, https://bip.ans.edu.pl/		
Uzupełniająca		
1. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 Kodeks Pracy. 2. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 30 października 2018 r. w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia. 3. Wytyczne resuscytacji (2025). Polska Rada Resuscytacji		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01	Wykład: zaliczenie bez oceny: zaliczenie bez oceny (zal./nzal.) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego: zaliczenie pisemne.	
P_U01	Warsztat: zaliczenie bez oceny: przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego, wykonanie zadań na warsztatach: zaliczenie pisemne, wykonanie bieżących zadań na warsztatach.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		15
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Prawo medyczne Medical Law		DIE-L-13a		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 1				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	Do wyboru		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
30					

Cele przedmiotu		
Poznanie regulacji prawa medycznego.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 Student zna i rozumie podstawowe pojęcia, źródła oraz zasady prawa medycznego i systemu ochrony zdrowia w Polsce. P_W02 Student zna i rozumie prawa i obowiązki osób korzystających z usług zdrowotnych, dietetycznych, protetycznych i kosmetycznych oraz zasady świadomej zgody P_W03 Student zna i rozumie zasady prowadzenia dokumentacji zawodowej, ochrony danych osobowych, tajemnicy zawodowej oraz poufności informacji. P_W04 Student zna i rozumie zasady odpowiedzialności cywilnej, karnej, zawodowej i dyscyplinarnej związanej z wykonywaniem zawodów związanych z ochroną zdrowia i usługami prozdrowotnymi. P_W05 Student zna i rozumie regulacje prawne dotyczące bezpieczeństwa klienta i pacjenta, wyrobów medycznych, kosmetyków, suplementów diety oraz prowadzenia działalności zawodowej.	K_W21 K_W21 K_W21 K_W21 K_W21
Umiejętności	Student jest gotów do: P_K01 Student jest gotów do dostrzegania znaczenia przestrzegania zasad etyki zawodowej, odpowiedzialności zawodowej oraz norm prawnych w działalności zawodowej.	K_U01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Podstawy prawa medycznego oraz systemu ochrony zdrowia w Polsce. 2. Status prawny zawodów związanych z ochroną zdrowia oraz usługami prozdrowotnymi- kompetencje zawodowe, zakres odpowiedzialności i granice wykonywania zawodu. 3. Prawa i obowiązki osób korzystających z usług zdrowotnych, żywieniowych, protetycznych i kosmetycznych. 4. Świadoma zgoda na wykonanie usługi lub świadczenia – obowiązek informacyjny oraz dokumentowanie zgody. 5. Dokumentacja prowadzona w działalności zawodowej kosmetologa, dietetyka i technika dentystycznego- zasady tworzenia, przechowywania i udostępniania. 6. Ochrona danych osobowych oraz danych dotyczących zdrowia (RODO) w działalności zawodowej. 7. Tajemnica zawodowa oraz zasady poufności informacji w pracy z klientem i pacjentem. 8. Odpowiedzialność cywilna, karna, zawodowa i dyscyplinarna osób wykonujących zawody związane z ochroną zdrowia i usługami prozdrowotnymi. 9. Bezpieczeństwo klienta i pacjenta oraz postępowanie w przypadku zdarzeń niepożądanych. 10. Wyroby medyczne, kosmetyki, suplementy diety i materiały stosowane w praktyce zawodowej- podstawowe regulacje prawne. 11. Prawne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej w branży kosmetycznej, dietetycznej i protetycznej. 12. Etyczne i prawne aspekty współpracy interdyscyplinarnej pomiędzy kosmetologiem, dietetykiem, technikiem oraz przedstawicielami zawodów medycznych. 13. Analiza wybranych przypadków prawnych związanych z wykonywaniem zawodu kosmetologa, dietetyka i technika dentystycznego.		P_W01 P_W01, P_W04 P_W02 P_W02 P_W03 P_W03 P_W03, P_K01 P_W04, P_K01 P_W05, P_K01 P_W05 P_W05 P_K01 P_W04, P_W05, P_K01
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy, analiza aktów prawnych, analiza przypadków, dyskusja dydaktyczna		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Marek M. (2025). Prawo medyczne w pigułce. Wydawnictwo C. H. Beck. Warszawa 2. Aktualne akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (ISAP). Nauczyciel akademicki wskaże podczas zajęć. https://isap.sejm.gov.pl		
Uzupełniająca 1. Fiutak A. (2021). Prawo w medycynie. Ch Beck, Warszawa 2. 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_W05, P_K01	Wykład: zaliczenie na ocenę: progi procentowe: 100-90% (bdb), 89-85% (+db), 84-75% (db), 74-70% (+dst), 69-60% (dst), 59-0% (ndst).
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zaliczenia	10
Studiowanie literatury	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Prawo konsumenckie Consumer Law				DIE-L-13b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: studia I stopnia	Rok 1, semestr 1				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów praktyczny					
	Wymagania wstępne				
					brak
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie / praca własna	2
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; potrafi 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 oraz przepisy prawa i orzecznictwo z zakresu prawa konsumenckiego				K_W20, K_W21
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wskazać organizacje chroniące prawa konsumenta oraz rozwiązywać problemy z zakresu prawa konsumenckiego				K_U27
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 do praktycznego stosowania regulacji ochrony konsumenta w codziennym obrocie społeczno-gospodarczym				K_K09, K_K10, K_K11
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY 1. Rozwój ochrony konsumenta w Polsce i na świecie 2. Czynniki wskazujące na potrzebę ochrony konsumenta 3. Definicje konsumenta 4. Konsument i jego rola społeczna i ekonomiczna 5. Klauzule abuzywne 6. Sprzedaż na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa 7. Organy i ochrony konsumenta 8. Organizacje ochrony konsumenta					Na kolejnych wykładach realizowane są wszystkie efekty: P_W01 P_U01 P_K01
Metody dydaktyczne					
Wykład: wykład, wykład konwersatoryjny, case study					
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_U01, P_K01	Wykład: zaliczenie na ocenę: sporządzenie referatu ocenianego na podstawie wartości merytorycznej.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie referatu	10
Studiowanie literatury	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Psychologia Psychology				DIE-L-14a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczeniiany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr II				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
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 P_W02 jak sytuacja społeczna wpływa na zachowanie człowieka; rozumie, co może wpływać na oceny zachowania innych ludzi				K_W28
					K_W28
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się

WYKŁADY		
1. Psychologia jako nauka.		P_W02
2. Świadomość.		P_W02
3. Wpływ nieświadomości na życie świadome.		P_W02
4. Emocje. Osobowość.		P_W01
5. Inteligencja.		P_W01
6. Motywacja.		P_W01
7. Stres.		P_W01
8. Atrakcyjność fizyczna i interpersonalna.		P_W02
9. Techniki manipulacji.		P_W02
10. Zjawisko hiperuległości.		P_W02
11. Konformizm.		P_W02
12. Prawidłowości spostrzegania innych ludzi.		P_W02
13. Agresja.		P_W01;P_W02
Metody dydaktyczne		
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Zimbardo P.G., Gerrig R.J. (2024). Psychologia i życie. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
2. Wojciszke B. (2019). Psychologia społeczna. Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.		
3. Brzezińska A. I. (red.). (2019). Psychologiczne portrety człowieka. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk.		
Uzupełniająca		
1. Diener E, Biswas-Diener R. (2010). Szczęście: [odkrywanie bogactwa psychicznego]. Smak Słowa, Sopot..		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01-P_W02	Wykład: zaliczenie na ocenę: 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.).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/ zaliczenia		10
Studiowanie literatury		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Komunikacja społeczna Social communication		DIE-L-14b		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł A Ogólnouczelniany				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr II				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	Do wyboru		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny					
	Wymagania wstępne				
Formy zajęć i liczba godzin				Liczba punktów ECTS	
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
30					
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami komunikacji interpersonalnej i społecznej. Kształtowanie kompetencji w zakresie aktywnego słuchania, przekazywania informacji, rozwiązywania konfliktów oraz budowania					

relacji opartych na zaufaniu. Rozwijanie świadomości znaczenia komunikacji werbalnej i niewerbalnej w procesie świadczenia usług zdrowotnych i estetycznych.		
Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 pojęcia i modele komunikacji społecznej P_W02 proces komunikacji interpersonalnej oraz czynniki wpływające na jej skuteczność P_W03 rozumie znaczenie komunikacji niewerbalnej, empatii oraz asertywności w relacjach zawodowych.	K_W15 K_W15
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 stosować zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej, w tym również w kontaktach zawodowych P_U02 przekazywać informacje w sposób jasny, zrozumiały i dostosowany do odbiorcy P_U03 nawiązać kontakt z innymi osobami, w tym klientem oraz współpracownikami, wykorzystując zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej P_U04 stosować techniki aktywnego słuchania oraz dobierać odpowiednie formy i środki komunikacji do wieku, potrzeb oraz możliwości odbiorcy, w tym w działalności zawodowej	K_U31, K_U32 K_U31, K_U32 K_U31, K_U32 K_U31, K_U32
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 okazywania szacunku wobec różnorodności społecznej, kulturowej i światopoglądowej P_K02 do współpracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K04 K_K04
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁADY 1. Wprowadzenie do komunikacji społecznej: istota i funkcje komunikacji, komunikacja interpersonalna, grupowa i społeczna, modele procesu komunikacji. 2. Komunikacja werbalna i niewerbalna: język jako narzędzie komunikacji, znaczenie mowy ciała, spójność komunikatów. 3. Bariery komunikacyjne: zakłócenia komunikacyjne, błędy percepcji i stereotypy, sposoby przeciwdziałania barierom. 4. Aktywne słuchanie i udzielanie informacji zwrotnej: techniki słuchania, parafraza, klaryfikacja, odzwierciedlanie emocji, feedback w relacjach zawodowych. 5. Komunikacja perswazyjna i wywieranie wpływu społecznego: istota perswazji i wpływu społecznego, mechanizmy wpływu społecznego, techniki argumentacji i przekonywania, etyczne aspekty wywierania wpływu, manipulacja a perswazja – różnice i konsekwencje. 6. Komunikacja międzykulturowa i różnorodność społeczna: pojęcie kultury i kompetencji międzykulturowych, różnice kulturowe w komunikacji, stereotypy, uprzedzenia i ich wpływ na relacje społeczne, komunikacja z osobami reprezentującymi różne grupy społeczne i kulturowe. 7. Komunikacja w mediach i środowisku cyfrowym: specyfika komunikacji za pośrednictwem mediów elektronicznych, komunikacja w mediach społecznościowych, wizerunek profesjonalny w przestrzeni cyfrowej, netykieta i zasady komunikacji online, zagrożenia komunikacyjne w środowisku cyfrowym (dezinformacja, hejt, fake news). 8. Komunikacja w sytuacjach kryzysowych i stresujących: psychologiczne aspekty komunikacji w sytuacji kryzysu, przekazywanie trudnych informacji, komunikacja z osobami w silnych emocjach, zarządzanie emocjami własnymi i rozmówcy, rola empatii i asertywności w sytuacjach trudnych. 9. Komunikacja z klientem/pacjentem: budowanie relacji profesjonalnej, komunikowanie zaleceń i informacji specjalistycznych, komunikacja oparta na zaufaniu. 10. Komunikacja w zespole zawodowym: role zespołowe, współpraca i wymiana informacji, komunikacja interdyscyplinarna. 11. Konflikty i sytuacje trudne w praktyce zawodowej: źródła konfliktów, strategie rozwiązywania konfliktów, komunikacja z osobą roszczeniową i niezadowoloną. 12. Asertywność i profesjonalizm w komunikacji zawodowej: pojęcie asertywności i jej znaczenie w relacjach zawodowych, asertywne wyrażanie opinii, potrzeb i granic, komunikacja oparta na szacunku i odpowiedzialności, radzenie sobie z krytyką i presją społeczną, kształtowanie kompetencji komunikacyjnych w rozwoju zawodowym		Na wszystkich wykładach realizowane są efekty: P_W01, P_W02 P_W03
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja multimedialna		

Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Stewart J. (red.) (2020). Mosty zamiast murów. O komunikowaniu się między ludźmi, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
2. Adler RB, Rosenfeld LB, Proctor RF. (2022). Relacje interpersonalne. Proces porozumiewania się, Dom Wydawniczy Rebis, Poznań.		
3. Nęcki Z. (2018). Komunikacja międzyludzka, Oficyna Wydawnicza Antykwa, Kraków		
Uzupełniająca		
1. Rosenberg MB. (2023). Porozumienie bez przemocy. O języku życia, Czarna Owca, Warszawa.		
2. Pease A, Pease B. (2020). Mowa ciała. Jak odczytywać myśli innych ludzi z ich gestów, Rebis, Poznań.		
3. Krot K. (2021). Komunikacja w organizacji medycznej, Difin, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01-P_W03, P_U01-P_U04, P_K01-P_K02	Wykład: zaliczenie pisemne: kolokwium opisowe, kryteria oceniania: 2,0 – poniżej 60% pkt., 3,0 – 60-67% pkt., 3,5 – 68-75% pkt., 4,0 – 76-83% pkt., 4,5 – 84-91% pkt., 5,0 – 92-100% pkt.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia		10
Studiowanie literatury		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Anatomia człowieka Human Anatomy				DIE-L-15
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 1				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
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.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 mianownictwo anatomiczne 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 K_W02
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 właściwie stosować mianownictwo anatomiczne oraz wykorzystywać znajomość topografii narządów ciała ludzkiego P_U02 wskazać na różnice w budowie i funkcji narządów człowieka w stanie zdrowia i choroby				K_U29 K_U07

Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Ogólna budowa ciała, osie i płaszczyzny. Podstawowa nomenklatura anatomiczna. Ogólna charakterystyka układu ruchu. 2. Kości szkieletu postkranialnego i ich połączenia. Budowa stawów i ich mechanika. 3. Budowa czaszki mózgowej i twarzowej. 4. Ogólna budowa mięśni. Grupy czynnościowe mięśni. 5. Układ krążenia ze szczególnym uwzględnieniem budowy serca. 6. Układ pokarmowy. 7. Układ oddechowy. 8. Układ moczowy i narządy rozrodcze męskie i żeńskie. 9. Układ nerwowy centralny, obwodowy i autonomiczny. 10. Narządy zmysłów. 11. Układ dokrewny. 12. Układ powłokowy.		P_W01, P_W02; P_K01 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 Na fantomach, stosownie do tematyki wykładów. Rozpoznawanie, nazywanie i topografia poszczególnych struktur anatomicznych i narządów.		P_U01, P_U02
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja.		
Ćwiczenia: obserwacja, ćwiczenia, praca z fantomami i atlasami anatomicznymi.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Gołąb B. (2015). Podstawy anatomii człowieka. Podręcznik dla studentów. PZWL, Warszawa. 2. Mazurek J. (2023). Atlas anatomiczny. Wydawnictwo SBM, Warszawa. 3. 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. Michajlik A, Ramotowski W. (2016). Anatomia i fizjologia człowieka. PZWL, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01-P_W02 P_U01-P_U02 P_K01	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 pozytywnych ocen z każdego 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 z ćwiczeń jest średnią arytmetyczną wszystkich ocen częściowych. Zaliczenie ćwiczeń jest konieczne do przystąpienia do egzaminu.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie do zajęć i sprawdzianów na ćwiczeniach		30
Przygotowanie do egzaminu		25
Łączny nakład pracy studenta w godz.		100
Liczba punktów ECTS		4
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Fizjologia człowieka Human physiology	DIE-L-16
	Nazwa modułu w języku polskim	

Kierunek: Dietetyka	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
	Rok 1, semestr 2				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
Poziom studiów: Licencjackie	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	Brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
15	15				
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.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka P_W02 mechanizmy utrzymujące homeostazę ustroju i czynniki ją zaburzające P_W03 metody oceny i kontroli procesów fizjologicznych oraz metody ochrony przed wpływem czynników zaburzających funkcjonowanie organizmu człowieka				K_W01, K_W02 K_W01, K_W02, K_W05 K_W01, K_W02, K_W03
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 współpracować ze specjalistami z innych dziedzin medycznych w ramach zespołów terapeutycznych P_U02 przeprowadzić obserwację i testy umożliwiające ocenę wybranych procesów fizjologicznych P_U03 posługiwać się technikami obserwacyjnymi i pomiarowymi w celu oceny stanu zdrowia				K_U04 K_U04, K_U18 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_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Homeostaza, sprzężenie zwrotne ujemne, płyny ustrojowe. 2. Regulacja neurohormonalna, oś podwzgórzowo-przysadkowa, hormony tkankowe. 3. Metabolizm - przemiana materii i energii, termoregulacja. 4. Fizjologia układu ruchu. Zdolności motoryczne i ich kształtowanie. Sprawność i wydolność fizyczna. 5. Funkcje układu nerwowego i narządów zmysłów. Feromony. Chronobiologia. 6. Fizjologia układu oddechowego i układu krążenia. Morfologia krwi. Wymiana gazowa. 7. Funkcjonowanie układu pokarmowego.					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 – praktyczna ocena / badanie: 1. Czas reakcji i czucie. 2. Odruchy warunkowe i bezwarunkowe. 3. Narządy zmysłów: wzrok i słuch.					P_U02, P_U03, P_K01 P_U02, P_U03, P_K01 P_U02, P_U03, P_K01

4. Równowaga, zborność ruchów, orientacja przestrzenna.	P_U02, P_U03, P_K01
5. Parametry krążeniowo-oddechowe.	P_U02, P_U03, P_K01
6. Sprawność i wydolność fizyczna. Ocena wydatku energetycznego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Układ hormonalny – nadczynność vs niedoczynność. Dyskusja. 2.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne	
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja	
Ćwiczenia: obserwacje, posługiwanie się sprzętem badawczym, pokaz, pomiary, dyskusja	
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	Egzamin pisemny, test w formie 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: z każdego ćwiczenia studenci przedstawiają raport (łącznie 6) zawierający wyniki przeprowadzonych obserwacji i ich interpretację. Odpowiadają też na pytania sprawdzające znajomość i rozumienie podstaw teoretycznych wykonywanych obserwacji. Każdy raport jest oceniany w skali 0-5. Nieobecność na ćwiczeniach skutkuje brakiem możliwości sporządzenia raportu (ocena zero) lub jego części. Ocena końcowa ćwiczeń wynika ze średniej arytmetycznej uzyskanych ocen.
P_K01 itd.	Ćwiczenia: oceniane są w ramach przedstawianych na ćwiczeniach raportów z ćwiczeń.
Nakład pracy studenta	
Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu	20
Opracowanie części teoretycznej raportów z ćwiczeń	15
Studiowanie literatury	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Mikrobiologia i parazytologia Microbiology and Parasitology	DIE-L-17
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki	
Poziom studiów: Licencjackie	Rok studiów, semestr	
	Rok II, semestr 3	
Profil studiów Praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne		
Brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS

Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			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.					
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 P_W02 prawidłową terminologię używaną w mikrobiologii i parazytologii P_W03 drogi transmisji zakażeń, profilaktykę i wybrane metody leczenia				K_W03 K_W03 K_W03
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 stosować metody poboru, hodowli i identyfikacji drobnoustrojów oraz analizować wyniki doświadczeń P_U02 pracować z zachowaniem zasad aseptyki P_U03 analizować morfologię drobnoustrojów i pasożytów na podstawie preparatów mikroskopowych i makroskopowych, wykazując związek morfologii struktur z ich funkcjami				K_U04 K_U04 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
WYKŁAD 1. Diagnostyka mikrobiologiczna, pobór próbek, metody ochrony przed drobnoustrojami, drogi zakażeń drobnoustrojami. 2. Elementy wirusologii. 3. Morfologia prokariotów. 4. Fizjologia prokariotów. 5. Systematyka prokariotów, archeony, główne grupy bakterii, mikroflora i biofilmy organizmu ludzkiego. 6. Wstęp do parazytologii. Ektopasożyty człowieka. 7. Endopasożyty człowieka.					P_W02, P_W03, P_K01 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. Przepisy BHP, podstawowe wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego, zasady mikroskopowania. 2. Przegląd wybranych gatunków bakterii. 3. Podłoża i hodowle mikrobiologiczne, wybrane techniki mikrobiologiczne. Metody barwienia drobnoustrojów. 4. Analiza czystości mikrobiologicznej pomieszczeń, izolacja drobnoustrojów z ciała człowieka. Wpływ czynników środowiskowych na wzrost drobnoustrojów – doświadczenia. 5. Analiza czystości mikrobiologicznej pomieszczeń, izolacja drobnoustrojów z ciała człowieka. Wpływ czynników środowiskowych na wzrost drobnoustrojów – analiza wyników. 6. Morfologia i fizjologia ektopasożytów. 7. Morfologia i fizjologia endopasożytów.					P_U01, P_U02, P_K01 P_U03 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01 P_W01, P_W03, P_U03 P_W01, P_W03, P_U03
Metody dydaktyczne					
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.					

Laboratorium: Laboratoryjne, dyskusja, doświadczenie.	
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_W03	Wykład (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest sumą punktów uzyskanych z dwóch zaliczeń częściowych (wirusy i 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: 40-36 (bdb), 35-34 (+db), 33-30 (db), 29-28 (+dst), 27-24 (dst), 23-0 (ndst).
P_U01- 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	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	
50	
Liczba punktów ECTS	
2	
Kontakt	
wnz@ans.edu.pl	

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Biologia z genetyką Biology with Genetics				DIE-L-18
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			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.					

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 procesy ewolucyjne, wybrane elementy rozwoju człowieka P_W02 składniki i mechanizmy wybranych komponentów odpowiedzi immunologicznych P_W03 organizację, sposoby dziedziczenia materiału genetycznego, wybrane procesy genetyczne i elementy inżynierii genetycznej	K_W03 K_W03 K_W04
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykonać projekt opisu biologicznego na podstawie obserwacji mikroskopowych, przy użyciu nowoczesnych technik fotografii mikroskopowej i zasad pisania prac naukowych zgodnych z zasadami dyplomowania P_U02 obsługiwać mikroskop świetlny i sporządzać podstawowe preparaty P_U03 rozwiązywać krzyżówki genetyczne z wybranych rodzajów dziedziczenia i zadania z zakresu genetyki molekularnej	K_U29 K_U29 K_U29
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Wybrane elementy ewolucjonizmu. 2. Wybrane elementy antropogenezy i embriologii. 3. Grupy krwi i czynnik Rh, układ zgodności tkankowej, cytokiny, przeciwciała, odporność nieswoista i swoista, czynna i bierna. 4. Autoimmunizacja, rodzaje nadwrażliwości, niedobory odporności, immunologia skóry i nowotworów. 5. Budowa DNA i RNA, zasada komplementarności, kariotyp człowieka, dziedziczenie płci. 6. Ekspresja genów, kod genetyczny, sposoby dziedziczenia cech. 7. Zmienność, mutacje, elementy inżynierii genetycznej.		P_W01 P_W01 P_W02 P_W02 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_U01 P_U03 P_U03 P_U03
Metody dydaktyczne		
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja, dyskusja.		
Laboratorium: Laboratoryjne, dyskusja, rozwiązywanie zadań.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Bartel H. (2023). Embriologia. PWZL, Warszawa. 2. Fletcher H, Hickey I. (2022). Krótkie wykłady. Genetyka. PWN, Warszawa. 3. Gołąb J, Jakubisiak M, Lasek W, Stokłosa T. (2023). Immunologia. PWN, Warszawa.		
Uzupełniająca 1. Węgleński P. (2015). Genetyka molekularna. PWN, Warszawa. 2. Kurnatowska AJ, Kurnatowski P, Wójcik A. (2018). Wybrane zagadnienia z genetyki wraz z zadaniami. Wydawnictwo Uczelniane PWSZ AS, Wałbrzych. 3. Futuyma DJ. (2008). Ewolucja. Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01- P_W03	Wykład (zaliczenie na ocenę): 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_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	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Chemia ogólna General Chemistry				DIE-L-19
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: licencjackie	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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
15			15		
Cele przedmiotu					
Wykłady: Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami dotyczącymi budowy i przemian chemicznych materii. Przyswojenie zasad nomenklatury, podstawowych pojęć i praw chemicznych. Laboratorium: 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.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 podstawowe pojęcia, prawa chemiczne i podstawy kinetyki reakcji chemicznych P_W02 budowę atomu i relacje pomiędzy strukturą elektronową atomów i cząsteczek a ich własnościami P_W03 zasady obliczeń chemicznych (stężenie procentowe i molowe, przeliczanie stężeń, pH roztworu) P_W04 stany skupienia materii oraz różnice między ciałami krystalicznymi a amorficznymi.				K_W03, K_W13 K_W03 K_W03 K_W03
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 dostrzegać zależności pomiędzy budową substancji a jej właściwościami fizycznymi i chemicznymi P_U02 samodzielnie wykonywać wybrane obliczenia chemiczne, poprawnie pisać wzory i nazywać związki chemiczne, poprawnie zapisywać równania reakcji chemicznych P_U03 poprawnie wykonywać wybrane czynności i pomiary laboratoryjne, postępując zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium				K_U04 K_U04 K_U04 K_U04
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 pracy laboratoryjnej w poczuciu odpowiedzialności za bezpieczeństwo swoje i innych				K_K07

Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD		
1. Budowa atomu. Podstawowe pojęcia i prawa chemiczne.		P_W01, P_W02
2. Układ okresowy pierwiastków chemicznych. Wiązania chemiczne.		P_W01, P_W02
3. Izotopy. Promieniotwórczość naturalna i sztuczna. Kinetyka rozpadu promieniotwórczego, szeregi promieniotwórcze.		P_W01, P_W02, P_W03
4. Roztwory i reakcje chemiczne. Elementy kinetyki.		P_W01, P_W04
5. Stany skupienia materii. Przemiany fazowe. Gaz doskonały, gaz rzeczywisty.		P_W01, P_W04
LABORATORIUM		
1. BHP i podstawowy sprzęt laboratoryjny. Obliczanie stężenia molowego i procentowego roztworów wodnych.		P_U02
2. Przygotowywanie roztworów wodnych o określonym stężeniu molowym i procentowym. Obliczanie i pomiar pH roztworów wodnych.		P_U02, P_U03
3. Miareczkowanie alkałimetryczne.		P_U02, P_U03
4. Badanie własności utleniających manganu i chromu.		P_U01, P_U02, P_U03
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja multimedialna		
Laboratorium: metody laboratoryjne, doświadczenie		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Bielański A. (2010). Podstawy chemii nieorganicznej, T. 1, 2. 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. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Uzupełniająca		
1. Almond M, Spillman M, Page E. (2021). Chemia nieorganiczna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
2. Kołe 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, P_W04	Wykład: zaliczenie na ocenę – 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: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań wraz z dołączonym sprawozdaniem), dwa 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 - ocena postępowania podczas wykonywania zadań laboratoryjnych w odniesieniu do zasad BHP i regulaminu pracowni chemicznej.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do zaliczenia		20
Przygotowanie się do laboratorium		10
Przygotowanie sprawozdania		5
Studiowanie literatury		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Chemia żywności Food Chemistry	DIE-L-20
Kierunek: dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	Rok I, semestr 1	
	Status przedmiotu	Język wykładowy

Poziom studiów: licencjackie	obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
	Wymagania wstępne				
Profil studiów praktyczny	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów ze składem chemicznym i właściwościami fizykochemicznymi głównych składników żywności (białek, lipidów, węglowodanów, witamin) oraz dodatków do żywności. Omówienie przemian zachodzących w żywności podczas przetwarzania i przechowywania oraz ich wpływ na wartość odżywczą i jakość. Celem nadrzędnym ćwiczeń jest zapoznanie studentów z metodami identyfikacji i badania właściwości białek, tłuszczów i cukrów.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 najważniejsze składniki żywności kształtujące jakość produktów spożywczych i ich właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne P_W02 podstawowe przemiany zachodzące w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych P_W03 podział dodatków do żywności (konserwanty, barwniki, przeciwutleniacze, emulgatory) oraz ich technologiczne funkcje w produkcji				K_W03, K_W05 K_W03, K_W13 K_W05
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 w oparciu o instrukcję prawidłowo wykonać eksperyment, dokonać analizy wyników i na ich podstawie wyciągnąć wnioski P_U02 pracować samodzielnie i w grupie, przyjmując w niej różne role				K_U04 K_U31
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 odpowiedzialnej pracy w laboratorium chemicznym, wykazując dbałość o bezpieczeństwo własne oraz innych uczestników zajęć poprzez ścisłe przestrzeganie przepisów BHP				K_K07
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Budowa i skład chemiczny żywności: węglowodany, lipidy, białka. 2. Woda i jej znaczenie w strukturze żywności. 3. Dodatki do żywności: rola, klasyfikacja, bezpieczeństwo. 4. Witaminy i ich rola w organizmie. Skutki niedoboru i nadmiaru. 5. Przemiany składników żywności podczas przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych.					P_W01 P_W01 P_W03 P_W01 P_W02
LABORATORIUM 1. Reakcje charakterystyczne aminokwasów i białek. Denaturacja odwracalna i nieodwracalna białek. Wykrywanie białek w żywności. 2. Wybrane reakcje charakterystyczne cukrów. Wykrywanie cukrów w żywności. 3. Lipidy – wykrywanie tłuszczów, badanie rozpuszczalności, identyfikacja nienasyconych kwasów tłuszczowych, reakcja hydrolizy zasadowej tłuszczów. 4. Reakcje charakterystyczne wybranych witamin i ich identyfikacja w produktach spożywczych.					P_U01, P_K01 P_U01, P_K01 P_U01, P_K01 P_U01, P_K01
Metody dydaktyczne					
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja multimedialna					
Laboratorium: metody laboratoryjne, doświadczenie					
Zalecana literatura					
Podstawowa					
1. Sikorski Z., Staroszczyk H. (2019). Chemia żywności, T. 1,2. PWN, Warszawa. 2. Hans-Urlich G. (2021). Chemia w pożywieniu. Jak działają dodatki do żywności i dlaczego nam szkodzą. Wydawnictwo Vital, Białystok					

Uzupełniająca	
1. Mastalerz P. (2016). Chemia organiczna. Wydawnictwo Chemiczne, Wrocław.	
2. Gawęcki J, Mossor-Pietraszewska T. (2014). Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu. PWN, Warszawa	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01, P_W02, P_W03	Wykład: zaliczenie na ocenę – 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	Laboratorium: kolokwia praktyczne (weryfikacja poprawności wykonanych zadań wraz z dołączonym sprawozdaniem), dwa 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 - ocena postępowania podczas wykonywania zadań laboratoryjnych w odniesieniu do zasad BHP i regulaminu pracowni chemicznej.
Nakład pracy studenta	
Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zaliczenia	5
Przygotowanie się do laboratorium	5
Przygotowanie sprawozdania	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Związki biologicznie czynne w żywności Biologically active substances in Food				DIE-L-21
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok II, semestr 4				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			15		
Cele przedmiotu					
Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze związkami biologicznie czynnymi występującymi w żywności oraz surowcach roślinnych zaliczanymi do wtórnych metabolitów roślinnych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 grupy związków biologicznie czynnych zaliczanych do wtórnych metabolitów roślinnych obecnych w produktach spożywczych P_W02 podstawy toksykologii wybranych substancji pochodzenia roślinnego				K_W03 K_W03
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykryć oraz dokonać analizy wybranych substancji znajdujących się w surowcach roślinnych i żywności				K_U04
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do:				K_K01

	P_K01 stałego dokształcania się w zakresie aktualnej wiedzy dotyczącej związków biologicznie czynnych obecnych w produktach spożywczych	
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Metabolity pierwotne i wtórne - związki biologicznie czynne występujące w roślinach. Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych. 2. Rodzaje surowców roślinnych. Części rośliny zawierające związki biologicznie aktywne. 3. Budowa, podział oraz właściwości wybranych związków biologicznie czynnych obecnych w żywności. 4. Fitoestrogeny. 5. Sterole i stanole roślinne. 6. Toksykologia surowców roślinnych.		P_W01 P_W01 P_W01 P_W01 P_W01 P_W01, P_W02
LABORATORIUM 1. Wykrywanie oraz identyfikacja barwników naturalnych występujących w żywności. 2. Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych produktach spożywczych. 3. Ekstrakcja barwników naturalnych występujących w surowcach roślinnych. 4. Wykrywanie oraz identyfikacja alkaloidów występujących w surowcach roślinnych.		P_U01, P_K01 P_U01, P_K01 P_U01, P_K01 P_U01, P_K01
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja		
Laboratorium: doświadczenie, pokaz		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J. (2012). Fitoterapia i leki roślinne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Kaczmarczyk-Sedlak I, Ciołkowski A. (2020). Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Kohlmunzer S. (2017). Farmakognozja. Podręcznik dla studentów farmacji. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Uzupełniająca 1. Mancini P, Poletti B. (2018). Zioła. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce. Wydawnictwo Jedność, Kielce. 2. Witczak A, Sikorski ZE. (2022). Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01, P_W02	Wykład: zaliczenie w formie testu jednokrotnego wyboru oraz pytań otwartych z treści omówionych w trakcie wykładów. 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).	
P_U01	Laboratorium: pisemne kolokwia cząstkowe w formie pytań otwartych obejmujące treści programowe zajęć laboratoryjnych. 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). Sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń na zaliczenie bez oceny.	
P_K01	Laboratorium: Sprawozdania z przeprowadzonych eksperymentów na zaliczenie bez oceny.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do zaliczenia		10
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Dodatki w żywności Food Additives	DIE-L-22
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki	
	Rok studiów, semestr	
	Rok I, semestr 2	

Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	Obowiązkowy		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
15			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi właściwości technologicznych, bezpieczeństwa oraz uwarunkowań prawnych stosowania dodatków do żywności.					
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 P_W02 celowość i zagrożenia ze stosowania dodatków do żywności w technologii żywności				K_W03, K_W05 K_W05
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 ocenić, czy określony dodatek do żywności jest dopuszczony do użycia P_U02 wykryć oraz dokonać analizy wybranych substancji stosowanych jako dodatki w żywności				K_U21 K_U04
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się w zakresie aktualnej wiedzy dotyczącej dodatków znajdujących się w żywności				K_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Definicja oraz podział dodatków do żywności. System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w UE. Regulacje prawne związane z dodatkami do żywności. 2. Podział, funkcje oraz charakterystyka barwników spożywczych. 3. Podział, funkcje oraz charakterystyka substancji słodzących w produktach spożywczych. 4. Podział, funkcje oraz charakterystyka konserwantów żywności. 5. Podział, funkcje oraz charakterystyka przeciwutleniaczy stosowanych w produkcji żywności. 6. Podział, funkcje oraz charakterystyka emulgatorów oraz regulatorów kwasowości stosowanych w przemyśle spożywczym. 7. Skrobie modyfikowane oraz wzmacniacze smaku stosowane w produkcji żywności.					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_W01,P_W02, P_U01 P_W01,P_W02, P_U01 P_W01,P_W02, P_U01
LABORATORIUM 1. Wykrywanie oraz identyfikacja barwników naturalnych. 2. Badanie trwałości barwników naturalnych pod wpływem działania naturalnych enzymów surowców oraz czynników chemicznych i fizycznych. 3. Wykrywanie obecności konserwantów w produktach spożywczych. 4. Oznaczanie kwasowości ogólnej produktów spożywczych. 5. Wykrywanie obecności przeciwutleniaczy w tłuszczach.					P_U02, P_K01 P_U02, P_K01 P_U02, P_K01 P_U02, P_K01 P_U02, P_K01
Metody dydaktyczne					
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja					
Laboratorium: doświadczenie, pokaz					
Zalecana literatura					
Podstawowa					
1. Sikorski ZE, Staroszczyk H. (2017). Chemia żywności. T.1-2. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa.					

2. Gawęcki J. (2022). Żywność człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
3. Witczak A, Sikorski ZE. (2022). Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
Uzupełniająca	
1. Góralczyk K. (2020). System bezpieczeństwa żywności. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wydawnictwo Naukowe UKSW, Warszawa.	
2. Bronkowska M. (2016). Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię. Intoksykacje i inne zagrożenia zdrowia naturalnymi składnikami żywności, dodatkami i zanieczyszczeniami. Wydawnictwo MedPharm Polska, Wrocław.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01, P_W02, P_U01	Wykład: zaliczenie w formie testu jednokrotnego wyboru oraz pytań otwartych z treści omówionych w trakcie wykładów. 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).
P_U02	Laboratorium: pisemne kolokwia cząstkowe w formie pytań otwartych obejmujące treści programowe zajęć laboratoryjnych. 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). Sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń na zaliczenie bez oceny.
P_K01	Laboratorium: sprawozdania z przeprowadzonych eksperymentów na zaliczenie bez oceny.
Nakład pracy studenta	
Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zaliczenia	20
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	
75	
Liczba punktów ECTS	
3	
Kontakt	
wnz@ans.edu.pl	

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Biochemia ogólna i żywności General and Food Biochemistry				DIE-L-23
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok I, semestr 2				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
15			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z budową, podziałem, właściwościami oraz podstawowymi reakcjami węglowodanów, białek i lipidów, będących podstawą do zrozumienia przemian i procesów metabolicznych zachodzących w organizmie. Poznanie podstawowych przemian metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 budowę, podział i właściwości białek, lipidów i węglowodanów P_W02 podział oraz właściwości składników mineralnych i witamin				K_W03, K_W05 K_W03, K_W05 K_W03, K_W13

	P_W03 procesy metaboliczne anaboliczne i kataboliczne zachodzące w organizmie człowieka	
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 przedstawić budowę związku i określić zależności związków bardziej złożonych P_U02 wykryć i dokonać analizy wybranych substancji będących składnikami żywności	K_U04 K_U04
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się w zakresie aktualnej wiedzy dotyczącej biochemii ogólnej i żywności	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Węglowodany – podział, budowa, reakcje charakterystyczne. 2. Aminokwasy, peptydy, białka – podział, budowa, reakcje charakterystyczne. 3. Kwasy tłuszczowe, lipidy – podział, budowa, reakcje charakterystyczne. 4. Metabolizm węglowodanów. 5. Metabolizm aminokwasów. 6. Metabolizm kwasów tłuszczowych i acylogliceroli. 7. Składniki mineralne i witaminy.		P_W01, P_U01 P_W01, P_U01 P_W01, P_U01 P_W01, P_W03, P_U01 P_W01, P_W03, P_U01 P_W01, P_W03, P_U01 P_W02, P_W03, P_U01
LABORATORIUM 1. Reakcje charakterystyczne węglowodanów. 2. Reakcje charakterystyczne aminokwasów, peptydów i białek. 3. Reakcje charakterystyczne tłuszczów. 4. Oznaczanie witaminy C w produktach spożywczych. 5. Oznaczanie wapnia w mleku.		P_W01, P_U02, P_K01 P_W01, P_U02, P_K01 P_W01, P_U02, P_K01 P_W02, P_U02, P_K01 P_W02, P_U02, P_K01
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja		
Laboratorium: doświadczenie, pokaz		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Bańkowski E. (2016). Biochemia. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Wydawnictwo Edra Urban & Partner, Wrocław. 2. Pasternak K. (2019). Biochemia. Podręcznik dla studentów medycznych studiów licencjackich. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Hames BD, Hooper MN. (2022). Biochemia. Krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Uzupełniająca 1. Berg JM, Stryer L, Tymoczko JL, Gatto GJ. (2018). Biochemia. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Tymoczko JL, Berg JM, Stryer L. (2013). Biochemia. Krótki kurs. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01, P_W02, P_W03, P_U01	Wykład: egzamin w formie testu jednokrotnego wyboru oraz pytań otwartych z treści omówionych w trakcie wykładów. 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).	
P_U02	Laboratorium: pisemne kolokwia cząstkowe w formie pytań otwartych obejmujące treści programowe zajęć laboratoryjnych. 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). Sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń na zaliczenie bez oceny.	
P_K01	Laboratorium: sprawozdania z przeprowadzonych eksperymentów na zaliczenie bez oceny.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do zaliczenia		20
Przygotowanie do zajęć		10

Studiowanie literatury	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Cytologia i histologia Cytology and Histology				DIE-L-24
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł B Biologiczne i chemiczne podstawy dietetyki				
	Rok studiów, semestr rok I, semestr 1				
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z budową mikroskopową komórek i ich organelli, różnych typów tkanek i narządów w odniesieniu do ich funkcji.					
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, P_W02 budowę tkanek zwierzęcych, ich budowę i funkcje, P_W03 budowę skóry i jej wytworów (włosów, paznokci) i funkcje jej kolejnych warstw oraz zagrożenia dla jej prawidłowego funkcjonowania				K_W03 K_W03 K_W03
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 prawidłowo obsługiwać mikroskop świetlny i odszukiwać odpowiednie struktury na preparatach mikroskopowych, P_U02 rozpoznawać różne tkanki zwierzęce i człowieka oraz opisywać ich budowę histologiczną				K_U29 K_U29
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Budowa i funkcja komórki roślinnej i zwierzęcej, różnice komórkowe między Prokaryota a Eukaryota. 2. Budowa i funkcje organelli komórkowych, cykl komórkowy, podziały komórkowe, śmierć komórki, procesy osmotyczne zachodzące w komórkach. 3. Budowa i funkcje tkanki nabłonkowej oraz mięśniowej. 4. Budowa i funkcje tkanki łącznej właściwej i tłuszczowej. 5. Budowa i funkcje tkanki łącznej chrzęstnej, kostnej i krwi 6. Budowa i funkcje tkanki nerwowej oraz skóry i jej wytworów.					P_W01 P_W01 P_W02 P_W02 P_W02 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. 2. Budowa komórki, organelle komórkowe, fazy podziału komórki. 3. Typy tkanki nabłonkowej i mięśniowej. 4. Tkanka łączna właściwa, tłuszczowa i chrzęstna. 5. Tkanka łączna kostna i krew.					P_U01 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02

6. Tkanka nerwowa oraz skóra i jej wytwory.		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. Edra Urban & Partner, Wrocław.		
Uzupełniająca		
1. Rokicka J, Reichman-Warmusz E.(2022). Histologia: kompendium do ćwiczeń z atlasem. Edra Urban & Partner, Wrocław.		
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_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		10
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Licencjackie Profil studiów Praktyczny	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Podstawy żywienia człowieka Basics of Human Nutrition		DIE-L-25		
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
	Rok I, semestr I				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	obowiązkowy		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Wymagania wstępne					
brak					
Formy zajęć i liczba godzin					
Liczba punktów ECTS					
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
30			30		
Cele przedmiotu					
Wykształcenie spojrzenia na zagadnienia związane z rolą poszczególnych składników odżywczych w aspekcie prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu człowieka. Dostarczenie wiedzy na temat podziału różnych grup produktów spożywczych. Zdobycie umiejętności planowania żywienia dla różnych grup ludności. Dostarczenie wiedzy na temat norm żywienia i ich zastosowania.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P W01 relacje między substancjami odżywczymi. fizjologia człowieka				K W01: K W05:

	i zasadami żywienia P_W02 zapotrzebowanie organizmu na substancje odżywcze P_W03 normy żywieniowe człowieka	K_W013 K_W05; K_W05;
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości P_U02 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze P_U03 układać jadłospisy dla osób zdrowych w różnym wieku	K_U10; K_U14; K_U10; K_U19;
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się P_K02 rozszerzania swojej wiedzy przy użyciu właściwej literatury	K_K01 K_K09
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1.Początki nauki o żywieniu człowieka i jej współczesne definiowanie. Osiągnięcia Polaków i polskich instytucji badawczych w rozwoju nauki o żywieniu. 2. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I.. 3. Białka - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II. 4. Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. I. 5.Tłuszcze - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu cz. II. 6. Węglowodany - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; wartość odżywcza; zapotrzebowanie organizmu. 7. Błonnik pokarmowy: funkcje, właściwości, budowa. 8. Witaminy - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu. 9. Składniki mineralne - funkcje, budowa chemiczna, trawienie, wchłanianie i metabolizm w organizmie człowieka; źródła; zapotrzebowanie organizmu. 10. Woda – rola, wchłanianie oraz jej zapotrzebowanie. 11. Charakterystyka grup produktów spożywczych i ich wartość odżywcza – część I. 12. Charakterystyka grup produktów spożywczych i ich wartość odżywcza – część II. 13. Wstęp do zasad planowania żywienia dla różnych grup ludności.		P_K01; P_K02 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_W02; P_W03
WARSZTAT 1. Miary domowe. 2. Węglowodany w wybranych produktach spożywczych. 3. Indeks glikemiczny i ładunek glikemiczny. 4. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego w diecie. 5. Kwasy tłuszczowe oraz cholesterol w wybranych produktach spożywczych. Tłuszcze w diecie. 6. Białko w diecie – wyliczenie zapotrzebowania w różnych grupach wiekowych. 7. Wartość energetyczna produktów spożywczych. 8. Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. 9. Wartość odżywcza produktów spożywczych umieszczona na opakowaniu. Nauka odczytywania składu produktów spożywczych. 11. Woda jako źródło życia – różnice między produktami. 12. Wstęp do planowania żywienia człowieka z użyciem tabel – część I. 13. Wstęp do planowania żywienia człowieka z użyciem tabel – część II.		P_K01; P_K02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_K01; P_K02 P_U02; P_U03 P_U01; P_U02 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03
Metody dydaktyczne		
Wykład: prezentacja, dyskusja, burza mózgów		
Warsztat: ćwiczenia, burza mózgów, case study, praca z tekstem, zajęcia komputerowe		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. PZWŁ, Warszawa. 2. Gertich H, Przysławski J. (2015). Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWŁ, Warszawa. 3. Kunachowicz H, Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K. (2018). Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd.2. PZWŁ,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: egzamin: test jednokrotnego wyboru. Progi punktowe: 91%-100% (bdb), 81%-90% (+db), 71%-80% (db), 61%-70% (+dst), 51%-60% (dst), 0%-51% (ndst).
P_W01; P_W02; P_W03; P_U01; P_U02; P_U03; P_K01; P_K02	Warsztat: zaliczenie na ocenę: 2 kolokwia pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, prawda/fałsz. Dodatkowo 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).
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie sprawozdań z zajęć	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	
100	
Liczba punktów ECTS	
4	
Kontakt	
wnz@ans.edu.pl	

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: Licencjackie Profil studiów Praktyczny	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Podstawy ziołolecznictwa Basics of Herbal Medicine				DIE-L-26
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C 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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi metodyki pobierania materiału zielarskiego oraz przyrządzania preparatów z surowców zielarskich. Ponadto omówienie substancji czynnych wybranych surowców zielarskich, ich aktywności farmakologicznej oraz zastosowania w leczeniu schorzeń.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 metodykę zbierania i przygotowywania materiału zielarskiego oraz przyrządzania preparatów z surowców zielarskich P_W02 wybrane surowce roślinne oraz ich substancje czynne mające znaczenie terapeutyczne w schorzeniach układu pokarmowego P_W03 mechanizmy działania wybranych składników czynnych surowców zielarskich i leków naturalnych P_W04 zasady planowania i wykonania projektu badawczego bazującego na komponentach roślinnych				K_W03
					K_W03
					K_W03
					K_W12
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wskazać właściwości terapeutyczne i postaci leków na bazie wybranych gatunków roślin leczniczych				K_U02
					K_U02

	P_U02 zastosować preparaty zielarskie w określonych zaburzeniach i chorobach układu pokarmowego P_U03 omówić toksyczność wybranych gatunków roślin leczniczych oraz wybrane interakcje surowców roślinnych z lekami i składnikami żywności P_U04 posługiwać się wybranymi technikami laboratoryjnymi i poprawnie wykonać wybrane czynności i pomiary laboratoryjne	K_U04 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
WYKŁAD 1. Wprowadzenie do przedmiotu. Metody pobierania i przygotowywania surowców zielarskich; preparaty zielarskie. 2. Formy leku roślinnego. 3. Substancje biologicznie aktywne: podział, budowa, właściwości oraz występowanie. 4. Przegląd wybranych gatunków roślin leczniczych stosowanych w chorobach układu pokarmowego. 5. Ziołolecznictwo wybranych zaburzeń i schorzeń narządów organizmu. 6. Toksyczność wybranych gatunków roślin. Wybrane interakcje surowców zielarskich z lekami oraz składnikami żywności.		P_W01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W02, P_W03, P_K01 P_W02, P_U01, P_U02, P_K01P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_K01
LABORATORIUM 1. Analiza chemiczna i fizykochemiczna wybranych substancji aktywnych i związków chemicznych w surowcach roślinnych. 2. Metody rozdzielania i oczyszczania wybranych związków aktywnych występujących w surowcach zielarskich.		P_W04, P_U04, P_K01 P_W04, P_U04, P_K01
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja		
Laboratorium: doświadczenie, pokaz		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J. (2012). Fitoterapia i leki roślinne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Kaczmarczyk-Sedlak I, Ciołkowski A. (2020). Zioła w medycynie. Choroby układu pokarmowego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Kohlmunzer S. (2017). Farmakognozja. Podręcznik dla studentów farmacji. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Uzupełniająca 1. Krauze-Baranowska M. (2022). Fitofarmaceutyki. Oparte na dowodach naukowych kompendium leczniczych produktów ziołowych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Mancini P, Poletti 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_U01, P_U02, P_U03	Zaliczenie w formie testu jednokrotnego wyboru oraz pytań otwartych z treści omówionych w trakcie wykładów. 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).	
P_W02, P_W04, P_U04	Pisemne kolokwia cząstkowe w formie pytań otwartych obejmujące treści programowe zajęć laboratoryjnych. 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). Sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń na zaliczenie bez oceny.	
P_K01	Sprawozdania z przeprowadzonych eksperymentów na zaliczenie bez oceny.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do zaliczenia		10
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim		Kod przedmiotu	
	Dietetyka 1 Dietetics 1		DIE-L-27	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim			
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki			
Poziom studiów: Licencjackie	Rok studiów, semestr			
	rok II, semestr 3			
Profil studiów Praktyczny	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
	Wymagania wstępne			
	brak			
Formy zajęć i liczba godzin				
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna
			30	
Liczba punktów ECTS				
2				
Cele przedmiotu				
Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do samodzielnego komponowania i analizy diet dla osób zdrowych oraz chorych z wykorzystaniem programów komputerowych, porównywania metod ręcznej i komputerowej oceny wartości odżywczej jadłospisów, a także prowadzenia wywiadu żywieniowego oraz opracowywania indywidualnych zaleceń dietetycznych i edukacyjnych dostosowanych do potrzeb pacjenta.				
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 i odmian choroby. P_W02 zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych, z uwzględnieniem szeroko pojętej aktywności fizycznej.			K_W17 K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta. P_U03 wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka. P_U04 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.			K_U01 K_U06 K_U12 K_U14
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się.			K_K01
Treści programowe				Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Zasady układania diet przy użyciu programu komputerowego. 2. Komponowanie diety przy użyciu programu komputerowego dla zdrowej dorosłej osoby (cz. I). 3. Komponowanie diety przy użyciu programu komputerowego dla zdrowej dorosłej osoby (cz. II). 4. Porównanie wartości odżywczej tej samej diety ułożonej metodą ręczną oraz z wykorzystaniem programu komputerowego (cz. I). 5. Porównanie wartości odżywczej tej samej diety ułożonej metodą ręczną oraz z wykorzystaniem programu komputerowego (cz. II). 6. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w profilaktyce (cz. I). 7. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w profilaktyce (cz. II).				P_U04 P_U04 P_U04 P_U04 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_W02

8. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w leczeniu wybranej choroby (cz. I).	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
9. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w leczeniu wybranej choroby (cz. II).	P_U01, P_U02, P_U03, P_W01
10. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w leczeniu wybranej choroby (cz. I).	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w leczeniu wybranej choroby (cz. II).	P_U01, P_U02, P_U03, P_W01
12. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w leczeniu wybranej choroby (cz. I).	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
13. Indywidualizacja zaleceń dietetycznych oraz edukacji żywieniowej w leczeniu wybranej choroby (cz. II).	P_U01, P_U02, P_U03, P_W01
Metody dydaktyczne	
Warsztat: studium przypadku, burza mózgów, praca z normami i tabelami, praca z komputerem, praca z tekstem, konwersacja	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. PZWL, Warszawa.	
2. Bujko J. (2015). Podstawy dietetyki. Wyd. 3. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.	
Uzupełniająca	
1. Grzymisławski M. (2022). Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa.	
2. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głąbska D. (2015). Dietoterapia. PZWL, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01-P_W02, P_U01-P_U04, P_K01	Warsztat: Zaliczenie na ocenę. Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów uzyskanych ze wszystkich sprawozdań. 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	30
Przygotowanie się do zaliczenia	10
Studiowanie literatury	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Dietetyka 2 Dietetics 2		DIE-L-28		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok II, semestr 4				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	obowiązkowy		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z zasadami komponowania diet szpitalnych z uwzględnieniem stopnia zaawansowania choroby oraz zaburzeń metabolicznych pacjenta.					

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) i różnorodność typów diet, w tym diet alternatywnych. P_W02 zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania i odmian choroby.	K_W09 K_W17
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. P_U02 wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U05 K_U07
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się.	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Rodzaje niedożywienia oraz powikłania. 2. Zasady planowania żywienia w różnych jednostkach chorobowych. Nomenklatura diet szpitalnych. 3. Charakterystyka diety podstawowej. 4. Charakterystyka diety łatwostrawnej. 5. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczoną zawartością tłuszczów. 6. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. 7. Charakterystyka diety bogatoresztkowej. 8. Charakterystyka diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. 9. Charakterystyka diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. 10. Charakterystyka diety ubogoenergetycznej. 11. Charakterystyka diety bogatobiałkowej. 12. Charakterystyka diety niskobiałkowej. 13. Charakterystyka diety o zmienionej konsystencji (dieta papkowata, półpłynna, płynna, płynna wzmocniona).		P_W01, P_U01 P_W01, P_W02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02
Metody dydaktyczne		
Warsztaty: prezentacje, burza mózgów, praca z komputerem, konwersacja		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Bujko J. (2015). Podstawy dietetyki. Wyd. 3. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 2. Grzymisławski M. (2022). Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa. 3. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głowska 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-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01	Warsztat: Zaliczenie na ocenę, minimum dwa kolokwia pisemne w formie testu (pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz) oraz wykonanie i przedstawienie prezentacji. Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i prezentację. 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		30
Przygotowanie się do zaliczenia		10
Studiowanie literatury		4
Przygotowanie prezentacji		6
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Podstawy dietetyki Basics of Dietetics				DIE-L-29
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok I, semestr 2				Język wykładowy
	Status przedmiotu				
	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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
Cele przedmiotu					
Celem przedmiotu jest zdobycie przez studentów wiedzy oraz umiejętności prawidłowego planowania jadłospisów dla osób zdrowych dorosłych, zgodnie z normami żywieniowymi, przy uwzględnieniu zasad prawidłowego żywienia człowieka oraz tabel wartości odżywczej produktów spożywczych. Rozwinięcie umiejętności obliczania zapotrzebowania energetycznego i odżywczego, przeprowadzania wywiadu żywieniowego, a także analizy i ręcznego komponowania jadłospisów dla zdrowych osób dorosłych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych, z uwzględnieniem szeroko pojętej aktywności fizycznej.				K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze. P_U02 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywiania w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywiania. P_U03 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.				K_U10 K_U13 K_U14
	Kompetencje społeczne				K_K01
	Treści programowe				Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Charakterystyka norm żywieniowych oraz ustalanie na ich podstawie zapotrzebowania na składniki odżywcze (mikro- i makroelementy) i energię dla osób zdrowych, dorosłych (cz. I). 2. Charakterystyka norm żywieniowych oraz ustalanie na ich podstawie zapotrzebowania na składniki odżywcze (mikro- i makroelementy) i energię dla osób zdrowych, dorosłych (cz. II). 3. Ustalanie zapotrzebowania organizmu na energię metodą rachunkową. Współczynnik PAL. 4. Wywiad żywieniowy (cz. I). 5. Wywiad żywieniowy (cz. II). Podstawowe metody oceny stanu odżywiania. 6. Zasady układania jadłospisów (cz. I) 7. Zasady układania jadłospisów (cz. II). 8. Analiza i ocena wartości odżywczej jadłospisu skomponowanego dla osoby zdrowej z wykorzystaniem tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz norm żywieniowych (cz. I).					P_W01, P_U01 P_W01, P_U01 P_U01 P_U02 P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U03, P_K01 P_U03

9. Analiza i ocena wartości odżywczej jadłospisu skomponowanego dla osoby zdrowej z wykorzystaniem tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz norm żywieniowych (cz. II). 10. Ręczne komponowanie jadłospisów dla osób zdrowych dorosłych z wykorzystaniem tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz norm żywieniowych (cz. I). 11. Ręczne komponowanie jadłospisów dla osób zdrowych dorosłych z wykorzystaniem tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz norm żywieniowych (cz. II). 12. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ręczne skomponowanie jadłospisu z wykorzystaniem tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz norm żywieniowych (cz. I). 13. Ręczne skomponowanie jadłospisu z wykorzystaniem tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz norm żywieniowych (cz. II).		P_U01, P_U03, P_K01 P_U01, P_U03 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03
Metody dydaktyczne		
Warsztat: praca z normami i tabelami, praca z tekstem, konwersacja		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywność i zdrowie człowieka. Wyd. 4. PZWL, Warszawa. 2. Gawęcki J. (2022). Żywność człowieka. T. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. 3. PWN, Warszawa.		
Uzupełniająca – Biernat J. (2016). Żywność, żywienie a zdrowie człowieka. Astrum, Wrocław.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01, P_U01-P_U03, P_K01	Warsztaty: zaliczenie na ocenę, minimum dwa kolokwia pisemne w formie testu (pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz) oraz sprawozdania z ćwiczeń. 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		30
Przygotowanie się do zaliczenia		15
Studiowanie literatury		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Kosmetologia w dietetyce Cosmetology in Dietetics		DIE-L-30		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 4				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	obowiązkowy		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
Cele przedmiotu					
Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami kosmetologii (zabiegami inwazyjnymi, nieinwazyjnymi, pielęgnacyjnymi) mającymi na celu wspomaganie działań dietetycznych.					

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 wybraną terminologię używaną w kosmetologii P_W02 zabiegi kosmetyczne, które mogą wspomagać działania dietetyczne P_W03 budowę skóry i rozumie wpływ żywienia na kondycję skóry	K_W01 K_W08 K_W17
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 doradzić wybór odpowiednich zabiegów kosmetycznych dla utrzymywania zdrowia skóry i jej przydatków	K_U06, K_U07, K_U13
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Klient w gabinecie kosmetycznym – omówienie karty klienta, wywiad, przygotowanie do wykonania zabiegów. 2. Diagnostyka skóry w gabinecie kosmetycznym. 3. Badanie/diagnoza skóry, ocena stanu skóry, przegląd urządzeń diagnostycznych. 4. Żywność w schorzeniach skóry, tworzenie zaleceń żywieniowych – praca w grupach. 5. Zabiegi kosmetyczne wykorzystywane w celu redukcji cellulitu, tkanki tłuszczowej, modelowania sylwetki. 6. Zajęcia na pracowni kosmetycznej (pokazy zabiegów).		P_W01 P_W02 P_W03 P_U01 P_U01 P_U01
Metody dydaktyczne		
Warsztat: prezentacja multimedialna, pokaz, studium przypadku.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Klonowska J. (2022). Kosmetologia. Edra Urban & Partner, Wrocław. 2. Mydlowska 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		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01-P_W03, P_U01	Warsztat: zaliczenie na ocenę: kolokwium pisemne, pytania otwarte i zamknięte, 51% na zaliczenie, dyskusja na zajęciach, praca w grupach. 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).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zaliczenia		10
Studiowanie literatury		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim Bezpieczeństwo żywności Food Safety	Kod przedmiotu DIE-L-31
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki	
	Rok studiów, semestr rok II, semestr 3	
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu obowiązkowy	Język wykładowy polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS

Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			15		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi składników antyodżywczych, toksyn, zanieczyszczeń chemicznych żywności oraz oznaczania wybranych substancji w produktach spożywczych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zagadnienia z zakresu chemii żywności i analizy żywności, w tym metody oznaczania substancji będących składnikami żywności P_W02 właściwości chemiczne składników żywności P_W03 systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności				K_W03, K_W05 K_W03, K_W05 K_W11
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykryć oraz dokonać analizy wybranych substancji będących składnikami żywności				K_U04
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się w zakresie aktualnej wiedzy dotyczącej higieny, toksykologii oraz bezpieczeństwa żywności				K_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Substancje antyodżywcze w żywności. 2. Charakterystyka pestycydów. 3. Mutagenne i rakotwórcze składniki żywności. 4. Wybrane toksyny surowców żywnościowych. 5. Metody oznaczania zanieczyszczeń chemicznych żywności. 6. Zasady zapewniania bezpieczeństwa żywności.					P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W03
LABORATORIUM 1. Miareczkowanie alkacymetryczne. 2. Oznaczanie chlorków w wodzie wodociągowej. 3. Oznaczanie szczawianów w produktach spożywczych. 4. Oszacowanie pobrania z żywnością wybranych zanieczyszczeń chemicznych.					P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_W03, P_U01, P_K01
Metody dydaktyczne					
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja					
Laboratorium: doświadczenie, pokaz					
Zalecana literatura					
Podstawowa 1. Sikorski ZE, Staroszczyk H. (2017). Chemia żywności. T.1-2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Seńczuk W. (2019). Toksykologia współczesna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Gertig H, Przysławski J. (2015). Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.					
Uzupełniająca 1. Cichoń Z. (2009). Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków. 2. Witczak A, Sikorski ZE. (2022). Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.					
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji					
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia				
P_W01, P_W02, P_W03	Wykład: zaliczenie w formie testu jednokrotnego wyboru oraz pytań otwartych z treści omówionych w trakcie wykładów. 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).				
P_W01, P_W02, P_W03, P_U01	Laboratorium: pisemne kolokwia cząstkowe w formie pytań otwartych obejmujące treści programowe zajęć laboratoryjnych. 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). Sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń na zaliczenie bez ocen.				

P_K01	Sprawozdania z przeprowadzonych eksperymentów na zaliczenie bez oceny.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zaliczenia	10
Przygotowanie do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Technologia żywności i potraw Food technology				DIE-L-32
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
Cele przedmiotu					
Zdobycie umiejętności gastronomicznych oraz poznanie metod produkcji potraw dopasowanych do różnych sposobów odżywiania. Poznanie 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 gastronomią i technologią potraw P_W02 terminologię związaną z towaroznawstwem P_W03 zasady BHP w kuchni				K_W07 K_W07 K_W11
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 dokonać prawidłowego wyboru produktów do produkcji potraw P_U02 zastosować właściwe technologie potraw do odpowiedniej dietoterapii (sporządzenie i obróbka potraw) P_U03 oceniać stan komponentów żywnościowych i strat surowcowych				K_U15 K_U15 K_U04; K_U15
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni P_K02 oceny jakości potraw spożywanych przez przyszłych pacjentów/klientów				K_K07 K_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 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.					P_W01; P_W03; P_K01; P_K02; P_W02; P_U01 P_U02; P_U03; P_K02 P_U01; P_U02; P_U03 P_U01; P_U02;

5. Metody obróbki kulinarnej różnych rodzajów mięsa i ich wpływ na wartość odżywczą i jakość potraw.	P_U03
6. Technologia sporządzania ciast różnymi metodami. Analiza sensoryczna i odżywcza.	P_U01; P_U02; P_U03
7. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.	P_U01; P_U02; P_U03
8. Wykorzystanie ryb w technologii gastronomicznej.	P_U01; P_U02; P_U03
9. Analiza towaroznawcza mleka i jego przetworów, zastosowanie mleka i jego przetworów w technologii potraw.	P_U01; P_U02; P_U03
10. Analiza towaroznawcza ziarna różnych gatunków zbóż, analiza towaroznawcza różnych typów mąki i makaronów, sporządzanie potraw na bazie mąki i makaronów.	P_U01; P_U02; P_U03
11. Właściwości funkcjonalne jaj oraz ich wykorzystanie w produkcji potraw.	P_U01; P_U02; P_U03
12. Wykorzystanie funkcjonalne przypraw i ich właściwości smakowych, aromatycznych oraz leczniczych.	P_U01; P_U02; P_U03
13. Wykorzystanie funkcjonalne skrobi i potraw z mąką ziemniaczaną.	P_U02; P_U03
Metody dydaktyczne	
Warsztat: zajęcia w kuchni, dyskusja, 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; P_W02; P_W03	Test jednokrotnego i wielokrotnego wyboru; minimum 20 pytań; Progi zaliczeniowe: 0-50% - 2; 51-60% - 3; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4; 81-90% - 4,5; 91-100% - 5
P_U01; P_U02; P_U03	Pytanie otwarte dołączone do testu, ocenione maksymalnie na 3 punkty.
P_K01; P_K02	Przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa podczas wykonywanych ćwiczeń
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	Liczba godzin
Przygotowanie do zaliczenia	30
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	5
Liczba punktów ECTS	50
Kontakt	2
	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Analiza i ocena jakości żywności Analysis and Assessment of Food Quality				DIE-L-33
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
15			15		
Cele przedmiotu					

Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi przygotowania prób do analizy żywności oraz oznaczania substancji będących składnikami żywności.		
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, w tym metody oznaczania substancji będących składnikami żywności P_W02 właściwości chemiczne składników żywności	K_W03, K_W05 K_W03, K_W05
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykryć oraz dokonać analizy wybranych substancji będących składnikami żywności	K_U04
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się w zakresie aktualnej wiedzy dotyczącej analizy oraz oceny jakości żywności	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Metody oznaczania zawartości węglowodanów w produktach spożywczych. 2. Metody oznaczania zawartości białka w produktach żywnościowych. 3. Metody oznaczania zawartości i jakości tłuszczów w produktach spożywczych. 4. Metody oznaczania kwasowości produktów spożywczych. 5. Metody oznaczania zawartości witaminy C w produktach żywnościowych. 6. Metody oznaczania zawartości chlorków w produktach spożywczych. 7. Metody oznaczania zawartości azotanów (III) oraz (V) w produktach spożywczych.		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_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01 P_W01, P_W02, P_U01
LABORATORIUM 1. Wykrywanie cukrów w produktach spożywczych. 2. Hydroliza kwasowa skrobi. 3. Wytrącanie białka mleka - kazeiny. Badanie właściwości fizykochemicznych kazeiny. 4. Wykrywanie tłuszczów w produktach spożywczych. 5. Wykrywanie enzymów amylolitycznych w miodzie. 6. Oznaczenie kwasowości mleka. 7. Oznaczanie chlorku sodu w pieczywie.		P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja		
Laboratorium: doświadczenie, pokaz		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Gertig H, Przysławski J. (2015). Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Cichoń Z. (2009). Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków. 3. Małecka M. (2011). Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.		
Uzupełniająca 1. Sikorski ZE, Staroszczyk H. (2017). Chemia żywności. T.1-2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Witczak A., Sikorski Z. E. (2022). Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się		Forma zaliczenia

P_W01, P_W02, P_U01	Wykład: zaliczenie w formie testu jednokrotnego wyboru oraz pytań otwartych z treści omówionych w trakcie wykładów. 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).
P_W01, P_W02, P_U01	Laboratorium: pisemne kolokwia cząstkowe w formie pytań otwartych obejmujące treści programowe zajęć laboratoryjnych. 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). Sprawozdania z przeprowadzonych doświadczeń na zaliczenie bez oceny.
P_K01	Sprawozdania z przeprowadzonych eksperymentów na zaliczenie bez oceny.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	Liczba godzin
Przygotowanie się do zaliczenia	30
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Doustna suplementacja pokarmowa Dietary supplements				DIE-L-34
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 6				
	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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
	30				
Cele przedmiotu					
Zapoznanie się studentów z głównymi grupami suplementów diety, ich dziennymi zapotrzebowaniami oraz działaniem w zależności od stosowanej dawki. Poznanie interakcji suplementów z lekami oraz omówienie regulacji prawnych, sposobu produkcji i wprowadzenia na rynek w Polsce. Poznanie różnorodnych suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.					
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 P_W02 zasady działania suplementów diety, wskazania do stosowania oraz przeciwwskazania P_W03 normy stosowania suplementów dla krajowej populacji, dla różnych grup wiekowych i płciowych oraz zasady wprowadzenia do obrotu				K_W11; K_W23;
					K_W09; K_W12;
					K_W12; K_W22;
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 zidentyfikować potrzeby osób w różnym wieku względem stosowania doustnej suplementacji pokarmowej P_U02 wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia i suplementacji P_U03 zaplanować plan żywieniowy z zastosowaniem suplementacji				K_U06; K_U17; K_U19; K_U06; K_U11;
					K_U06; K_U07; K_U20

Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się i pogłębiania swojej wiedzy zdobytej w czasie zajęć P_K02 pogłębiania wiedzy z zakresu dostępności i składu nowych produktów na rynku	K_K01; K_K09;
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
ĆWICZENIA 1. Definicja i cele suplementacji pokarmowej. Weryfikacja składu, wartości i różnorodności suplementacji pokarmowej. 2. Zasady wprowadzania do obrotu suplementów pokarmowych, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i regulacje prawne w Polsce. 3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przepisy prawne i znaczenie. Praca przy komputerze. 4. Nauka podziału suplementów ze względu na skład i przeznaczenie. 5. Suplementy diety a zapobieganie otyłości i wspomaganie obniżenia masy ciała – poszukiwanie publikacji i dyskusja. 6. Tworzenie planu żywieniowego uzupełnionego o suplementację pokarmową odpowiednią dla osoby otyłej. 7. Suplementy pokarmowe a zdrowie układu krążenia – umiejętność podziału suplementów. 8. Postępowanie żywieniowe i suplementacyjne dla osób z niewydolnością krążeniową/ niewydolnością serca. 9. Postępowanie żywieniowe i zalecana suplementacja dla osoby z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby. 10. Suplementy diety i ich potencjalne działanie hipoglikemizujące - tworzenie planu żywieniowego z uwzględnieniem suplementacji dla osoby z insulinoopornością lub cukrzycą typu 2. 11. Suplementy diety dla kobiet w ciąży, okresie rozrodczym, laktacyjnym oraz w okresie menopauzalnym. 12. Tworzenie planu żywieniowego dla osoby w wieku senioralnym (z uwzględnieniem zalecanej suplementacji pokarmowej). 13. Analiza interakcji suplementacji pokarmowej z lekami koniecznymi. 14. Suplementacja pokarmowa składnikami odżywczymi w Polsce – badania, normy dla populacji Polski (przekraczanie bezpiecznych poziomów UL) – najnowsze publikacje.		P_U01; P_K01; P_W01; P_W03; P_K02 P_U01; P_K01 P_W01; P_K02 P_W01; P_W03 P_U02; P_U03 P_U01; P_W08 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_W02; P_W03 P_U02; P_U03 P_U02; P_U03 P_U01; P_K02; P_W01; P_W03 P_U01; P_K02 P_U01; P_K02 P_W02; P_K01 P_W03
Metody dydaktyczne		
Ćwiczenia: pogadanka, praca przy komputerze, prezentacja multimedialna, debata		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Jarosz M. (2008). Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie 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, P_U01; P_U02; P_U03	Zaliczenie w formie pytań jednokrotnego i wielokrotnego wyboru oraz pytanie otwarte. Minimalna liczba pytań – 30; progi procentowe: 0-50% - 2; 51-60% - 3; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4; 81-90% - 4,5; 91-100% - 5. Sprawozdania z ćwiczeń – konieczność przekazania do sprawdzenia sprawozdań z każdego ćwiczenia na którym student był obecny (na zaliczenie)	
P_K01; P_K02	Sprawozdania z ćwiczeń – konieczność przekazania do sprawdzenia sprawozdań z każdego ćwiczenia na którym student był obecny. - na zaliczenie	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Przygotowanie do zaliczeń		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział:	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim	Kod przedmiotu
Nauk o Zdrowiu	Żywnienie zbiorowe	DIE-L-35

Kierunek: Dietetyka	Corporate Catering				
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok I, semestr I				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	1
	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 zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.				K_W11
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi, normami i procedurami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego oraz opisać zasady profilaktyki zdrowotnej				K_U21
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 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. 2. Wymagania dotyczące dokumentacji. Księga GMP, GHP oraz HACCP. 3. Analiza zagrożeń. 4. Wyznaczenie krytycznych punktów kontroli. 5. Monitorowanie CCP i działania korygujące. 6. Weryfikacja skuteczności działania systemu HACCP.					P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01 P_W01, P_U01, P_K01
Metody dydaktyczne					
ĆWICZENIA burza mózgów, konwersacja, praca z komputerem					
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. Kmiołek A. (2013). Organizacja produkcji gastronomicznej NPP WSIP – Podręcznik dla technika. WSiP					
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji					

Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_U01 P_K01	Zaliczenie na ocenę, kolokwium pisemne w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz oraz wykonanie Księgi HACCP. Ocena końcowa jest wyznaczona na podstawie sumy punktów za kolokwia i Księgę HACCP. 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	
Zajęcia dydaktyczne	Liczba godzin
	15
Przygotowanie się do zaliczenia	5
Studiowanie literatury	2
Przygotowanie projektu	3
Łączny nakład pracy studenta w godz.	25
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Towaroznawstwo Commodities				DIE-L-36
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł C Podstawy żywienia i dietetyki				
	Rok studiów, semestr				
	Rok III, semestr 5				
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie z wiadomościami o surowcach, o ich produkcji, właściwościach fizyko-chemicznych. Poznanie wartości odżywczych różnych gatunków i ich odmian. Poznanie sposobów oceny jakości, zalecanych warunków przechowywania produktów spożywczych z różnych grup. Poznanie zmian zachodzących podczas transportu i magazynowania.					
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 P_W02 metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie				K_W03; K_W07 K_W03; K_W07
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 podzielić produkty spożywcze według ich składu i wartości odżywczych P_U02 określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia				K_U15; K_U32 K_U15; K_U32
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się w dziedzinie towaroznawstwa P_K02 stałego analizowania składu produktów i potraw gotowych na polskim rynku				K_K01; K_K07 K_K01; K_K07
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się

WARSZTAT		
1. Podział środków spożywczych. Procesy technologiczne stosowane w gastronomii.		P_W01; P_U01
2. Mięso zwierząt rzeźnych i dzikich. Drób i ptactwo dzikie.		P_W02; P_U01
3. Mleko i jego przetwory.		P_U02; P_K01
4. Warzywa, owoce i ich przetwory.		P_U02; P_K01
5. Produkty zbożowe i skrobiowe.		P_U02; P_K01
6. Tłuszcze roślinne i zwierzęce.		P_U02; P_K01
7. Jaja i przetwory z ich użyciem.		P_U02; P_K01
8. Ryby i owoce morza.		P_U02; P_K01
9. Przyprawy i grzyby.		P_U02; P_K01
10. Kawa, herbata i czekolada.		P_U02; P_K01
11. Cukier i słodziki.		P_U02; P_K01
12. Cel i zadania technologii gastronomicznej. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych.		P_W01; P_K02
13. Metody utrwalania żywności. Warunki przechowywania żywności. Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania oraz przetwarzania.		P_U01; P_W02
14. Wpływ techniki kulinarnej na jakość potraw z wybranych surowców.		P_W02; P_K02
Metody dydaktyczne		
Warsztat: prezentacja multimedialna, ćwiczenia, dyskusja, case study		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Małecka M. (2011). Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań.		
2. Świdorski F, Waszkiewicz-Robak B. (2010). Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. 3. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.		
3. Kołozyn-Krajewska D. (2011). Towaroznawstwo żywności. Wyd. 9. WSiP, 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.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01; P_W02; P_U01; P_U02; P_K01; P_K02	Warsztat: zaliczenie na ocenę na podstawie testu końcowego – pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru. Minimalnie 30 pytań. Progi procentowe: 90-100% bardzo dobry, 80-89% dobry plus, 70-79% dobry, 60-69% dostateczny plus, 51-59% dostateczny, 0-50% niedostateczny.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Kliniczny zarys chorób Clinical Outline of Diseases	DIE-L-37
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie	
Poziom studiów: Licencjackie	Rok studiów, semestr	
	Rok I, semestr 1	
Profil studiów Praktyczny	Status przedmiotu	Język wykładowy
	obowiązkowy	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		
Wymagania wstępne		
brak		
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS

Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
15	15				
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z chorobami wewnętrznymi, neurologicznymi, chirurgicznymi, ginekologicznymi oraz pediatrycznymi, ze szczególnym uwzględnieniem chorób powiązanych z odżywianiem.					
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) P_W02 przyczyny powstawania chorób P_W03 wybrane metody profilaktyki i leczenia chorób				K_W02 K_W08 K_W08
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 analizować procesy fizjopatologiczne P_U02 opiekować się pacjentami w wybranych stanach chorobowych				K_U07 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. Zaburzenia odżywiania. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. 2. Choroby przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i trzustki. 3. Choroby metaboliczne. Otyłość i niedożywienie. Cukrzyca. 4. Choroby układu oddechowego. 5. Choroby układu krążenia i układu krwiotwórczego. 6. Choroby nerek i układu moczowego. Podstawowe schorzenia ginekologiczne, patologia ciąży. 7. Choroby narządu ruchu. Najczęstsze schorzenia neurologiczne i psychiatryczne. 8. Choroby gruczołów wydzielania wewnętrznego.					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. Zasady prowadzenia wywiadu lekarskiego oraz badania przedmiotowego. 2. Zastosowanie badań diagnostycznych, mikrobiologicznych, czynnościowych, endoskopowych i obrazowych. 3. Postępowanie w chorobach skóry. 4. Postępowanie w chorobach układu pokarmowego. 5. Postępowanie w chorobach układu oddechowego. 6. Postępowanie w chorobach układu krążenia. 7. Postępowanie w chorobach układu moczowego. 8. Postępowanie w chorobach układu rozrodczego. 9. Postępowanie w chorobach układu nerwowego. 10. Postępowanie w chorobach układu hormonalnego. 11. Postępowanie w chorobach metabolicznych.					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

12. Postępowanie w chorobach immunologicznych.	P_U01, P_U02, P_K01
13. Postępowanie w chorobach układu ruchu.	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_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, P_K01	Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę: prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące charakterystyki i postępowania w przydzielonej grupy chorób, dyskusja.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	20
Przygotowanie do zajęć	5
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie prezentacji	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Wstęp do psychodietetyki Introduction to Psychodietetics		DIE-L-38		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 5				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
	Obowiązkowy		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
	30				
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studenta 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				

	P_W02 wielowymiarowy związek sposobu odżywiania się ze zdrowiem fizycznym i psychicznym	K_W28; K_W15; K_W16 K_W08; K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 dostosować procedury żywienia uwzględniając zasady zdrowego odżywiania, satysfakcji z życia, samopoczucia i wyglądu P_U02 wykorzystać umiejętności praktyczne w celu nawiązania kontaktu z osobami w kontekście rozwoju personalnego	K_U05; K_U06; K_U13 K_U28; K_U31; K_U32
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu, mając na uwadze jego dobrobyt psychiczny i społeczny	K_K04, K_K06
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
ĆWICZENIA 1. Źródła, charakter i skutki zagrożeń wynikających z nieprawidłowej diety, odżywiania, problemów psychologicznych o podłożu żywieniowym. 2. Zasady kontaktu z osobami ze schorzeniami/ zaburzeniami psychologicznymi o podłożu żywieniowym. 3. Identyfikowanie i ocenianie skutków zagrożeń w obszarze psychodietetyki. 4. Rozpoznawanie schorzeń/ zaburzeń psychologicznych o podłożu żywieniowym i sposobów ich zwalczania/ terapii. 5. Obserwacja stosowania metod wykorzystywanych w treningach rozwoju personalnego w aspekcie podniesienia jakości zdrowego życia. 6. Praca nad modelami pacjentów z zaburzeniami odżywiania. 7. Studium przypadku- psychodietetyka praktycznie. 8. Komunikacja i prowadzenie wywiadu dietetycznego z pacjentami o różnorodnej tożsamości płciowej.		P_W01;P_U01 P_U01;P_K01 P_W02;P_K01 P_W01;P_K01 P_U02;P_K01 P_W01;P_U01 P_W02;P_K01 P_K01;P_U02
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 kolokwii. 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_K01	Ćwiczenia: prezentacje multimedialne wykonywane przez studentów, dotyczące wpływu odżywiania na aspekty psychiczne człowieka, dyskusja – zaliczenie bez oceny.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do egzaminu/ zaliczenia		5
Przygotowanie się do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Przygotowanie prezentacji		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		iz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział:	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim	Kod przedmiotu
----------	---	----------------

Nauk o Zdrowiu	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa Pharmacology and Nutritional Pharmacotherapy				DIE-L-39	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim					
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie					
	Rok studiów, semestr					
Poziom studiów: Licencjackie	rok II, semestr 4					
	Status przedmiotu			obowiązkowy		
	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	
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2	
15	15					
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.						
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 wybrane zagadnienia z farmakologii i farmakoterapii żywieniowej P_W02 skutki interakcji leków z żywnością P_W03 działania niepożądane i toksyczne najważniejszych leków				K_W12 K_W12 K_W12	
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 w określonym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością P_U02 przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta				K_U12 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. 2. Farmakokinetyka. 3. Podstawy farmakologii autonomicznego układu nerwowego. 4. Podstawy farmakologii ośrodkowego układu nerwowego. 5. Podstawy współczesna farmakoterapia bólu. 6. Wprowadzenie do farmakoterapii schorzeń układu krążenia. 7. Farmakologia krwi i układu krwiotwórczego. 8. Farmakologia układu oddechowego. 9. Leki modulujące czynność przewodu pokarmowego. 10. Wybrane zagadnienia z farmakologii chorób infekcyjnych i pasożytniczych. 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	

ĆWICZENIA		
1. Interakcje leków.		P_U01, P_U02, P_K01
2. Przykłady interakcji leków i ich kliniczne następstwa.		P_U01, P_U02, P_K01
3. Działania niepożądane leków.		P_U01, P_U02, P_K01
4. Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania.		P_U01, P_U02, P_K01
5. Składniki pokarmowe zwiększające i zmniejszające wchłanianie leków.		P_U01, P_U02, P_K01
6. Wpływ żywności na proces biotransformacji leków.		P_U01, P_U02, P_K01
7. Działanie synergistyczne leków i składników żywności.		P_U01, P_U02, P_K01
8. Wpływ leków na wchłanianie składników pokarmowych i stan odżywienia.		P_U01, P_U02, P_K01
9. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.		P_U01, P_U02, P_K01
10. Wpływ leków na metabolizm alkoholu.		P_U01, P_U02, P_K01
11. Przykłady najczęstszych interakcji pomiędzy lekami a żywnością.		P_U01, P_U02, P_K01
12. Metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności.		P_U01, P_U02, P_K01
13. Podstawy farmakologii wieku rozwojowego..		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). Żywnienie 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.		
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_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 kolokwii, punktacja kolokwii: 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		30
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		5
Przygotowanie do zaliczenia		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział:	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
Nauk o Zdrowiu	Psychogenne zaburzenia odżywiania Psychogenic Eating Disorders	DIE-L-40

Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie				
	Rok studiów, semestr				
	Rok II, semestr 4				
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
	30				
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychogennych zaburzeń odżywiania. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 kliniczne rozumienie zaburzeń odżywiania P_W02 zasady etyczne obowiązujące w psychoterapii P_W03 teorie podejść psychoterapeutycznych, ich sposób tworzenia i funkcjonowania w odniesieniu do zaburzeń odżywiania				K_W02 K_W09 K_W15; K_W28
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykorzystywać techniki i strategie terapeutyczne, ich sposób tworzenia i funkcjonowania w odniesieniu do zaburzeń odżywiania P_U02 przedstawić podstawowe problemy związane z psychogennymi zaburzeniami odżywiania, zaplanować i wdrożyć odpowiednią terapię				K_U06 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
ĆWICZENIA 1. Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia. 2. Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modeli terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania. 3. Warsztat w zakresie terapii poznawczo- behawioralnej. 4. Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych. 5. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych.					P_W01 P_W03; P_U02; P_K01 P_W02; P_U01 P_U02; P_K01 P_W03; P_U02
Metody dydaktyczne					
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, Buneell DW. (2019). Leczenie zaburzeń odżywiania: pomost między nauką a praktyką. Edra Urban & Partner, Wrocław.					
Uzupełniająca 1. Lawrence M. (2016). Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania. Imago, Warszawa. 2. Chrzastowski S. (2016). Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin. Paradygmat, Warszawa.					
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji					
Przedmiotowe efekty uczenia się			Forma zaliczenia		
P_W01; P_W02; PW03			Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę – dwa kolokwia w ciągu semestru, po 4 pytania w każdym. ocena końcowa jest średnia arytmetyczna 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).
P_U01; PU02; P_K01	Prezentacje multimedialne wykonane przez studentów dotyczące psychogennych zaburzeń odżywiania, dyskusja- zaliczenie bez oceny.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/ zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie prezentacji	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	iz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu Kierunek: xxx Poziom studiów: Licencjackie Profil studiów Praktyczny	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Żywienie i dietetyka pediatryczna Nutrition and Pediatric Dietetics				DIE-L-41
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł D 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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			30		
Cele przedmiotu					
Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia noworodków, niemowląt, dzieci małych z różnymi problemami żywieniowymi, umożliwiające wykorzystanie tej wiedzy w praktyce. Opanowanie zasad układania posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w wybranych stanach chorobowych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia noworodków, niemowląt i małych dzieci w różnych stanach chorobowych 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_W06,K_W10 K_W08,K_W17
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 P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta pediatrycznego				K_U07, k_U08 K_U06
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się w zakresie dietetyki pediatrycznej				K_K01

[illegible]

1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. PZWL, Warszawa.	
2. Lissauer T, Carrol W. (2013). Pediatria. Edra Urban & Partner, Wrocław.	
3. Książek 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. Blask-Osipa A, Krawczyński M. (2008). Żywnie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wydawnictwo Help-Med, Kraków.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01 P_W02	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).
P_U01 P_U02	Warsztat: (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z ocen cząstkowych: 2 kolokwium 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)
P_K01	Sprawozdania w formie jadłospisów dotyczących wybranych zagadnień dietoterapii chorób pediatrycznych, oceniana pozytywnie (zal).
Nakład pracy studenta	
Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	
45	
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	
25	
Przygotowanie się do zajęć	
10	
Studiowanie literatury	
10	
Przygotowanie projektu/eseju	
10	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	
100	
Liczba punktów ECTS	
4	
Kontakt	
wnz@ans.edu.pl	

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Żywienie i dietetyka geriatryczna Nutrition and Geriatric Dietetics				DIE-L-42
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł D Żywienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
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.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie:				K_W09, K_W06

	P_W01 metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) w podeszłym wieku P_W02 zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby osób w podeszłym wieku	K_W17, K_W06
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 P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe pacjentów w podeszłym wieku, stosownie do stanu zdrowia i potrzeb pacjenta P_U03 wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	K_U02, K_U17 K_U17, K_U19 K_U06, K_U07
	Kompetencje społeczne Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się i aktualizacji wiedzy z zakresu dietyki geriatrycznej	K_K01
	Treści programowe	Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKLAD 1. Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku starszym. 2. Proces starzenia się organizmu. Teorie starzenia się. Zmiany involucyjne. 3. Problemy zdrowotne seniorów. Wielochorobowość. 4. Całościowa Ocena Geriatryczna (COG). Ocena stanu odżywiania. 5. Sarkopenia, otyłość sarkopeniczna oraz zespół kruchości. 6. Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku podeszłego. 7. Postępowanie dietetyczne u pacjenta w podeszłym wieku z odleżynami.		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
WARSZTAT 1. Metody oceny stanu odżywiania osób starszych. 2. Zalecenia żywieniowe dla osób w podeszłym wieku, normy żywienia. 3. Piramida żywieniowa dla osób starszych i praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych. 4. Znaczenie wody u osób w wieku podeszłym - zapotrzebowanie na wodę, skutki zdrowotne, odwodnienie, uzupełnianie niedoborów wody. 5. Suplementacja u osób w wieku podeszłym - niedobory pokarmowe. 6. Planowanie postępowania dietetycznego w redukcji masy ciała u osób starszych. 7. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodnictwa pokarmowego u osób starszych. 8. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku wystąpienia cukrzycy typu 2 u osób starszych. 9. Planowanie postępowania dietetycznego w przypadku zaburzeń apetytu u osób starszych. 10. Interwencje żywieniowe i modyfikacje diety w przypadku problemów z gryzieniem. 11. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobie Alzheimera. 12. Planowanie postępowania dietetycznego w chorobie Parkinsona. 13. Postępowanie dietetyczne przy problemach z prostatą. 14. Interwencje i modyfikacje dietetyczne uwzględniające wielochorobowość w wieku podeszłym.		P_U01,P_U02 P_U01,P_U02 P_U01,P_U02, P_K01 P_U01,P_U02, P_U03 P_U01,P_U02, 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.		
Warsztat: 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. Menebrocker C, Smoliner Ch. (2018). Żywienie w opiece nad osobami w starszym wieku. Edra Urban & Partner. Wrocław. 3. Jarosz M. (2016).Żywienie osób w wieku starszym: porady lekarzy i dietetyków.Wvd1.PZWŁ Warszawa		

Uzupełniająca	
1. Wieczorowska-Tobis K, Talarska D. (2017). Geriatria i pielęgniarstwo geriatryczne, wyd. 2. PZWL, Warszawa. 2. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywnienie 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 kolokwii 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	Warsztat (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	
15	
Przygotowanie się do zajęć	
10	
Studiowanie literatury	
5	
Łączny nakład pracy studenta w godz.	
75	
Liczba punktów ECTS	
3	
Kontakt	
wnz@ans.edu.pl	

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe Nutrition Education and Counseling				DIE-L-43
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok studiów, semestr				
	Rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
Profil studiów Praktyczny	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
	Wymagania wstępne				
brak					
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie / praca własna	2
			30		
Cele przedmiotu					
Zdobycie umiejętności organizacji poradnictwa żywieniowego. Zapoznanie z celami i metodami edukacji żywieniowej w zakresie racjonalnego żywienia pacjenta, różnych grup społecznych oraz oceną jej efektywności.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 cele i metody edukacji żywieniowej P_W02 znaczenie edukacji żywieniowej wśród różnych grup odbiorców (pod względem wiekowym, społecznym i zdrowotnym)				K_W15 K_W15; 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; K_U02

	P_U02 udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego dla potrzeb edukacyjnych	K_U01; K_U02
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 sporządzania materiałów edukacyjnych z zachowaniem praw autorskich, bazując na wiarygodnych źródłach	K_K01;
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Poradnictwo żywieniowe (cel, profilaktyka), rola dietetyka w edukacji żywieniowej. 2. Metodyka edukacji żywieniowej, determinanty instytucje odpowiedzialne za edukację żywieniową. 3. Edukacja żywieniowa młodzieży i kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. 4. Opracowanie programu edukacji żywieniowej dla dzieci i młodzieży. 5. Psychospołeczne postawy zachowań żywieniowych. 6. Komunikacja interpersonalna i grupowa w edukacji żywieniowej. 7. Warsztaty grupowe pomagające w rozwoju komunikacji z pacjentami. Pacjent w gabinecie dietetyka – symulacja porady. 8. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej. 7. Edukacja żywieniowa w różnorodnych środowiskach społecznych (osoby zdrowe i z jednostkami chorobowymi). 8. Opracowanie charakterystyki wybranej grupy pod względem: danych demograficznych, stanu zdrowia (schorzenia lub ryzyka choroby), stanu wiedzy żywieniowej na podstawie piśmiennictwa. 9. Przegląd piśmiennictwa dotyczący sposobu żywienia raz stanu wiedzy żywieniowej wybranej grupy populacyjnej. Określenie potrzeb edukacyjnych w danej grupie żywieniowej. 10. Dobór metod dydaktycznych dostosowanych do potrzeb odbiorców. 11. Budowa programu profilaktycznego. 13. AI i druk 3D w przygotowaniu materiałów edukacyjnych. 14. Konstruowanie testu lub innej metody sprawdzającej wiadomości z zakresu objętego edukacją żywieniową (ocena efektywności podjętych działań). 15. Prezentacja materiałów edukacyjnych – dyskusja, ocena, korekta.		P_W01; P_W02 P_W01; P_W02 P_U01; P_U02 P_K01; P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_K01; P_U02 P_U01; P_U02 P_K01; P_U01; P_U02 P_K01; P_U01 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02 P_U01; P_U02; P_W02 P_K01; P_U01
Metody dydaktyczne		
Warsztat: ćwiczenia, symulacje, projekt, prezentacje, dyskusje		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Woynarowska B. (2017). Edukacja zdrowotna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. Wydawnictwo Naukowe PZWL, Warszawa. 3. Gromadzka-Ostrowska J. (2019). Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.		
Uzupełniająca 1. Chruściel P, Ciechaniewicz W. (2018). Edukacja zdrowotna z elementami teorii wychowania. PZWL, Warszawa. 2. Woynarowska B. (2016). Profilaktyka w pediatrii. Wyd. 2. PZWL, Warszawa.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01; P_W02; P_U01; P_U02; P_K01	Zaliczenie na ocenę: 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). Ocena końcowa jest średnią wszystkich zdobytych ocen.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie się do zajęć		10
Przygotowanie projektu		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział:	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
-----------------	---	-----------------------

Nauk o Zdrowiu	Badania antropometryczne w dietetyce Anthropometric Examinations in Dietetics				DIE-L-44	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim					
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie					
	Rok studiów, semestr					
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 3					
	Status przedmiotu				Język wykładowy	
	obowiązkowy				polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia					
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne					
	brak					
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS	
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2	
			30			
Cele przedmiotu						
Kształtowanie umiejętności przeprowadzenia badań antropometrycznych w gabinecie dietetycznym. Zdolność do opracowania ankiety badawczej i prawidłowej organizacji pracy. Zdobywanie umiejętności właściwego doboru pomiarów i metod badawczych do zrealizowania zaplanowanych działań badawczych.						
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 naukowe nazewnictwo i terminologię związaną z antropometrią P_W02 podstawy działania metodyki badań antropometrycznych i fizykalnych w dietetyce				K_W01 K_W08	
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykonać badanie antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia P_U02 za pomocą powszechnie uznanych skal i aktualnej metodyki badawczej ocenić stan odżywienia pacjenta				K_U09; K_U12 K_U11; K_U13	
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego poszerzania wiedzy odnośnie nowoczesnych technik badawczych w antropometrii				K_K01; K_K09	
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się	
WARSZTAT						
1. Antropologia - definicja, klasyfikacja, rys historyczny i ontogeneza.					P_W01; P_W02	
2. Antropometria i punkty antropometryczne - ocena stanu odżywienia za pomocą badań antropometrycznych (pomiar obwodów i wysokości ciała).					P_U01; P_U02	
3. Ocena stanu odżywienia za pomocą pomiarów fałdów skórno-tłuszczowych. Dynamometria ręczna.					P_U01; P_U02	
4. Pozostałe przyrządy pomiarowe stosowane w antropometrii (płaszczyzny i linie ciała), masa ciała.					P_U01; P_U02	
5. Praca z InBody (ocena stanu odżywienia za pomocą impedancji bioelektrycznej (BIA) - oznaczanie m. in. beztłuszczowej i tłuszczowej masy ciała, zawartości ustrojowej całkowitej wody).					P_U01; P_U02	
6. Metody kontroli i oceny przebiegu rozwoju - wiek rozwojowy, kalendarzowy, metody graficzne, morfogramy, siatki centylowe.					P_U01; P_U02	
7. Problemy współczesnej antropologii i antropometrii.					P_U01; P_U02	
8. Ocena stanu odżywienia za pomocą zalecanych skal i kwestionariuszy.					P_U01; P_U02	
9. Pomiary antropometryczne u dzieci: długość ciała, wysokość ciała, obwód głowy i klatki piersiowej.					P_U01; P_U02	
10. Ocena rozwoju fizycznego i stanu odżywiania dziecka za pomocą siatek centylowych.					P_U01; P_U02	
11. Ocena stanu odżywienia u wieku senioralnym za pomocą badań antropometrycznych oraz kwestionariuszy.					P_U01; P_U02	
12. Alternatywne metody badań antropometrycznych stosowane u osób niepełnosprawnych.					P_U01; P_U02	
13. Tworzenie kart badawczych i wywiadu środowiskowego do badań antropometrycznych.					P_U01; P_U02	
14. Metody oceny wieku biologicznego.					P_U01; P_U02	
Metody dydaktyczne						

Warsztat: 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. 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. Chrzanowska M, Gołąb S. (2014). Przewodnik do ćwiczeń z antropologii. Wyd. 3. AWF, Kraków.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01; P_W02	Warsztat: zaliczenie na ocenę w formie testu - pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, jedno pytanie otwarte. 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	Warsztat: zaliczenie na ocenę: sprawozdania z ćwiczeń. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z kolokwium i sprawozdań.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu	
	Żywnienie niemowląt i dzieci Nutrition of Infants and Children		DIE-L-45	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim			
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie			
	Rok studiów, semestr			
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 3			
	Status przedmiotu		Język wykładowy	
	obowiązkowy		polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne			
	brak			
Formy zajęć i liczba godzin				Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie / praca własna
15			15	
2				
Cele przedmiotu				
Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia noworodków, niemowląt, dzieci w okresie przedszkolnym, szkolnym i nastolatków umożliwiające wykorzystanie tej wiedzy w praktyce. Opanowanie zasad układania posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w wybranych stanach chorobowych.				
Zakładane efekty uczenia się				Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 sposoby żywienia niemowląt i dzieci w różnym wieku P_W02 zasady postępowania dietetycznego w chorobach u dzieci do 18 roku życia			K_W06;K_W01 K_W09;K_W10

Umiejętności	Student potrafi: P_U01 Udzielić porady dietetycznej i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać zalecenia żywieniowe pacjentów w wieku dziecięcym P_U03 wykazać wzajemne relacje pomiędzy wiekiem, sposobem odżywiania i przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do wieku dziecka	K_U01, K_U02 K_U05, K_U06 K_U06, K_U07 K_U08
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego doskonalenia się i aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej P_K02 krytycznej analizy dostępnych informacji, wyciągania wniosków w oparciu o dostępną literaturę i wykorzystania ich do samodoskonalenia.	K_K01 K_K09
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Żywienie niemowląt do 12 miesiąca życia. 2. Żywienie dzieci do 3. roku życia. 3. Żywienie dzieci w wieku przedszkolnym. 4. Żywienie dzieci w wieku wczesnoszkolnym. 5. Żywienie dzieci do 12. roku życia. 6. Żywienie dzieci w wieku nastoletnim. 7. Żywienie dzieci w stanach chorobowych.		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
WARSZTAT 1. Mleko matki a mleko modyfikowane. 2. Wprowadzanie nowych produktów spożywczych w dietę niemowląt. 3. Sposoby odżywiania małych dzieci. Żywienie w żłobku. 4. Żywienie zbiorowe dzieci. 5. Sposoby odżywiania dzieci – podstawowe i alternatywne. 6. Jadłospisy dla młodzieży. 7. Jadłospisy dla dzieci w stanach chorobowych.		P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02, P_U03, P_K02 P_U01, P_U02, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K02 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne		
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.		
Warsztat: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem, zajęcia komputerowe.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Grzymisławski M, Gawęcki J. (2012). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. T.2, wyd. 2. PWN, Warszawa. 2. Woś H, Staszewska-Kwak A. (2015). Żywienie dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
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	Zaliczenie na ocenę: kolokwium w formie testu - pytania zamknięte oraz 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; P_K02	Warsztat (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)	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zaliczenia		10
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Diagnostyka w dietetyce Diagnostics in Dietics				DIE-L-46
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł D Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 4				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	1
			15		
Cele przedmiotu					
Celem przedmiotu jest przekazanie studentom z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oraz znaczenia badań laboratoryjnych w ocenie stanu zdrowia i diagnostyce chorób dietozależnych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 znaczenie diagnostyki laboratoryjnej w ocenie stanu zdrowia i monitorowaniu chorób. P_W02 podstawowe parametry badań hematologicznych, biochemicznych i hormonalnych oraz ich interpretację. P_W03 diagnostykę laboratoryjną wybranych chorób metabolicznych, hormonalnych i narządowych.				K_W03, K_W05 K_W05, K_W13 K_W08, K_W17
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 interpretować podstawowe wyniki badań laboratoryjnych w kontekście stanu zdrowia pacjenta. P_U02 analizować wyniki badań laboratoryjnych wykorzystywanych w diagnostyce dietetycznej i chorób metabolicznych. P_U03 wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu postępowania dietetycznego.				K_U04, K_U12 K_U13, K_U19 K_U18, K_U19
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 potrzeby stałego aktualizowania wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej i dietetyki klinicznej.				K_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Wprowadzenie, badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą. 2. Badania hematologiczne przydatne dla dietetyków. 3. Diagnostyka hematologiczna niedokrwistości. 4. Diagnostyka alergii. 5. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. 6. Zaburzenia gospodarki lipidowej. 7. Diagnostyka laboratoryjna niepłodności. 8. Diagnostyka laboratoryjna chorób tarczycy.					P_W01, P_K01 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03 P_W02, P_U01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U01, P_U02, P_U03 P_W02, P_U01, P_U02, P_U03

9. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu sercowo-naczyniowego.	P_W02, P_U01, P_U02, P_U03
10. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu pokarmowego.	P_W02, P_U01, P_U02, P_U03
11. Choroby nerek i dróg moczowych.	P_W02, P_U01, P_U02, P_U03
12. Choroby wątroby i trzustki.	P_W02, P_U01, P_U02, P_U03
13. Zaburzenia obrotu kostnego i osteoporozy.	P_W01, P_U01, P_U02, P_U03
Metody dydaktyczne	
Warsztat: analiza przypadków klinicznych, dyskusja.	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Kokot F, Hyla-Klekot L, Kokot S. (2015). Badania laboratoryjne. Zakres norm i interpretacja, wyd. 5, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 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. Szeremeta M, Słotwińska S. (2020). Interpretacja badań laboratoryjnych w praktyce dietetycznej, PZWL, Warszawa.	
2. Pachocka L. (2019). Biochemia żywienia człowieka, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.	
3. Gawęcki J. (red.) (2022). Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01-P_W03, P_U01-P_U03	Warsztat: zaliczenie na ocenę: kolokwium zaliczeniowe oraz analiza przypadków klinicznych z interpretacją wyników badań laboratoryjnych – na zaliczenie bez oceny.
P_K01	Ocena aktywności studenta podczas analizy przypadków klinicznych i dyskusji dydaktycznej.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	15
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie do zaliczenia	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	25
Liczba punktów ECTS	1
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim			Kod przedmiotu	
Kierunek: Dietetyka	Żywienie i postępowanie dietetyczne w chorobach gastroenterologicznych Nutrition and Dietary Management in Gastroenterogical Diseases			DIE-L-47a	
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok studiów, semestr				
	rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu		Język wykładowy		
Profil studiów Praktyczny	obowiązkowy		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
	Wymagania wstępne				
brak					
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			30		
Cele przedmiotu					
Uzyskanie przez studenta pogłębionej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia w chorobach gastroenterologicznych.					

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. P_W02 wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym i żywieniem a układem nerwowym, krążenia, oddechowym, moczowym i dokrewnym. P_W03 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. P_W04 zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania i odmian choroby.	K_W01 K_W02 K_W08 K_W17
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta. P_U02 wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. P_U03 diagnozować rodzaj zaburzeń w układzie pokarmowym i w zaawansowanym stopniu planować odpowiednie postępowanie żywieniowe. P_U04 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze. P_U05 wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka.	K_U06 K_U07 K_U08 K_U10 K_U12
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się.	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Wstęp do gastroenterologii. 2. Diety w chorobach przewodu pokarmowego (cz. I). 3. Diety w chorobach przewodu pokarmowego (cz. II). 4. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w chorobach przewodu pokarmowego. 5. Zasady żywienia w chorobach jamy ustnej i przełyku. 6. Zasady żywienia w chorobach przełyku i żołądka. 7. Zasady żywienia w chorobach wątroby. 8. Zasady żywienia w chorobach dróg żółciowych. Cholecystektomia. 9. Zasady żywienia w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. 10. Zasady żywienia w chorobach jelita cienkiego. 11. Zaburzenia wchłaniania – rola diety w patogenezie i leczeniu choroby. 12. Zasady żywienia w chorobach jelita grubego. 13. Rehabilitacja żywieniowa pacjentów z zaburzeniami odżywiania na oddziale gastroenterologicznym.		P_W01, P_W02 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04 P_W03, P_W04
WARSZTAT 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 przełyku. Studium przypadku (eozynofilowe zapalenie przełyku). 3. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach żołądka. Studium przypadku (nadżerki/wrzody żołądka). 4. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach trzustki (PZT/OZT). Studium przypadku. 5. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w niedokrwistości. Studium przypadku.		P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, K_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01 P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01

6. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń po cholecystektomii. Studium przypadku.	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01
7. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach wątroby. Studium przypadku (stłuszczeniowa choroba wątroby).	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01
8. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach wątroby. Studium przypadku (hemochromatoza).	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01
9. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita cienkiego (cz. I). Studium przypadku (resekcja części jelita cienkiego).	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01
10. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita cienkiego (cz. II). Studium przypadku (resekcja części jelita cienkiego).	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01
11. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita grubego (cz. I). Studium przypadku (resekcja części jelita grubego).	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01
12. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, tworzenie planu żywieniowego oraz zaleceń w chorobach jelita grubego (cz. II). Studium przypadku (kolektomia/proktokolektomia).	P_U01, P_U02, P_U03, P_U04, P_U05, P_K01
Metody dydaktyczne	
Wykład: prezentacja, dyskusja, studium przypadku	
Warsztat: studium przypadku, burza mózgów, konwersacja, praca z komputerem, praca z tekstem	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Grzymisławski M. red. (2022). Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
2. Spodaryk M. (2019). Podstawy leczenia żywieniowego. Scientifica, Kraków.	
Uzupełniająca	
1. Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głabska D. (2015). Dietoterapia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01-P_W04	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).
P_U01-P_U05, P_K01	Warsztaty: zaliczenie na ocenę, minimum dwa kolokwia pisemne w formie testu (pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz) oraz sprawozdania z ćwiczeń. 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	45
Przygotowanie się do egzaminu	20
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie do zajęć	20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Żywnienie w różnych dyscyplinach sportu Nutrition in Different Sports Disciplines	DIE-L-47b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie	
	Rok studiów, semestr	
	Rok II, semestr 3	
	Status przedmiotu	Język wykładowy

Poziom studiów: Licencjackie	Do wyboru		polski		
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
	Wymagania wstępne				
Profil studiów Praktyczny	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			30		
Cele przedmiotu					
Przedmiot dostarcza wiedzy z zakresu fizjologii i żywienia w sporcie i kształtuje umiejętności dotyczące sposobu żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. Przedmiot umożliwia uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania specyficznych dla różnych osób (uprawiających różne dyscypliny sportowe) modyfikacji sposobu żywienia pozwalających na zwiększenie wydolności fizycznej.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii we wnioskowaniu o żywieniu sportowców P_W02 procesy rozwoju osobniczego i potrafi zastosować żywienie do potrzeb pacjenta				K_W03 K_W06
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej P_U02 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze u sportowców P_U03 wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka				K_U18 K_U10, K_U19 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
WYKŁAD 1. Zapotrzebowanie energetyczne przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego. 2. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikroskładniki pokarmowe. 3. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych. 4. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę. 5. Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy. 6. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi 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 P_W01, P_W02
WARSZTAT 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 P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne					
Wykład: prezentacja, wykład informacyjny, wykład problemowy					
Warsztat: ćwiczenia, praca z tekstem, symulacja					

Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Frączek B, Krzywański J, Krysztofiak H. (red.) (2021). Dietetyka sportowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. Bean A. (2019). Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Wyd. 3. Zys i S-ka Wydawnictwo, Poznań.	
Uzupełniająca	
1. Birch K, Maclaren D, George K. (2009). Fizjologia sportu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.	
2. 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_U03	Warsztaty: 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	Warsztaty: Poprawne merytorycznie jadłospisy promowane zaliczeniem bez oceny (zal/nzal).
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	Liczba godzin
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	45
Przygotowanie się do zajęć	20
Studiowanie literatury	15
	20
Łączny nakład pracy studenta w godz.	100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Żywnienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych Nutrition and Dietary Management in Metabolic Disorders				DIE-L-48a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			30		
Cele przedmiotu					
Rozszerzenie i pogłębienie wiedzy i umiejętności z zakresu zasad prawidłowego żywienia w chorobach metabolicznych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zasady postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych P_W02 podłoże biologiczne i biochemiczne chorób metabolicznych				K_W17, K_W18 K_W02, K_W03
Umiejętności	Student potrafi:				K_U02, K_U07

	P_U01 udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z chorobami metabolicznymi P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta P_U03 wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami metabolicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	K_U06, K_U07 K_U07, K_U10
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
WYKŁAD 1. Metaboliczne przemiany tłuszczów w organizmie człowieka. Cholesterol, lipoproteiny LDL i HDL. Zaburzenia gospodarki lipidowej - dyslipidemie. 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. 3. Trawienie i wchłanianie węglowodanów, mechanizm regulujący stężenie glukozy we krwi, glikogen i jego przekształcenia. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. 4. Cukrzyca: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze i dietetyczne, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka. 5. Dna moczanowa: przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia. 6. Choroby metaboliczne tkanki kostnej - osteoporoza, osteomalacja: rodzaje, przyczyny, objawy, diagnostyka, leczenie, dietoterapia. 7. Choroby układu sercowo-naczyniowego (nadciśnienie, miażdżyca, zawał, udar): przyczyny, objawy, diagnostyka i rozpoznanie, postępowanie lecznicze (farmakologiczne, operacyjne), postępowanie dietetyczne, zmiany w stylu życia, powikłania choroby, powikłania leczenia, profilaktyka.		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
WARSZTAT 1. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w dyslipidemiach. 2. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w hipertriglicydemii. 3. Tworzenie planów żywieniowych w oparciu o założenia diety śródziemnomorskiej. 4. Tworzenie planów żywieniowych diety ubogoenergetycznej w leczeniu nadwagi i otyłości. 5. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w cukrzycy typu 1. 6. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w cukrzycy typu 2. 7. Tworzenie planów żywieniowych w insulinooporności: dieta z niskim indeksem glikemicznym. 8. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w dnie moczanowej. 9. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w osteoporozie i osteomalacji. 10. Tworzenie planów żywieniowych w nadciśnieniu tętniczym w oparciu o założenia diety DASH. 11. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w miażdżycy i zawałach. 12. Tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych w udarze. 13. Wrodzone choroby metaboliczne: tworzenie planów żywieniowych oraz zaleceń dietetycznych. 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 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.		
Warsztat: 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. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3. Gawęcki J. (2022). Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN.	
Uzupełniająca	
1. Peckenpaugh NJ. (2021). Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. 1. Edra Urban & Partner, Wrocław	
2. Chevallier L. (2015). 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. 2 pol. Edra Urban & Partner, Wrocław.	
3. 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 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	Warsztat (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	25
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Suplementacja w sporcie Supplementation in Sport				DIE-L-48b
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie				
	Rok studiów, semestr				
	Rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Poziom studiów: Licencjackie					
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
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.					
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,

	P_W02 zasady suplementacji w różnych dyscyplinach sportu	K_W05, K_W13
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 zaplanować odpowiednie postępowanie suplementacyjne w zależności od stanu fizjologicznego sportowca i uprawianej przez niego dyscypliny P_U02 w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować żywienie i powiązać je z suplementacją	K_U02 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
WYKŁAD 1. Nawodnienie i gospodarka kwasowo-zasadowa w wysiłku fizycznym. 2. Omówienie grup i bezpieczeństwa stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie. 3. Rekomendacje dla Polskich sportowców. 4. Suplementy i odżywki wspomagające budowę masy mięśniowej. 5. Suplementy uzupełniające niedobory energetyczne. 6. Suplementy i odżywki wspomagające układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej). 7. Suplementy wspomagające układ kostno- stawowy i regenerację. 8. Suplementy wspomagające pracę układu nerwowego. 9. Suplementy wpływające na poziom hormonów. 10. Immunostymulacja i probiotyki w sporcie.		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
WARSZTAT 1. Planowanie nawodnienia i regulacji gospodarki wodno-mineralnej sportowców. 2. Praktyczne aspekty stosowania suplementów i odżywek stosowanych w sporcie. 3. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających budowę masy mięśniowej. 4. Planowanie stosowania suplementów uzupełniających niedobory energetyczne. 5. Planowanie stosowania suplementów i odżywek wspomagających układ sercowo-naczyniowy (w pracy tlenowej i beztlenowej). 6. Planowanie stosowania suplementów wspomagających układ kostno-stawowy i regenerację. 7. Planowanie stosowania suplementów wspomagających pracę układu nerwowego. 8. Planowanie stosowania suplementów wspomagających na poziom hormonów. 9. Planowanie metod immunostymulacji i probiotyków w sporcie.		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 informacyjny, wykład problemowy, prezentacja		
Warsztat: studium przypadku, ćwiczenia, 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. Szczegieliński B, Szczegieliński J. (2016). Leki i suplementy współczesnej diety. Elamed, Katowice.		
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	Warsztat: 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	Warsztat: sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie bez oceny.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu	20
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie projektu/eseju	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu DIE-L-49a
Kierunek: Dietetyka	Żywienie i postępowanie w chorobach układu moczowego i rozrodczego Nutrition and Dietary Management in Diseases of Urinary and Reproductive System				
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
15			30		
Cele przedmiotu					
Celem przedmiotu jest poznanie właściwego postępowania żywieniowego, dietetycznego u pacjentów z chorobami układu moczowego i rozrodczego.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu wydalniczego i rozrodczego w zależności od stopnia zaawansowania choroby P_W02 podłoże biologiczne i biochemiczne fizjologii i chorób układu wydalniczego i rozrodczego				K_W02, K_W17 K_W02
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 i rozrodczego P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta P_U03 wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami układu wdalniczego i rozrodczego a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć				K_U02 K_U06 K_U07

	żywienie dostosowane do zaburzeń wydalania wywołanych urazem lub chorobą	
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy o chorobach układu wydalniczego i rozrodczego	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Budowa i czynność nerek. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej oraz gospodarki kwasowo-zasadowej. 2. Kamica nerkowa - rodzaje, profilaktyka, zalecenia dietetyczne. 3. Ostra i przewlekła niewydolność nerek – patomechanizm, etiologia, dietoterapia. 4. Dietoterapia w zespole nerczycowym i nefropatii cukrzycowej 5. Leczenie nerkozastępcze – dializa otrzewnowa, hemodializa, transplantacja nerki 6. Zasady prawidłowego żywienia w wieku rozrodczym kobiet i mężczyzn. Profilaktyka niepłodności 7. Rola dietoterapii w zaburzeniach hormonalnych u kobiet, endometriozie, PCOS, menopauza		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
WARSZTAT 1. Profilaktyka i dietoterapia w kamicy nerkowej – tworzenie planów żywieniowych zależnych od rodzaju kamicy – wapniowej, szczawianowej, moczianowej. 2. Tworzenie zaleceń i planów żywieniowych w kamicy: fosforanowej, struwitowej, cystynowej 3. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w infekcjach ukl.moczowego 4. Tworzenie planów żywieniowych w oparciu o dietę niskosodową i niskobiałkową. 5. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w zespole nerczycowym. 6. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w ONN. 7. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych PNN. 8. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w nefropatii cukrzycowej. 9. T Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych po przeszczepie nerki 10. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w dializie otrzewnowej. 11. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietetycznych w hemodializie. 12. Tworzenie zaleceń i planów żywieniowych w leczeniu niepłodności u kobiet i mężczyzn 13. Tworzenie planów żywieniowych w PCOS, endometriozie, menopauzie 14. Tworzenie planów żywieniowych i zaleceń dietoterapii i profilaktyki raka prostaty		P_U01, P_U02 P_K01 P_U01, P_U02 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.		
Warsztat: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Grzymisławski M. (2022). Dietetyka kliniczna. Wyd. 1. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Wieczorek-Chelmińska Z. (2018). Żywnienie w chorobach nerek. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Szostak-Węgierek D. (2021). Żywnienie w czasie ciąży i karmienia piersią. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Uzupełniająca 1. Więcek A. (2020). Choroby nerek: kompendium. Wyd. 1. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Pyszczuk B.(2022). Dieta w chorobach nerek przed dializą. Wyd. 1. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Ostrowska L. I wsp.(2024) Dietetyka kobiet i mężczyzn. 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 kolokwii 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	Warsztat: (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 nefrologicznego oraz w przypadku chorób układu rozrodczego uwzględniający założenia właściwej dietoterapii.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	15
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Podstawy psychologii sportu Basics of Sports Psychology				DIE-L-49b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 3				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
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.					
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 P_W02 problemy psychologiczne w działalności sportowej, zasady współpracy z zawodnikiem lub grupą sportową				K_W28
					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.) 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 P_U03 zastosować odpowiednie strategie działania i przeprowadzić interwencje w sytuacjach związanych z działalnością sportową				K_U28
					K_U28
					K_U28

Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 rozstrzygania dylematów związanych z psychologią sportu	K_K08
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Cele i zadania psychologii sportu. Zarys historii psychologii sportu. 2. Agresja w sporcie. 3. Psychoregulacja w sporcie. 4. Specyfika sportu kobiet. 5. Kontuzja w sporcie – konsekwencje i terapia. 6. Szybkie doradztwo i sytuacje kryzysowe w sporcie . 7. Praca z zawodnikiem. 8. Trening mentalny w sporcie. 9. Sport dzieci i młodzieży.		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 P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_K01
WARSZTAT 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		
Warsztat: ćwiczenia, studium przypadku, dyskusja		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Łuszczńska 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_U03, P_K01	Warsztat: 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).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		45
Przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu		15
Przygotowanie się do zajęć		10
Studiowanie literatury		5

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

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim		Kod przedmiotu		
	Żywienie w chorobach immunologicznych Nutrition in Immunologic Diseases		DIE-L-50a		
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	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				
Praktyczny				brak	
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			45		
Cele przedmiotu					
Celem nauczania przedmiotu jest przybliżenie studentowi charakteru chorób immunologicznych, ich etiopatogenezy, leczenia farmakologicznego oraz postępowania żywieniowego, jak również dietetycznego wobec pacjentów.					
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 P_W02 etiopatogenezę, obraz kliniczny chorób immunologicznych P_W03 znaczenie diet zalecanych przy chorobach immunologicznych				K_W17 K_W18 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 immunologiczną P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe u osób z chorobami immunologicznymi P_U03 wykazać wzajemne relacje pomiędzy chorobami immunologicznymi a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie				K_U02 K_U06 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
WYKŁAD 1. Choroby immunologiczne - immunologia, epidemiologia, proces autoimmunizacji, leczenie. 2. Dieta a mikrobiom jelitowy. Autoimmunizacja, prześlakliwość jelita, dysbioza jelitowa, mimikra molekularna. 3. Nadwrażliwości pokarmowe, typy alergii pokarmowych, pseudoalergie. 4. Celiakia i choroba Dühringa - przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne. 5. Cukrzyca typu 1 jako choroba autoimmunologiczna. 6. Autoimmunologiczne choroby skóry - bielactwo i łuszczyca. Przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania, zalecenia dietetyczne. 7. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych tarczycy – Hashimoto, Gravesa-Basedowa.					P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W03 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W03 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02
WARSZTAT 1. Rola i znaczenie systemu MALT, GALT w chorobach autoimmunologicznych. 2. Rodzaje diet eliminacyjnych stosowanych w chorobach autoimmunologicznych.					P_U02, P_U03 P_U01, P_U02

3. Planowanie jadłospisów diety bezglutenowej w leczeniu celiakii, choroby Dühringa.	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. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych przewodu pokarmowego.	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
8. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych tarczycy - choroba Hashimoto	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
9. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych tarczycy - choroba Gravesa-Basedowa	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
10. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych układu nerwowego.	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
11. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych zapalenia stawów.	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
12. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych skóry – bielactwo	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
13. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych skóry - łuszczyca	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
14. Żywnienie a cukrzyca typu 1.	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
15. Suplementacja immunomodulująca w chorobach autoimmunologicznych.	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
16. Żywnienie w RZS – reumatoidalne zapalenie stawów.	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
17. Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych jelit – WZJG, Leśniowskiego-Crohna.	P_U01, P_U02 P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Warsztat: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem, praca komputerowa.	
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. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.	
2. Lewandowska A. (2021). Dieta w chorobie Hashimoto. Wydawnictwo RM, Warszawa.	
3. 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).
P_U01 P_U02 P_U03	Warsztat (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwii 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_K01	Sprawozdania w formie jadłospisów dotyczących wybranych zagadnień dietoterapii chorób immunologicznych, oceniane pozytywnie (zal).
Nakład pracy studenta	
Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	60
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	20
Przygotowanie się do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie projektu/eseju	10

Łączny nakład pracy studenta w godz.	100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku Muscle Metabolism and Exercise Physiology				DIE-L-50b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok II, semestr 4				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			45		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z mechanizmami regulacji podstawowych funkcji organizmu oraz fizjologią układu nerwowego, autonomicznego, hormonalnego oraz aparatem ruchu.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 fizjologiczne podstawy nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej P_W02 fizjologię mięśni i rozumie fizjologię wysiłku				K_W01, K_W03 K_W01, K_W03
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 opisać regulację pracy mięśni, powstawanie napięcia mięśniowego i rodzaje wykonywanych skurczów P_U02 wymienić właściwości fizjologiczne mięśni szkieletowych, rozumie działanie i regulację działania mięśni gładkich P_U03 rozpoznać podstawowe rodzaje zjawisk metabolicznych i hormonalnych przebiegających w organizmie podczas wysiłku fizycznego P_U04 przeprowadzić wybrane badania fizykalne istotne w fizjologii wysiłku				K_U04 K_U04 K_U04 K_U09
	Kompetencje społeczne				K_K02
	Student jest gotów do: P_K01 poznania własnych ograniczeń związanych z fizjologią wysiłku				
	Treści programowe				
WYKŁAD					P_W01, P_W02
1. Homeostaza - podstawowe mechanizmy regulacyjne organizmu. Pobudliwość, receptory, synapsy, mediatory, agoniści i antagoniści receptorów i ich działanie, sprzężenie elektrowydzielnicze.					
2. Układ nerwowy, funkcje OUN, AUN.					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 P_W01, P_W02

9. Podstawowe mechanizmy równowagi kwasowo-zasadowej – rola nerki i układu oddechowego.		
WARSZTAT		
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
Metody dydaktyczne		
Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy, prezentacja		
Warsztat: ćwiczenia, symulacje, studium przypadku		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Wauch A, Grant A. (2018). Anatomia i fizjologia człowieka w warunkach zdrowia i choroby. Edra Urban & Partner, Wrocław.		
2. 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. Rączek 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).	
P_U01-P_U04, P_K01	Warsztaty: 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 do zaliczenia/egzaminu		20
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Przygotowanie projektu/eseju		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		100
Liczba punktów ECTS		4
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu	
	Żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji Nutrition in Pregnancy and Lactation				DIE-L-51a	
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim					
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna					
	Rok studiów, semestr					
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 5					
	Status przedmiotu				Język wykładowy	
	Do wyboru				polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia					
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne					
	brak					
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS	
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2	
			30			
Cele przedmiotu						

Celem przedmiotu jest przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu żywienia w okresie prekonceptyjnym, 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 diety pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią P_W02 potrzeby żywieniowe kobiet w ciąży i karmiących	K_W01,K_W10 K_W06
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej 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_U06,K_U10 K_U01
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 postawienia dobra brzemienniej matki na pierwszym miejscu	K_K04
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Znaczenie prawidłowego żywienia w okresie prekonceptyjnym. Programowanie żywieniowe. 2. Żywienie kobiet w ciąży o prawidłowym przebiegu. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży. 3. Ciąża mnoga - postępowanie żywieniowe. Różnice w żywieniu w I, II oraz III trymestrze ciąży. 4. Wpływ niedożywienia oraz zbyt niskich, jak również zbyt wysokich przyrostów masy ciała w poszczególnych trymestrach ciąży na jej przebieg i rozwój płodu oraz noworodka. 5. Postępowanie w dolegliwościach typowych dla ciąży (m. in. nudności, wymioty, zaparcia, refluks). 6. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą przedciążową PGDM. 7. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących piersią z cukrzycą ciążową GDM. 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_U01,P_W01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W01,P_W02, P_U01,P_U02, P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01 P_W02,P_U01 P_U02,P_K01
Metody dydaktyczne		
Warsztat: Studium przypadku, prezentacja, praca z tekstem, praca komputerowa		
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. 3. Ostrowska L. (2024). Dietetyka kobiet i mężczyzn. 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	Warsztat (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwii 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_K01	Warsztat: sprawozdania z ćwiczeń w formie jadłospisów, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	30
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	5
Przygotowanie projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Toksykologia i doping w sporcie Toxicology and Doping in Sport				DIE-L-51b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 5				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
Cele przedmiotu					
Nabycie przez studenta wiedzy z zakresu organizacji poradnictwa sportowo-lekarskiego oraz 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 P_W02 problematykę związaną z dopingiem i wspomaganiem w sporcie				K_W27 K_W12
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 rozpoznać najczęściej występujące objawy kliniczne w schorzeniach układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, nerwowego, będące skutkiem dopingu P_U02 scharakteryzować nowoczesne metody diagnostyczne stosowane w medycynie sportowej P_U03 rozróżnić substancje o różnej toksyczności i przewidzieć w przybliżeniu ich działanie w przypadku zastosowania w produktach mogących wpłynąć na zdrowie człowieka				K_U04 K_U06 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 podejrzenia dopingu				K_K03, K_U04
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 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. 3. Izolacja substancji egzogennych z materiału biologicznego. 4. Inhalacje, jako metoda lecznicza; choroby alergiczne i astma oskrzelowa a wysiłek fizyczny i sport. 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_W01, P_U02, P_U03 P_W01, P_U02, P_U03, P_W02 P_U02, P_W02 P_W02, P_K01 P_W02, P_U02 P_U03, P_W02 P_K01
Metody dydaktyczne		
Warsztat: prezentacja, studium przypadku, praca z tekstem		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Seńczuk W. (2019). Toksykologia współczesna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. 2. Dziak A, Jagier 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	Warsztaty (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z dwóch kolokwii 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_U03 P_K01	Sprawozdania z ćwiczeń w formie jadłospisów, analiz tekstów źródłowych, oceniane pozytywnie (zal) przy osiągnięciu odpowiedniego poziomu merytorycznego.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu		10
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		5
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Żywnienie w chorobach nowotworowych Nutrition in Cancer				DIE-L-52a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	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
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			45		
Cele przedmiotu					
Opanowanie zasad żywienia w chorobach onkologicznych z uwzględnieniem rodzaju nowotworu, stanu zdrowia oraz odżywienia pacjenta.					

Zakładane efekty uczenia się		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania i odmian choroby.	K_W17
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. P_U02 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze. P_U03 wyjaśnić relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych. P_U04 zaplanować prawidłowe żywienie pacjenta w zależności od płci, okresu życia i szczególnych potrzeb.	K_U07 K_U10 K_U16 K_U19
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się.	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Epidemiologia chorób nowotworowych. Inicjacja procesu nowotworzenia, progresja nowotworów i przerzutowanie. Żywnienie jako czynnik przyczynowy i profilaktyczny nowotworów. 2. Metody leczenia nowotworów (chemioterapia, radioterapia, immunoterapia, chirurgia onkologiczna). 3. Konsekwencje żywieniowe leczenia onkologicznego. Niedożywienie pacjentów onkologicznych. 4. Wydatek energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze chorych onkologicznych. 5. Modyfikacja jadłospisu z użyciem preparatów specjalnego medycznego przeznaczenia. 6. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku wystąpienia nudności oraz zaburzeń smaku podczas chemioterapii. 7. Nowotwory głowy i szyi. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic głowy i szyi. 8. Planowanie interwencji żywieniowej w przypadku uszkodzenia błony śluzowej przewodu pokarmowego podczas chemioterapii. 9. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych napromienianiu okolic jamy brzusznej. 10. Nowotwory żołądka. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór żołądka. 11. Planowanie interwencji żywieniowej po gastrektomii. 12. Nowotwory trzustki. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór trzustki. 13. Nowotwory jelita cienkiego. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór jelita cienkiego (cz. I). 14. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór jelita cienkiego (cz. II). 15. Nowotwory jelita grubego. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór jelita grubego (cz. I). 16. Planowanie interwencji żywieniowej dla pacjenta cierpiącego na nowotwór jelita grubego (cz. II). 17. Hematoonkologia (dzieci i dorośli). Planowanie interwencji żywieniowej w białaczkach (cz. I). 18. Planowanie interwencji żywieniowej w białaczkach (cz. II). 19. Planowanie interwencji żywieniowej u chorych poddanych kondycjonowaniu. 20. Planowanie interwencji żywieniowej po przeszczepie komórek macierzystych (choroba przeszczep przeciw gospodarzowi). 21. Rola diety podczas leczenia onkologicznego.		P_W01 P_W01 P_U01, P_U03 P_U02 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 P_U03, P_U04 K_K01
Metody dydaktyczne		
Warsztaty: studium przypadku, burza mózgów, praca z komputerem, praca z tekstem, konwersacja		
Zalecana literatura		
Podstawowa		

1. Gromadzka-Ostrowska J, Paluszkiewicz P, Słodkowski M, Sobocki J, Szawłowski A. (2022). Żywnienie 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_U01-P_U04, P_K01	Warsztaty: zaliczenie na ocenę, dwa kolokwia pisemne w formie testu (pytania jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz) oraz sprawozdania z ćwiczeń. 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	45
Przygotowanie się do zaliczenia	15
Studiowanie literatury	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	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				DIE-L-52b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie				
	Rok studiów, semestr				
	Rok III, semestr 5				
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
			45		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą żywienia w sporcie z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego, rodzaju i intensywności wysiłku.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 metodologię badań sposobu żywienia, stanu odżywienia, pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia P_W02 zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz rodzaju wykonywanego wysiłku				K_W19
					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 P_U02 wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem badań istotnych w sporcie P_U03 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze przy różnych rodzajach aktywności sportowej				K_U06
					K_U09
					K_U10
					K_K18

	P_U04 w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	
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
WARSZTAT 1. Przebieg wywiadu i badań ogólnolekarskich. Potrzeby energetyczne sportowców. 2. Przebieg badań antropometrycznych, biochemicznych, analiza składu ciała – studium przypadku. 3. Regulowanie masy ciała w sporcie - dieta redukująca masę ciała - układanie jadłospisów. 4. Regulowanie masy ciała w sporcie - dieta zwiększająca masę ciała - układanie jadłospisów. 5. Planowanie żywienia w kulturystyce. 6. Planowanie żywienia w kolarstwie szosowym i torowym, wioslarstwie, kajakarstwie. 7. Planowanie żywienia w grach zespołowych - siatkówka, piłka nożna, koszykówka, piłka ręczna, hokej. 8. Planowanie żywienia dla skoczków narciarskich, regulacja masy ciała. 9. Planowanie żywienia w dyscyplinach wodnych. 10. Planowanie żywienia w narciarstwie – biathlon. 11. Planowanie żywienia w biegach krótkich, skokach w dal, łyżwiarstwo szybkie. 12. Planowanie żywienia w okresie okołotreningowym, w okresie startowym, w okresie odnowy. 13. Planowanie żywienia w maratonie, biegach długodystansowych. 14. Planowanie żywienia w sportach walki - boks, zapasy, judo.		P_W01, P_W02, P_K01, P_U01, P_U02, P_U01, P_U03, P_U04, P_K01, P_U01, P_U03, P_U

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Żywienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta Medical Nutrition and Nutritional Treatment of Patients				DIE-L-53a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 5				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			30		
Cele przedmiotu					
Celem kształcenia jest zapoznanie z metodami leczenia żywieniowego dojelitowego oraz pozajelitowego. Nabycie umiejętności dostosowania odpowiednich diet przemysłowych do żywienia dojelitowego, jak również oceny skuteczności prowadzonej terapii żywieniowej.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby P_W02 powiązanie wybranych jednostek chorobowych z odżywianiem P_W03 psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem				K_W01,K_W08 K_W17 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 P_U02 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta P_U03 wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą				K_U02 K_U05,K_U06 K_U07
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 postawienia dobra pacjenta na pierwszym miejscu P_K02 przestrzegania szeroko pojętych praw pacjenta				K_K04 K_K05
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Żywienie kliniczne: definicja, cele, rodzaje. Historia leczenia żywieniowego. 2. Niedożywienie związane z chorobą. Kacheksja, marasmus. 3. Leczenie żywieniowe na oddziale intensywnej terapii. 4. Zespół ponownego odżywiania – refeeding syndrome – interwencja i monitorowanie stanu pacjenta. 5. Immunożywienie – żywienie immunomodulujące. 6. Leczenie żywieniowe na chirurgii – okres okołoperacyjny, protokół ERAS. 7. Leczenie żywieniowe w ostrym zapaleniu trzustki.					P_W01, P_W03 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03

8. Leczenie żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit – choroba 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
WARSZTAT	
1. Zespół Żywieniowy: skład, zadania. Dokumentacja leczenia żywieniowego wymagana przez NFZ.	P_U01, P_U02, P_K02
2. Ocena stanu odżywienia pacjenta z wykorzystaniem kwestionariuszy NRS, SGA, MNA.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
3. Podstawy doustnej suplementacji pokarmowej.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
4. Żywnienie drogą przewodu pokarmowego: wskazania, metody, monitorowanie. Wybór drogi podania do przewodu pokarmowego.	P_U01, P_U02, 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
6. Powikłania żywienia dojelitowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
7. Żywnienie pozajelitowe: wskazania, metody, monitorowanie. Dostęp żylny w żywieniu pozajelitowym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
8. Preparaty stosowane w żywieniu pozajelitowym. Stabilność mieszanin.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K02
9. Powikłania metaboliczne w żywieniu pozajelitowym.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
10. Zasady modyfikacji jadłospisu pacjenta wyniszczonego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
11. Obliczanie składu mieszanin do żywienia pozajelitowego.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K02
12. Żywnienie Dojelitowe Domowe - opieka nad pacjentem	P_U01, P_U02, P_U03, P_K02
13. Dieta o zmienionej konsystencji - metody wzbogacania pokarmów i ich modyfikacje	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
14. Rola dietetyka w opiece nad pacjentami z gastrostomią odżywczą typu PEG.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne	
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.	
Warsztat: 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.	
3. Bartoszewska L i wsp. (2023) Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. PZWL, Warszawa	
Uzupełniająca	
1. Grzymisławski M. (2019). Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
2. Książek JB. Polskie Towarzystwo Żywnienia klinicznego dzieci. (2022) Zalecenia żywienia klinicznego dzieci 2021. 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	Warsztat (zaliczenie na ocenę): ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z 2 kolokwii 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_K01 P_K02	Sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta.
Nakład prac studenta	
Liczba godzin	

Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	25
Przygotowanie się do zajęć	15
Studiowanie literatury	15
Łączny nakład pracy studenta w godz.	100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Odnowa biologiczna Biological Renewal				DIE-L-53b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 5				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	4
15			30		
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.					
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 P_W02 działanie różnorodnych metod odnowy biologicznej w podtrzymywaniu sprawności osób związanych ze sportem				K_W08
					K_W22
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 umiejscowić cele i zadania odnowy biologicznej w szeroko pojętej ochronie zdrowia na bazie procesów fizjologicznych P_U02 programować odnowę biologiczną w podtrzymywaniu sprawności osób związanych z aktywnością fizyczną				K_U04
					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
WYKŁAD 1. Definicje odnowy biologicznej, cele i zadania. 2. Metody i środki odnowy biologicznej. Zasady stosowania odnowy biologicznej. 3. Podstawy teorii sportu (cel treningu, struktura rzeczowa, struktura czasowa). 4. Podstawy treningu – jednostka treningowa. 5. Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego (klasyfikacja wysiłków fizycznych, zmęczenie, czynniki warunkujące charakter procesów wypoczynkowych, właściwości procesów wypoczynkowych). 6. Zespół przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka). 7. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna sucha w procesie treningowym.					P_W01 P_W01 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02 P_W01, P_W02

8. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganiu wypoczynku – sauna parowa i błotna, kriosaua 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. Żywnienie a optymalizacja stanu psychicznego jako element odnowy biologicznej.	P_W01, P_W02
WARSZTAT	
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
Metody dydaktyczne	
Wykład: wykład informacyjny, prezentacja	
Warsztat: prezentacja, studium przypadku, 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. Cielichowski, 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	Wykłady: 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_K01	Warsztaty (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).
Nakład pracy studenta	
Liczba godzin	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu	25
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	15
Przygotowanie projektu/eseju	5

Łączny nakład pracy studenta w godz.	100
Liczba punktów ECTS	4
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Analiza programów i trendów dietetycznych w dietetyce klinicznej Analysis of Dietary Trends and Meal Planning Software for Clinical Dietitians				DIE-L-54a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok studiów, semestr				
	Rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
Profil studiów Praktyczny	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
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 stworzonych 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 P_W02 funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów P_W03 zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb pacjentów P_W04 popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne P_W05 różnorodne diety alternatywne oraz efekty ich stosowania				K_W25 K_W25 K_W19 K_W25 K_W16
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 analizować krytycznie zasady diet alternatywnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej P_U02 korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych P_U03 zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu różnorodnych programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem osób chorych przewlekle				K_U01; K_U02; K_U19 K_U12; K_U20 K_U02; K_U06; K_U10; K_U14; K_U20
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji P_K02 ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce				K_K01; K_K09; K_K01; K_K04; K_K09
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Zapoznanie się z dostępnymi programami dietetycznymi (DietetykPro, Kcalmar, Aliant itp.). 2. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody stosowania diet alternatywnych.					P_W01; P_W02 P_W04; P_U02; P_K01; P_K02

3. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD).	P_U01; P_U02; P_W03
4. Charakterystyka diet Atkinsa, Kwaśniewskiego i Dukana wraz z komponowaniem wybranej diety.	P_W05; P_U03
5. Zapoznanie się z dietą wysokobiałkową i ketogenną – komponowanie diety.	P_W05; P_U03
6. Charakterystyka diet rozdzielných (dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a) – komponowanie diety.	P_W05; P_U03
7. Dieta zgodna z grupą krwi – zapoznanie i komponowanie jadłospisu.	P_W05; P_U03
8. Charakterystyka diet comfort food, zero waste, less waste – komponowanie posiłków.	P_W05; P_U03
9. Diety ZONE oraz South Beach.	P_W05; P_U03
10. Charakterystyka diet Kopenhaskiej, makrobiotycznej oraz Hollywoodzkiej - jadłospisy.	P_W05; P_U03
11. Dieta wolumetryczna i dieta Cambridge – komponowanie posiłków.	P_W05; P_U03
12.. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Komponowanie posiłków.	P_W05; P_U03
13. Charakterystyka diet Diamonów i Ornisha - układanie posiłków.	P_W05; P_U03
14. Dieta Kliniki Mayo.	P_W05; P_U03
15. Diety oczyszczające (głodówki, IF) – cel, powód wprowadzenia.	P_W05; P_U03
Metody dydaktyczne	
Warsztat: ćwiczenia, praca przy komputerze (program dietetyczny), dyskusja, studium przypadku	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Ostrowska L. (2020). Dietetyka. Kompendium. PZWL, Warszawa.	
2. https://kcalmar.com	
3. https://program.dietetykpro.pl/	
Uzupełniająca	
1. Dukan P. (2011). Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London.	
2. https://aliant.com.pl	
3. https://www.akademiiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01-P_W05, P_U01-P_U03, P_K01-P_K02	Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań (średnia arytmetyczna z testu i sprawozdań z ćwiczeń). Test: 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	30
Przygotowanie się do zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim Analiza programów i trendów dietetycznych w dietetyce sportowej Analysis of Dietary Trends and Meal Planning Software for Sport Dietitians	Kod przedmiotu DIE-L-54b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim Moduł E2 Dietetyka sportowa	
	Rok studiów, semestr Rok III, semestr 6	
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu Do wyboru	Język wykładowy polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS

Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			30		
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 sportowców. Analiza programów dietetycznych stworzonych do układania jadłospisów z uwzględnieniem różnorodnych dyscyplin sportu. 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 sportowców P_W02 funkcjonalność omawianych programów i ich użyteczność do układania jadłospisów sportowców P_W03 zasady planowania żywienia z uwzględnieniem potrzeb sportowców P_W04 popularne i promowane w massmediach diety niekonwencjonalne P_W05 różnorodne diety alternatywne oraz efekty ich stosowania				K_W25 K_W25 K_W19 K_W25 K_W16
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 analizować krytycznie zasady diet alternatywnych, wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej P_U02 korzystać wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych P_U03 zaplanować sposób żywienia pacjenta przy użyciu różnorodnych programów dietetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem sportowców				K_U01; K_U02; K_U19 K_U12; K_U20 K_U02; K_U06; K_U10; K_U14; K_U20
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się i krytycznej oceny informacji P_K02 ciągłego poszerzania i aktualizowania zdobytej wiedzy z zakresu nowości technologicznych w dietetyce sportowej				K_K01; K_K09; K_K01; K_K04; K_K09
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
WARSZTAT 1. Zapoznanie się z dostępnymi programami dietetycznymi (DietetykPro, Kcalmar, Aliant itp.). 2. Wpływ mass mediów na kształtowanie wzorów żywienia. Powody stosowania diet alternatywnych. 3. Diety alternatywne w redukcji masy ciała (dieta niskokaloryczna LCD, dieta bardzo niskokaloryczna VLCD). 4. Charakterystyka diet Atkinsa, Kwaśniewskiego i Dukana wraz z komponowaniem wybranej diety. 5. Zapoznanie się z dietą wysokobiałkową i ketogenną – komponowanie diety. 6. Charakterystyka diet rozdzielnich (dieta Montignac'a oraz dieta Hay'a) – komponowanie diety. 7. Dieta zgodna z dziedziną sportu – zapoznanie i komponowanie jadłospisu. 8. Charakterystyka diet comfort food, zero waste, less waste – komponowanie posiłków. 9. Diety ZONE oraz South Beach. 10. Charakterystyka diet Kopenhaskiej, makrobiotycznej oraz Hollywoodzkiej - jadłospisy. 11. Dieta wolumetryczna i dieta Cambridge – komponowanie posiłków. 12.. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Komponowanie posiłków. 13. Charakterystyka diet Diamonów i Ornisha - układanie posiłków. 14. Dieta Kliniki Mayo. 15. Diety oczyszczające (głodówki, IF) – cel, powód wprowadzenia.					P_W01; P_W02 P_W04; P_U02; P_K01; P_K02 P_U01; P_U02; P_W03 P_W05; P_U03 P_W05; P_U03 P_W05; P_U03 P_W05; P_U03 P_W05; P_U03 P_U03 P_W05; P_U03 P_W05; P_U03 P_W05; P_U03 P_W05; P_U03
Metody dydaktyczne					
Warsztat: ćwiczenia, praca przy komputerze (program dietetyczny), dyskusja, studium przypadku					
Zalecana literatura					
Podstawowa					
1. Ostrowska L. (2020). Dietetyka. Kompendium. PZWL, Warszawa.					
2. https://kcalmar.com					

3. https://program.dietetykpro.pl/	
Uzupełniająca 1. Dukan P. (2011). Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London. 2. https://aliant.com.pl 3. https://www.akademiadietetyki.pl/dietetyk-program-komputerowy/	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01-P_W05, P_U01-P_U03, P_K01-P_K02	Zaliczenie na ocenę na podstawie ocen cząstkowych zdobytych w ciągu semestru z przydzielonych zadań (średnia arytmetyczna z testu i sprawozdań z ćwiczeń). Test: 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	30
Przygotowanie się do zaliczenia	5
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Postępowanie żywieniowe w bariatrii Nutritional Procedure in Bariatrics				DIE-L-55a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E1 Dietetyka kliniczna				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	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				
Praktyczny					brak
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
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.					
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 P_W02 zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania 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_W08,K_W09 K_W01 K_W08,KW_09
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 zaplanować sposób żywienia pacjenta otyłego na każdym etapie leczenia bariatrycznego				K_U06, K_U14

	P_U02 rozpoznać niedobory żywieniowe oraz dobrać doustne suplementy pokarmowe 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_U08,K_U13 K_U02< K_U01
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 postawienia dobra pacjenta bariatrycznego na pierwszym miejscu P_K02 stałego dokształcania się	K_K04 K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
WYKŁAD 1. Leczenie chirurgiczne choroby otyłościowej - wstęp do bariatrii, wskazania i przeciwwskazania do zabiegu bariatrycznego, rola zespołu kwalifikującego do zabiegu, konsultacje przedoperacyjne. 2. Endoskopowe leczenie otyłości - interwencje w obrębie żołądka, dwunastnicy i jelit. Powikłania endoskopowe. 3. Wskazania do operacji bariatrycznej - rodzaje technik operacyjnych. 4. Protokół ERABS w przygotowaniu chorych do operacji bariatrycznej. 5. Powikłania po zabiegach bariatrycznych - wczesne i późne. 6. Zasady żywienia przed i po operacjach bariatrycznych. 7. Psychodietetyczny model pracy z pacjentem chorym na otyłość przed operacją bariatryczną i po niej.		P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W01, P_W02, P_W01, P_W02, P_W03 P_W01, P_W02, P_W03
WARSZTAT 1. Komponowanie jadłospisów przed zabiegiem bariatrycznym. 2. Postępowanie dietetyczne po założeniu balonu żołądkowego. 3. Edukacja żywieniowa pacjenta bariatrycznego. 4. Zmiany w składzie ciała pacjentów otyłych leczonych chirurgicznie – dobór dietoterapii. 5. Suplementacja diety pacjentów po operacjach bariatrycznych. Niedobory pokarmowe. 6. Postępowanie dietetyczne w okresie okołoperacyjnym - ocena stanu odżywienia pacjenta. 7. Postępowanie dietetyczne w okresie pooperacyjnym - etap kształtowania nawyków, etap stabilizacji. 8. Najczęstsze problemy żywieniowe u pacjentów po operacjach bariatrycznych. 9. Postępowanie dietetyczne u dzieci i młodzieży przed zabiegiem rękawowej resekcji żołądka i po nim. 10. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej u pacjentów po operacji bariatrycznej. 11. Postępowanie dietetyczne u pacjentów po operacjach bariatrycznych kwalifikowanych do chirurgicznej korekcji nadmiaru powłok. 12. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe w leczeniu powikłań po operacjach bariatrycznych. 13. Żywnienie kobiety planującej ciążę oraz ciężarnej po operacji bariatrycznej. 14. Planowanie interwencji dietetycznych u pacjenta bariatrycznego z zespołem poposiłkowym.		P_U01,P_U02 P_U01,P_U02 P_U01,P_U03 P_U01,P_U02, P_U03, P_K01 P_U01,P_U02, P_U01,P_U02, P_U03,PK_02 P_U01,P_U02, P_U03 P_U01,P_U02, P_U01,P_U02, P_U03, P_K02 P_U01,P_U02, P_U03 P_U01,P_U02, P_U03,P_K01 P_U01,P_U02, P_U01,P_U02, P_U03,P_K02 P_U01,P_U02, P_U03,P_K02 P_U01,P_U02, P_U03,P_K01
Metody dydaktyczne		
Wykład: Wykład informacyjny, prezentacja.		
Warsztat: 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. 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 kolokwiiów 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	Warsztat (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 P_K02	Warsztat: sprawozdania w formie jadłospisów opracowanych pod wskazany przypadek kliniczny pacjenta bariatrycznego, uwzględniający założenia właściwego postępowania okołoperacyjnego.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie się do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Trening personalny z elementami żywienia Personal Training and Elements of Nutrition				DIE-L-55b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł E2 Dietetyka w sporcie				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
15			30		
Cele przedmiotu					
Przygotowanie studentów do prowadzenia treningów personalnych osób w różnym wieku i o zróżnicowanych potrzebach żywieniowych oraz różnej sprawności fizycznej w zakresie zdrowego stylu życia. Przygotowanie studentów do promocji prozdrowotnego stylu życia.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	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 P_W02 podstawowe pojęcia oraz wymienia zasady zdrowego odżywiania i suplementacji w zakresie niezbędnym do planowania i realizacji diety P_W03 korzyści dla zdrowia wynikające z prawidłowego odżywiania oraz regularnej aktywności fizycznej				K_W19 K_W19 K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 układać plany żywieniowe dla osób o zróżnicowanych potrzebach energetycznych P_U02 samodzielnie planować oraz metodycznie i bezpiecznie prowadzić treningi żywieniowe P_U03 stosować odpowiednie narzędzia motywacji i komunikacji w kontakcie z pacjentem, przekazywać profesjonalne informacje dotyczące prozdrowotnego stylu życia oraz żywieniowego planu treningowego				K_U06, K_U18 K_U18 K_U28
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się w tematyce treningu personalnego				K_K01

[illegible]

P_K01	Sprawozdania w formie jadalospisów opracowanych pod wskazany przypadek pacjenta uwzględniający trening personalny i indywidualizację diety.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	45
Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu	10
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Przygotowanie projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	75
Liczba punktów ECTS	3
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Techniki pisanie i prezentowania pracy dyplomowej Techniques of Writing and Presenting the Diploma Paper				DIE-L-56
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł F Praca dyplomowa				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok III, semestr 5				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			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 pisanie pracy dyplomowej na kierunku dietetyka				K_W26
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 dokonywać właściwych zmian edytorskich w pracy dyplomowej, poprawnie przygotować zestawienia bibliograficzne, wstępną koncepcję pracy i prezentację naukową				K_U22
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 pisanie pracy dyplomowej w sposób etyczny i z pełną świadomością konsekwencji popełnienia plagiatu				K_K11
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
LABORATORIUM 1. Wymagania formalne i edytorskie stawiane pracom dyplomowym na kierunku dietetyka. 2. Ogólne zasady pisanie prac dyplomowych – struktura pracy dyplomowej. 3. Ogólne zasady pisanie prac dyplomowych – zasady edycyjne stosowane w pracy dyplomowej. 4. Etyczne aspekty pisanie pracy dyplomowej – ryzyko i konsekwencje popełnienia plagiatu. 5. Opracowywanie zestawień bibliograficznych. 6. Uwagi o stylu pracy dyplomowej, parafraza i pierwszy zarys tematyki pracy dyplomowej. 7. Cechy i zasady konstrukcji prezentacji naukowej.					P_W01 P_W01 P_W01, P_U01 P_K01 P_U01 P_U01 P_U01
Metody dydaktyczne					
Laboratorium komputerowe: prezentacja, pogadanka, praca z tekstem i komputerem.					

Zalecana literatura	
Podstawowa 1. Zenderowski R. (2020). Praca magisterska, licencjat: przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej. CeDeWu, Warszawa. 2. Zasady pisania pracy dyplomowej na kierunku dietetyka Wydziału Nauk o Zdrowiu 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 P_U01 P_K01	Laboratorium: 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: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	Liczba godzin
Przygotowanie się do zajęć	30
Studiowanie literatury	10
Przygotowanie projektu/eseju	5
Łączny nakład pracy studenta w godz.	50
Liczba punktów ECTS	2
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 1 Methodology of Nutritional Studies - Diploma Seminar 1				DIE-L-57
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł F Praca dyplomowa				
	Rok studiów, semestr				
Kierunek: Dietetyka	Rok III, semestr 5				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Obowiązkowy				polski
Poziom studiów: Licencjackie	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
	Wymagania wstępne				
	Brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			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 P_W02 wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych				K_W01 K_W03, K_W25
Umiejętności	Student potrafi:				

	P_U01 posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych 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 P_U03 wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce do ustalenia celu, problematyki, merytoryki zasadniczych rozdziałów pracy dyplomowej, prezentowania postępów w pracy dyplomowej	K_U29 K_U25 K_U12
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 oceny swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego kształcenia się zawodowego i interdyscyplinarnego rozwoju osobistego	K_K09
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
SEMINARIUM DYPLOMOWE 1. Zasady pisania prac dyplomowych 2. Struktura pracy dyplomowej 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_U01, P_K01 P_U01, P_K01 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; P_U01; P_U02; P_U03; P_K01	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.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		45
Studiowanie literatury		3
Przygotowanie prezentacji		2
Łączny nakład pracy studenta w godz.		50
Liczba punktów ECTS		2
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 2 Methodology of Nutritional Studies - Diploma Seminar 2	DIE-L-58
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł F Praca dyplomowa	
Poziom studiów: Licencjackie	Rok studiów, semestr	
	Rok III, semestr 6	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski

Profil studiów Praktyczny		Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia			
		Wymagania wstępne			
		Zaliczenie przedmiotu Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 2.			
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			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 P_W02 wpływ nowych technologii, w tym biochemicznych, informacyjnych na ich praktyczne zastosowanie w dietetyce, jak również znaczenie metod doświadczalnych i statystycznych				K_W01 K_W03, K_W25
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 w zaawansowanym stopniu posługiwać się językiem specjalistycznym oraz terminologią stosowaną w dietetyce, promocji zdrowia i naukach medycznych 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 P_U03 w zaawansowanym stopniu wykorzystywać informacje o nowościach i trendach rozwojowych w dietetyce i wskazywać ewentualne obszary wymagające modyfikacji w przyszłym działaniu				K_U29 K_U25 K_U12
Kompetencje społeczne	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. 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_U02, P_U03, P_K01 P_U01, P_U02, 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; P_U01; P_U02; P_U03; P_K01	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.
Nakład pracy studenta	
Zajęcia dydaktyczne	Liczba godzin
Studiowanie literatury	45
Przygotowanie prezentacji	2
Łączny nakład pracy studenta w godz.	3
Liczba punktów ECTS	50
Kontakt	2
	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Badania naukowe w dietetyce – dietetyka kliniczna Scientific Research in Dietetics – Clinical Dietetics				DIE-L-59a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł F Praca dyplomowa				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	Do wyboru			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
		30			
Cele przedmiotu					
Przygotowanie studenta do prowadzenia badań naukowych i przygotowania do konferencji naukowych w obszarze zagadnień z dietetyki klinicznej.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 metodologię dietetyki klinicznej P_W02 metodologię badań biomedycznych, ze szczególnym uwzględnieniem dietetyki klinicznej				K_W06, K_W08, K_W10, K_W17, K_W19 K_W25
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 poprawnie dokonać opisu tabelarycznego i graficznego w celu opisu zbiorowości statystycznej P_U02 właściwie stosować opis parametryczny badanej zbiorowości, rozumiejąc potrzebę jego stosowania, odpowiednio interpretując uzyskane wyniki w testach statystycznych P_U03 przygotować formularze ankietowe, dostosowane do celu badań w obszarze dietetyki klinicznej P_U04 przygotować tekst do publikacji w czasopiśmie naukowym na bazie badań ankietowych P_U05 przygotować wystąpienie konferencyjne i prowadzić dyskusję na wybrany temat z zakresu dietetyki klinicznej				K_U22, K_U23 K_U22, K_U23 K_U22, K_U23 K_U25 K_U12
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 doskonalenia wiedzy zawodowej w obszarze dietetyki klinicznej				K_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się

SEMINARIUM		P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03 P_U04 P_U05
1. Metodologia badań biomedycznych w zakresie dietetyki klinicznej.		
2. Przygotowanie projektu naukowego: dobranie grupy badawczej, stworzenia formularza ankietowego, przeprowadzenie badań, analiza wyników, wnioskowanie statystyczne.		
3. Przygotowanie tekstu do publikacji naukowej, bazującej na wynikach badań ankietowych.		
4. Przygotowanie wystąpienia konferencyjnego na wybrany temat, symulacja wystąpienia, dyskusja.		
Metody dydaktyczne		
Seminarium: Prezentacja, praca z tekstem, praca z komputerem, projekt.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Łomnicki A. (2014). Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników. PWN, Warszawa.		
2. Wybrana literatura właściwa dla zagadnień projektowych.		
Uzupełniająca		
1. Wybrana literatura właściwa dla zagadnień projektowych.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01, P_W02, P_U01-P_U05, P_K01	Zaliczenie na ocenę. Ocena końcowa jest średnią ocen za elementy projektu: przygotowanie badań, opracowanie wyników, obróbkę statystyczną, przygotowanie publikacji i wystąpienie konferencyjne. Progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		15
Przygotowanie projektu/eseju		15
Przygotowanie prezentacji		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Badania naukowe w dietetyce – dietetyka w sporcie Scientific Research in Dietetics – Dietetics in Sport				DIE-L-59b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł F Praca dyplomowa				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	3
		30			
Cele przedmiotu					
Przygotowanie studenta do prowadzenia badań naukowych i przygotowania do konferencji naukowych w obszarze zagadnień z dietetyki sportowej.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 metodologię dietetyki sportowej				K_W09, K_W12, K_W19

	P_W02 metodologię badań biomedycznych, ze szczególnym uwzględnieniem dietetyki sportowej	K_W25
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 poprawnie dokonać opisu tabelarycznego i graficznego w celu opisu zbiorowości statystycznej P_U02 właściwie stosować opis parametryczny badanej zbiorowości, rozumiejąc potrzebę jego stosowania, odpowiednio interpretując uzyskane wyniki w testach statystycznych P_U03 przygotować formularze ankietowe, dostosowane do celu badań w obszarze dietetyki sportowej P_U04 przygotować tekst do publikacji w czasopiśmie naukowym na bazie badań ankietowych P_U05 przygotować wystąpienie konferencyjne i prowadzić dyskusję na wybrany temat z zakresu dietetyki sportowej	K_U22, K_U23 K_U22, K_U23 K_U22, K_U23 K_U25 K_U12
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 doskonalenia wiedzy zawodowej w obszarze dietetyki sportowej	K_K01
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
SEMINARIUM 1. Metodologia badań biomedycznych w zakresie dietetyki sportowej. 2. Przygotowanie projektu naukowego: dobranie grupy badawczej, stworzenia formularza ankietowego, przeprowadzenie badań, analiza wyników, wnioskowanie statystyczne. 3. Przygotowanie tekstu do publikacji naukowej, bazującej na wynikach badań ankietowych. 4. Przygotowanie wystąpienia konferencyjnego na wybrany temat, symulacja wystąpienia, dyskusja.		P_W01, P_W02, P_K01 P_W01, P_W02, P_U01, P_U02, P_U03 P_U04 P_U05
Metody dydaktyczne		
Seminarium: Prezentacja, praca z tekstem, praca z komputerem, projekt.		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Łomnicki A. (2014). Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników. PWN, Warszawa. 2. Wybrana literatura właściwa dla zagadnień projektowych.		
Uzupełniająca 1. Wybrana literatura właściwa dla zagadnień projektowych.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01, P_W02, P_U01-P_U05, P_K01	Zaliczenie na ocenę. Ocena końcowa jest średnią ocen za elementy projektu: przygotowanie badań, opracowanie wyników, obróbkę statystyczną, przygotowanie publikacji i wystąpienie konferencyjne. Progi dla oceny końcowej: 5,0-4,76 (bdb), 4,75-4,26 (+db), 4,25-3,76 (db), 3,75-3,26 (+dst), 3,25-2,76 (dst), 2,75-2,0 (ndst).	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		30
Przygotowanie do zajęć		5
Studiowanie literatury		15
Przygotowanie projektu/eseju		15
Przygotowanie prezentacji		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		75
Liczba punktów ECTS		3
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Dietetyka kliniczna Clinical Dietetics	DIE-L-60a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł F Praca dyplomowa	
Poziom studiów:	Rok studiów, semestr	
	Rok III, semestr 6	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Do wyboru	polski
Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia		

Licencjackie					
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	6
			120		
Cele przedmiotu					
Przygotowanie studenta do części praktycznej egzaminu dyplomowego. Utrwalenie i doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie tworzenia jadłospisów i planów żywieniowych dla osób zdrowych i dotkniętych różnymi schorzeniami, w różnym wieku, o różnej płci. Poradnictwo dietetyczne przeprowadzone na przypadkach realnych pacjentów. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnych i organizacyjnych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 w zaawansowanym stopniu zagadnienia niezbędne do przeprowadzenia postępowania dietetycznego na przydzielonych przypadkach klinicznych w warunkach specjalistycznych pracowni zawodowych i w kontakcie bezpośrednim z pacjentem				K_W06, K_W08, K_W09, K_W10, K_W15, K_W17, K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 w zaawansowanym stopniu prowadzić analizę potrzeb dietetycznych pacjenta i opracować plan postępowania dietetycznego na bazie złożonych przypadków klinicznych				K_U02, K_U05, K_U06, K_U07, K_U09, K_U10, K_U11, K_U13, K_U14, K_U16, K_U19, K_U20,
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 odpowiedzialnej pracy w warunkach specjalistycznych pracowni zawodowych i w bezpośrednim kontakcie z pacjentem				K_K04
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
PRACOWNIA DYPLOMOWA 1. Studium przypadków – analiza przypadków klinicznych przydzielonych przez prowadzącego, tworzenie jadłospisów i planów żywieniowych: · analiza przypadków klinicznych pacjentów z chorobami gastroenterologicznymi · analiza przypadków klinicznych pacjentów z chorobami immunologicznymi · analiza przypadków klinicznych pacjentów z chorobami metabolicznymi · analiza przypadków klinicznych pacjentów diabetologicznych · analiza przypadków klinicznych pacjentów onkologicznych · analiza przypadków klinicznych pacjentów z chorobami układu moczowego · analiza przypadków klinicznych pacjentów z chorobami układu rozrodczego · analiza przypadków klinicznych pacjentów bariatrycznych · analiza przypadku pacjentów geriatrycznych · analiza przypadku pacjentów pediatrycznych · analiza przypadku pacjentek w ciąży i karmiących · analiza przypadków klinicznych pacjentów z chorobami układu szkieletowego i mięśniowego · analiza przypadków klinicznych pacjentów z chorobami skóry i jej przydatków · analiza przypadków klinicznych pacjentów z wielochorobowością · jadłospisu osób zdrowych 2. Część kliniczna – poradnictwo dietetyczne na podstawie żywych przypadków klinicznych, postępowanie z pacjentem (na zasadzie warsztatów otwartych w uczelni lub wyjść studyjnych)					Na kolejnych zajęciach realizowane są wszystkie kierunkowe efekty uczenia się: P_W01 P_U01 P_K01
Metody dydaktyczne					
Pracownia dyplomowa: ćwiczenia, studium przypadków, praca z pacjentem.					
Zalecana literatura					
Podstawowa					
Literatura podstawowa, właściwa dla wszystkich przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne, których znajomość jest wymagana w części praktycznej egzaminu dyplomowego.					
Uzupełniająca					

Literatura uzupełniająca, właściwa dla wszystkich przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne, których znajomość jest wymagana w części praktycznej egzaminu dyplomowego.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_W01, P_U02, P_K03	Pracownia dyplomowa: zaliczenie na ocenę: kolokwia praktyczne: analiza przydzielonych przypadków. Praca z pacjentem: oceniane są: umiejętność przeprowadzenia diagnostyki w warunkach klinicznych i podejście do pacjenta. Ocena końcowa jest średnią ocen cząstkowych za oceniane kolokwia praktyczne. Średnie końcowe i przedziały ocenowe: 5.0-4.75 (bdb), 4.74-4.5 (+db), 4.49-4.0 (db), 3.99-3.5 (+dst), 3.49-3.0 (dst). Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest pozytywne zaliczenie wszystkich kolokwii praktycznych.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	120
Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu	20
Studiowanie literatury	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	150
Liczba punktów ECTS	6
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Dietetyka w sporcie Dietetics in sports				DIE-L-60b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł F Praca dyplomowa				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	Do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	6
			120		
Cele przedmiotu					
Przygotowanie studenta do części praktycznej egzaminu dyplomowego. Utrwalenie i doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie tworzenia jadłospisów i planów żywieniowych dla sportowców w różnym wieku, o różnej płci. Poradnictwo dietetyczne przeprowadzone na przypadkach realnych pacjentów. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnych i organizacyjnych.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	Student zna i rozumie: P_W01 w zaawansowanym stopniu zagadnienia niezbędne do przeprowadzenia postępowania dietetycznego na przydzielonych przypadkach klinicznych w warunkach specjalistycznych pracowni zawodowych i w kontakcie bezpośrednim ze sportowcem				K_W09, K_W12, K_W15, K_W19
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 w zaawansowanym stopniu prowadzić analizę potrzeb dietetycznych sportowca i opracować plan postępowania dietetycznego na bazie złożonych przypadków klinicznych				K_U02, K_U05, K_U06, K_U07, K_U09, K_U10, K_U11, K_U13, K_U14, K_U19
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 odpowiedzialnej pracy w warunkach specjalistycznych pracowni zawodowych i w bezpośrednim kontakcie ze sportowcem				K_K04

Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
PRACOWNIA DYPLOMOWA 1. Studium przypadków – analiza przypadków klinicznych przydzielonych przez prowadzącego, tworzenie jadłospisów i planów żywieniowych: · tworzenie jadłospisów dla osób zdrowych w zależności od płci i wieku · tworzenie jadłospisów dla sportowców z dyscyplin siłowych · tworzenie jadłospisów dla sportowców z dyscyplin wytrzymałościowych · tworzenie jadłospisów dla sportowców z dyscyplin zręcznościowych · tworzenie jadłospisów dla sportowców z innych dyscyplin · tworzenie jadłospisów dla sportowców w okresie odnowy biologicznej · suplementacja w sporcie – analiza przypadków suplementów wspierających wybrane struktury ciała · układanie jadłospisów zmieniających masę ciała 2. Część kliniczna – poradnictwo dietetyczne na podstawie żywych przypadków klinicznych, postępowanie z pacjentem (na zasadzie warsztatów otwartych w uczelni lub wyjść studyjnych)		Na kolejnych zajęciach realizowane są wszystkie kierunkowe efekty uczenia się: P_W01 P_U01 P_K01
Metody dydaktyczne		
Pracownia dyplomowa: ćwiczenia, studium przypadków, praca z pacjentem.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
Literatura podstawowa, właściwa dla wszystkich przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne, których znajomość jest wymagana w części praktycznej egzaminu dyplomowego.		
Uzupełniająca		
Literatura uzupełniająca, właściwa dla wszystkich przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne, których znajomość jest wymagana w części praktycznej egzaminu dyplomowego.		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia	
P_W01, P_U02, P_K03	Pracownia dyplomowa: zaliczenie na ocenę: kolokwia praktyczne: analiza przydzielonych przypadków. Praca z pacjentem: oceniane są: umiejętność przeprowadzenia diagnostyki w warunkach klinicznych i podejście do pacjenta. Ocena końcowa jest średnią ocen cząstkowych za oceniane kolokwia praktyczne. Średnie końcowe i przedziały ocenowe: 5.0-4.75 (bdb), 4.74-4.5 (+db), 4.49-4.0 (db), 3.99-3.5 (+dst), 3.49-3.0 (dst). Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest pozytywne zaliczenie wszystkich kolokwii praktycznych.	
Nakład pracy studenta		Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne		120
Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu		20
Studiowanie literatury		10
Łączny nakład pracy studenta w godz.		150
Liczba punktów ECTS		6
Kontakt		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polski i języku angielskim	Kod przedmiotu
	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego Preparation for the Diploma Exam	DIE-L-61
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim	
	Moduł F Praca dyplomowa	
	Rok studiów, semestr	
Poziom studiów: Licencjackie	Rok III, semestr 6	
	Status przedmiotu	Język wykładowy
	Obowiązkowy	polski
Profil studiów Praktyczny	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
	Wymagania wstępne	
		Uzyskanie efektów uczenia się przewidzianych dla wcześniejszych etapów kształcenia na kierunku Dietetyka.
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS

Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	1
			4		
Cele przedmiotu					
Celem przedmiotu jest przygotowanie studenta do egzaminu dyplomowego poprzez usystematyzowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych nabytych podczas studiów na kierunku Dietetyka oraz zapoznanie z organizacją i przebiegiem egzaminu dyplomowego.					
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
WARSZTAT 1. Organizacja i zasady przeprowadzania egzaminu dyplomowego na kierunku Dietetyka. Konsultacje w sprawie przygotowania do egzaminu dyplomowego.					P_W01, P_U01, P_K01
Metody dydaktyczne					
Warsztat: Konsultacje, dyskusja dydaktyczna, analiza zagadnień z zakresu egzaminu dyplomowego					
Zalecana literatura					
Podstawowa					
1. Zasady dyplomowania na kierunku i ogłoszenia w sprawie procesu dyplomowania.					
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji					
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia				
P_W01, P_U01, P_K01	Warsztat: zaliczenie bez oceny: odbycie szkolenia w zakresie procedury dyplomowania.				
Nakład pracy studenta					Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne					4
Przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu					15
Studiowanie literatury					6
Łączny nakład pracy studenta w godz.					25
Liczba punktów ECTS					1
Kontakt					wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim Praktyka zawodowa 1 Professional Practice 1	Kod przedmiotu DIE-L-62
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim Moduł G Praktyki zawodowe	
	Rok studiów, semestr rok I, semestr 2	
Poziom studiów: Licencjackie	Status przedmiotu obowiązkowy	Język wykładowy polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia	
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne brak	
Formy zajęć i liczba godzin		Liczba punktów ECTS

Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	12
			360		
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia osób dorosłych. Miejsce praktyk: sanatoria, placówki DPS i opieki społecznej lub inne placówki realizujące żywienie zbiorowe.					
Zakładane efekty uczenia się					Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. P_U02 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi, normami i procedurami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego oraz opisać zasady profilaktyki zdrowotnej P_U03 dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw, scharakteryzować warunki przechowywania i dystrybucji oraz przeprowadzić kontrolę żywności				K_U01 K_U21 K_U15
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, w tym bezpieczeństwa sanitarnego i chemicznego				K_K07
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Problemy zdrowotne i żywieniowe osób dorosłych w placówce zbiorowego żywienia. 2. Rodzaje diet i ich funkcjonalność w placówce zbiorowego żywienia. 3. Metody technologiczne stosowane do przygotowywania potraw w placówce zbiorowego żywienia. 4. Planowanie i bilansowanie jadłospisów w placówce zbiorowego żywienia. 5. Planowanie zakupów żywności, uzupełniania magazynów. 6. Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty. 7. Warunki przechowywania surowców i potraw. 8. Planowanie produkcji potraw i napojów. Dystrybucja posiłków w placówce zbiorowego żywienia 9. Komunikacja i współpraca z pensjonariuszami/klientami i personelem placówek zbiorowego żywienia. 10. Planowanie i prowadzenie grupowej edukacji żywieniowej. 11. Organizacja działu żywienia, kompetencje personelu, dokumentacja działu żywienia. 12. Zasady dokonywania zakupów produktów spożywczych, przygotowywanie i wydawanie posiłków. 13. Organizacja pomieszczeń magazynowych i stanowisk pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi. 14. Warunki prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców, produktów/półproduktów. 15. Organizacja i kontrola jakości żywności (system HACCP).					P_U02 P_U02 P_U02 P_U02 P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01, P_U02 P_U01 P_U03, P_K01 P_U03, P_K01 P_U03, P_K01 P_U03, P_K01 P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne					
Praktyki zawodowe: praktyki zawodowe.					
Zalecana literatura					
Podstawowa 1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. PZWL, Warszawa. 2. Kmiołek A. (2013). Organizacja produkcji gastronomicznej NPP WSIP – Podręcznik dla technika. WSiP					
Uzupełniająca 1. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.					
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji					
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia				
P_U01-P_U03, P_K01	Praktyki zawodowe: zaliczenie na ocenę: dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.				

Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	360
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	370
Liczba punktów ECTS	12
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Praktyka zawodowa 2 Professional Practice 2				DIE-L-63
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł G Praktyki zawodowe				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok II, semestr 4				
	Status przedmiotu			Język wykładowy	
	obowiązkowy			polski	
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminariu m	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie / praca własna	12
			360		
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 prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. 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. P_U03 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta. P_U04 wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ocenę toksyczności substancji dla organizmu ludzkiego. P_U05 wykorzystać wyniki badań w planowaniu żywienia. P_U06 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywiania w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywiania.				K_U01 K_U02 K_U06 K_U09 K_U11 K_U13
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się.				K_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Zapoznanie się z zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej. Wyposażenie techniczne poradni. Prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności. 2. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała.					P_U02 P_U04

3. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych.	P_U03, P_U05, P_U06, P_U03
4. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy.	
5. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych dla pacjentów.	P_U03, P_U06
6. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej.	P_U01
7. Interpretacja dzienników żywieniowych.	P_U04
8. Współpraca z zespołem poradni.	P_K01
Metody dydaktyczne	
Praktyki zawodowe: praktyki zawodowe	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
Uzupełniająca	
1. Grzymisławski M. (2019). Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.	
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Forma zaliczenia
P_U01; P_U02; P_U03; P_U04; P_U05; P_U06	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
P_K01	Zaliczenie na ocenę. Bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.
Nakład pracy studenta	Liczba godzin
Zajęcia dydaktyczne	360
Przygotowanie dokumentacji i rozmowa z opiekunem praktyk	10
Łączny nakład pracy studenta w godz.	370
Liczba punktów ECTS	12
Kontakt	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Praktyka zawodowa 3a Professional Practice 3a				DIE-L-64a
	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł G Praktyki zawodowe				
	Rok studiów, semestr				
	rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Poziom studiów: Licencjackie					
	Wymagania wstępne				
Profil studiów Praktyczny	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/ praca własna	6
			180		
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 prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. P_U02 wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. P_U03 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. P_U04 samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie, projektować plany marketingowe i przeprowadzać inne działania organizacyjne, związane z zawodem P_U05 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta	K_U01 K_U07 K_U13 K_U26 K_U06
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się.	K_K01
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. 2. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki. 3. Branie udziału w wizytach lekarskich. Współpraca z zespołem specjalistów zajmujących się chorymi na danym oddziale. 4. Zapoznanie z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale. 5. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych. 6. Poznanie zasad układania diet dla pacjentów w różnym stanie klinicznym oraz branie udziału w ustalaniu leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w danym oddziale szpitalnym. 7. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów (indywidualnych, dekadowych), realizacji diet specjalistycznych, planowania żywienia zbiorowego i indywidualnego. 8. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. 9. Planowanie i wdrażanie edukacji żywieniowej na terenie oddziału. 10. Udział w formułowaniu zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital.		P_U04 P_U04 P_U02, P_K01 P_U02 P_U03, P_U05 P_U02, P_U03, P_U05 P_U02, P_U03 P_U04 P_U01
Metody dydaktyczne		
Praktyki zawodowe: praktyki zawodowe.		
Zalecana literatura		
Podstawowa		
1. Gajewski P. (2016). Interna Szczeklika. Medycyna Praktyczna, Cholezryn. 2. Grzymisławski M. (2019). Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Uzupełniająca		
1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4, 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	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		wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Praktyka zawodowa 3b Professional Practice 3b				DIE-L-64b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł G Praktyki zawodowe				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	do wyboru				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	6
			180		
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 i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. P_U02 wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. P_U03 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. P_U04 samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie, projektować plany marketingowe i przeprowadzać inne działania organizacyjne, związane z zawodem P_U05 zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta				K_U01 K_U07 K_U13 K_U26 K_U06
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 stałego dokształcania się.				K_K01
Treści programowe					Przedmiotowe efekty uczenia się
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Zapoznanie się z zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej. Wyposażenie techniczne poradni w sporcie. Prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności. 2. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała. 3. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia pacjenta z uwzględnieniem analizy składu ciała, jak również badań laboratoryjnych. 4. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na mikro- i makroelementy, z uwzględnieniem rozkładu treningowego i uprawianej dyscypliny. 5. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek oraz zaleceń żywieniowych pacjentów dostosowanych do dyscypliny sportu i planu treningowego. 6. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dla sportowców. 7. Interpretacja dzienniczków żywieniowych. 8. Współpraca z zespołem poradni.					P_U02 P_U04 P_U03, P_U05, P_U05 P_U03 P_U03, P_U05 P_U01 P_U04 P_K01
Metody dydaktyczne					

Praktyki zawodowe: praktyki zawodowe.	
Zalecana literatura	
Podstawowa	
1. Frączek B. red. (2021). Dietetyka sportowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa..	
Uzupełniająca	
1. Ciborowska H, Rudnicka A. (2018). Dietetyka. Żywnieie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4, 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	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	wnz@ans.edu.pl

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Praktyka zawodowa 4a Professional Practice 4a				DIE-L-65a
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł G Praktyki zawodowe				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2
			60		
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 prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. P_U02 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. P_U03 pełnić rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalach, klinikach i innych ośrodkach medycznych, ośrodkach rehabilitacyjnych, edukacyjnych, odnowy biologicznej lub sportowych.				K_U01 K_U13 K_U30

Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 postawienia dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	K_K04
Treści programowe		Przedmiotowe efekty uczenia się
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Funkcjonowanie, zasady dokumentacji i procedury postępowania w pediatrycznej placówce medycznej. 2. Specyfika i schemat przygotowywania posiłków na oddziałach dziecięcych przez kuchnię szpitalną lub firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala. 3. Zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności na oddział pediatryczny. 4. Rola dietetyka podczas procesu planowania, przygotowywania i dystrybucji posiłków na oddziale pediatrycznym. 5. Ocena stanu odżywienia dzieci na podstawie badań antropometrycznych oraz biochemicznych (po zapoznaniu się z dokumentacją pacjenta). 6. Rozpoznawanie problemów żywieniowych dzieci. 7. Planowanie diety dla konkretnego pacjenta 8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej adekwatnej do problemów zdrowotnych i żywieniowych pacjenta pediatrycznego. 9. Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z rodzicami/prawnymi opiekunami.		P_U03 P_U03 P_U03 P_U03 P_U02 P_U02, P_U03 P_U02, P_U03 P_U01, P_K01 P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne		
Praktyki zawodowe: praktyki zawodowe		
Zalecana literatura		
Podstawowa 1. Blask-Osipa A, Krawczyński M. (2008). Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wydawnictwo Help-Med, Kraków. 2. Książek J. (2022). Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2025. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.		
Uzupełniająca 1. Eugster G. (2018). Żywnienie dzieci, wyd. 2. Edra Urban & Partner, Wrocław		
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji		
Przedmiotowe efekty uczenia się		Forma zaliczenia
P_U01 P_U02 P_U03	Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.	
P_K01	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

Karta przedmiotu

Wydział: Nauk o Zdrowiu	Nazwa przedmiotu w języku polskim i języku angielskim				Kod przedmiotu
	Praktyka zawodowa 4b Professional Practice 4b				DIE-L-65b
Kierunek: Dietetyka	Nazwa modułu w języku polskim				
	Moduł G Praktyki zawodowe				
	Rok studiów, semestr				
Poziom studiów: Licencjackie	rok III, semestr 6				
	Status przedmiotu				Język wykładowy
	obowiązkowy				polski
	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia				
Profil studiów Praktyczny	Wymagania wstępne				
	brak				
Formy zajęć i liczba godzin					Liczba punktów ECTS
Wykład	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Samokształcenie/praca własna	2

		60	
Cele przedmiotu			
Celem praktyki jest zapoznanie się studenta z organizacją, dokumentacją oraz rolą i zadaniami dietetyka w żywieniu małoletnich sportowców. Doskonalenie układania jadłospisów w zależności od potrzeb dziecka, dokonywania oceny jego stanu odżywienia. Planowanie oraz przeprowadzanie edukacji żywieniowej. Miejsce praktyk: ośrodki treningowe dla dzieci.			
Zakładane efekty uczenia się			Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Umiejętności	Student potrafi: P_U01 prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla dzieci uprawiających różne dyscypliny sportu, ich rodzin oraz pracowników ośrodków treningowych. P_U02 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. P_U03 pełnić rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się osób trenujących, w ośrodkach rehabilitacyjnych sportowców, edukacyjnych lub odnowy biologicznej.		K_U01 K_U13 K_U30
Kompetencje społeczne	Student jest gotów do: P_K01 postawienia dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.		K_K04
Treści programowe			Przedmiotowe efekty uczenia się
PRAKTYKI ZAWODOWE 1. Funkcjonowanie, zasady dokumentacji i procedury postępowania w ośrodku szkoleniowym dla małoletnich sportowców. 2. Specyfika i schemat przygotowywania posiłków w ośrodku szkoleniowym dla małoletnich sportowców. 3. Zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności. 4. Rola dietetyka podczas procesu planowania, przygotowywania i dystrybucji posiłków w ośrodku szkoleniowym dla małoletnich sportowców. 5. Ocena stanu odżywienia dzieci na podstawie badań antropometrycznych oraz biochemicznych (po zapoznaniu się z dokumentacją pacjenta). 6. Rozpoznawanie problemów żywieniowych dzieci. 7. Planowanie diety dla konkretnego pacjenta 8. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej adekwatnej do problemów zdrowotnych i żywieniowych pacjenta. 9. Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych z rodzicami/prawnymi opiekunami.			P_U03 P_U03 P_U03 P_U03 P_U02 P_U02, P_U03 P_U02, P_U03 P_U01, P_K01 P_U02, P_U03, P_K01
Metody dydaktyczne			
Praktyki zawodowe: praktyki zawodowe			
Zalecana literatura			
Podstawowa 1. Blask-Osipa A, Krawczyński M. (2008). Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wydawnictwo Help-Med, Kraków. 2. Książek J. (2022). Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2025. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.			
Uzupełniająca 1. Eugster G. (2018). Żywnienie dzieci, wyd. 2. Edra Urban & Partner, Wrocław			
Formy zaliczenia/sposoby weryfikacji			
Przedmiotowe efekty uczenia się		Forma zaliczenia	
P_U01 P_U02 P_U03		Zaliczenie na ocenę. Dokumentacja z przebiegu praktyk, bieżąca opinia opiekuna zakładowego w danej placówce, przedstawienie wykonanego zadania, zaliczenie ustne.	
P_K01		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