|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.1 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Żywienie człowieka zdrowego |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | dr Justyna Sadowska  mgr Paweł Cierach |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **1/1** | **2** |
| **ćwiczenia** | **30** | **1/1** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Wiadomości z fizjologii i anatomii człowieka, oraz z chemii żywności. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - Przekazanie studentom wiedzy dotyczącej wpływu żywności na rozwój osobniczy  C2 - Zapoznanie studentów z podstawowymi składnikami odżywczymi i anty odżywczymi wraz ze szczegółowym uwzględnieniem ich występowania i zapotrzebowania  C3 - Wyrobienie umiejętności prawidłowego zastosowania i rozumienia najważniejszych zasad oceny stanu odżywienia różnych grup ludności  C4 - Rozwinięcie umiejętności obliczania indywidualnego zapotrzebowania na energię oraz składniki odżywcze wraz z umiejętnością korzystania z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych  C5 - Rozwinięcie umiejętności komunikacji i współpracy w grupie |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Ma pogłębioną wiedzę na temat roli składników odżywczych i anty-odżywczych w organizmie, ich źródła w diecie, zapotrzebowanie i wpływ na zdrowie. | K\_W05 |
| W\_02 | Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka. | K\_W09 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Umie wykorzystać narzędzie służące do oceny stanu odżywienia. | K\_U09 |
| U\_02 | Potrafi udzielać zaawansowanych porad w zakresie prawidłowego żywienia. | K\_U01 |
| U\_03 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania zna podstawie tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej. | K\_U13 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej. Dostrzega potrzebę przekazywania społeczeństwu informacji w zakresie ochrony zdrowia człowieka. | K\_K02 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Rys historyczny ewolucji odżywiania ,Szczegółowy skład organizmu człowieka, Przypomnienie szczegółowej budowy białek, węglowodanów i tłuszczy wraz z ich podziałem rolą w żywieniu i wpływie na rozwój osobniczy w podczas życia człowieka zdrowego | 3 | - |
| W2 | Definicja wartości odżywczej grup produktów żywnościowych wraz z wykorzystaniem składników odżywczych z pożywienia | 3 | - |
| W3 | Gospodarka wodno-elektrolitowa oraz równowaga kwasowo-zasadowa i rola wody w organizmie człowieka. | 3 | - |
| W4 | Składniki mineralne i witaminy- funkcje, zapotrzebowanie i źródła | 3 | - |
| W5 | Żywność funkcjonalna i wzbogacona | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Określenie podstawowej i całkowitej przemiany materii | 3 | - |
| C2 | Praktyczne zastosowanie norm żywieniowych | 2 | - |
| C3 | Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o ich wartości odżywczej, Charakterystyka wartości odżywczej grup produktów spożywczych | 4 | - |
| C4 | Wartość energetyczna pożywienia oraz metody jej określania wraz z źródłami pochodzenia energii | 4 | - |
| C5 | Ocena i rola produktów spożywczych ze względu na zawartość błonnika pokarmowego | 4 | - |
| C6 | Informacja o wartości odżywczej produktów umieszczanych na etykietach | 3 | - |
| C7 | Praktyczna ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia | 3 | - |
| C8 | Główne źródła energii i składników odżywczych w średniej dziennej racji pokarmowej- praca z programem „dietetyk- pro” | 4 | - |
| C9 | Charakterystyka metod i praktyczne zastosowanie form upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu- poradnictwo dietetyczne w zarysie | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1 - Wykład informacyjny oraz wykład połączony z dyskusją | projektor multimedialny |
| Ćwiczenia | M2 – metoda problemowa metody aktywizujące:. analiza przypadku (casestudy);, dyskusja kierowana  M5- metoda praktyczna analiza i interpretacja danych pacjenta dotyczących zasad zdrowego żywienia, praca z programem komputerowym „dietetyk-pro” | Tabele składu produktów spożywczych, program komputerowy dietetyk-pro, |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | - | P1 - zaliczenie ustne |
| Ćwiczenia | F1 - sprawdzian praktyczny umiejętności wyszukiwania i prezentacji informacji z materiałów źródłowych - dietetyk pro | P2 - test sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol Efektu** |  |  |  |
| P1 | F1 | P2 |
| W\_01 | x |  | x |
| W\_02 | x |  | x |
| U\_01 | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x |
| U\_03 |  | x |  |
| K\_01 | x |  | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| W trakcie ćwiczeń student wykonuje jeden sprawdzian praktyczny na ocenę. W trakcie wykładu student wykonuje jedną prace na ocenę - obie oceny mają na celu wskazanie obszarów do dalszego doskonalenia dla studenta i nie są brane pod uwagę podczas wystawiania oceny końcowej. Pod koniec semestru przeprowadzane zostaje zaliczenie ustne w celu zaliczenia wykładów oraz test pisemny na ocenę w celu zaliczenia ćwiczeń;  5  - znakomita wiedza, umiejętności, kompetencje  4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje  4 – dobra wiedza, umiejętności, kompetencje  3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami  3 - zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, z licznymi błędami  2 – niezadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **45** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 5 | - |
| przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. 1.Podstawy nauki o żywieniu człowieka, Przewodnik do ćwiczeń pod redakcją Wojciecha Roszkowskiego SGGW. 2. 2.Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka -Zakres podstawowy pod redakcją Ewy Sicińskiej, Doroty Czerwińskiej i Barbary Pietruszki SGGW, 2020. 3. Żywienie a zdrowie człowieka Tom 1, 2, 3 KOMPLET - Jan Gawęcki 2017. 4. Kunachowicz H. [et al.], Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Bawa H., Dietoterapia, cz. 1, Wydaw. SGGW, Warszawa 2009 |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr inż. Justyna Sadowska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | j.oleksiewicz@wp.pl |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.2 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | dr Justyna Sadowska  mgr inż. Małgorzata Jodko |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **ćwiczenia** | **45** | **1/1** | **4** |
| **ćwiczenia** | **45** | **1/2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Podstawowa wiedza z biologii chemii oraz fizyki na poziomie szkoły średniej |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 -Przekazanie studentom wiedzy dotyczącej zasad organizacji produkcji w przetwórstwie żywności oraz podstawowych procesów technologicznych.  C2 -Zapoznanie studentów z podstawowymi grupami produktów spożywczych – ich właściwościami i zastosowaniem oraz sposobami przechowywania.  C3 - Przekazanie studentom podstawowej wiedzy z zakresu metod obróbki wstępnej, obróbki termicznej dla zapewnienia optymalnej jakości oraz wartości odżywczej przygotowywanych potraw.  C4-Wyrobienie umiejętności właściwego zastosowania metod obróbki wstępnej i zasadniczej, w zależności od rodzaju surowca i jego przeznaczenia.  C5-Wyrobienie umiejętności prawidłowego zastosowania i rozumienia najważniejszych zasad, podstawowych metod obróbki termicznej i przygotowania potraw.  C6-Rozwinięcie umiejętności komunikacji i współpracy w grupie. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności | K\_W06 |
| W\_02 | Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia | K\_W07 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Posiada umiejętność sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik) | K\_U11 |
| U\_02 | Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej | K\_U13 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Przestrzega zada bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | K\_K03 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Podstawowe pojęcia i definicje w produkcji spożywczej, gastronomicznej i towaroznawstwie oraz biotechnologii żywności | 4,5 | - |
| C2 | Praktyczny układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego , zakładów żywienia zbiorowego wraz z podstawowymi elementy wyposażenia pracowni gastronomicznej, zakładzie produkcyjnym wraz z zasadami BHP | 4,5 | - |
| C3 | Obowiązujące systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia wraz z charakterystyką warunków sanitarno -higienicznych żywności. Mycie i sterylizacja Praktyczne zajęcia z mikrobiologicznej kontroli czystości powierzchni produkcyjnych, | 5 | - |
| C4 | Procesy technologiczne oraz metody obróbki wstępnej poszczególnych grup produktów spożywczych wraz z praktycznym doborem maszyn i urządzeń, | 5 | - |
| C5 | Charakterystyka wartości odżywczych wybranych grup produktów spożywczych za pomocą Tabel składu produktów spożywczych i programu Dietetyk-pro, Wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze względem wybranej diety | 5 | - |
| C6 | Wartość energetyczna pożywienia oraz metody jej określania .Metody obróbki termicznej oraz sposoby przekazywania energii wraz ze zmianą tekstury i jakości odżywczej produktów po obróbce termicznej – potrawy gotowane | 4 | - |
| C7 | Zasady przechowywania i ich wpływ na jakość surowców oraz produktów spożywczych | 4 | - |
| C8 | Obróbka wstępna jako element procesu technologicznego – technologia wykonywania potraw z warzyw. Żywność mało przetworzona na przykładzie surówek – zasady sporządzania, przechowywania i zmiany zachodzące w produktach | 5 | - |
| C9 | Mąka jako surowiec w technologii żywności – rola składników mąki, w tym skrobi oraz glutenu. Ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy – makarony, kluski, pierogi Znaczenie i zastosowanie praktyczne mąki i skrobi w technologii gastronomicznej. | 4 | - |
| C10 | Technologia ciast cukierniczych – o strukturze kruchej oraz o strukturze gąbczastej – zastosowanie różnych środków spulchniających. Pieczenie jako metoda obróbki termicznej; Praktyczne wykonywanie potraw | 4,5 | - |
| C11 | Praktyczna charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: ziemniaków, mleka, jaj- strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej – właściwości emulgujące, spulchniające, wiążące i zagęszczające. Skład, budowa i zastosowanie i znaczenie w produkcji potraw | 4 | - |
| C12 | Praktyczna charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: mięsa i drobiu. Potrawy z mięsa i drobiu – ich wykonanie, zastosowanie i znaczenie. Wydajność, wodochłonność oraz straty podczas przechowywania. | 4,5 | - |
| C13 | Praktyczna charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: ryb, owoców morza i innych. Wady i zalety mięsa ryb i bezkręgowców morskich jako surowca w produkcji gastronomicznej. Praktyczne wykonanie potraw | 4,5 | - |
| C14 | Budowa, skład chemiczny, cechy organoleptyczne oraz właściwości technologiczne ziemniaków. Zastosowanie ziemniaków w technologii gastronomicznej – potrawy z ziemniaków. | 4 | - |
| C15 | Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej – charakterystyka i zastosowanie. Podstawowe składniki mleka – ich rola i właściwości fizykochemiczne. | 4 | - |
| C16 | Teksturotwórcza rola tłuszczu i jego znaczenie w potrawach – rodzaje tłuszczów wykorzystywanych w produkcji potraw, ocena właściwości oraz możliwości zastosowania. Przemiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki termicznej i przechowywania. | 4 | - |
| C17 | Zastosowanie atmosfery modyfikowanej oraz nowoczesne metody przechowalnictwa i opakowania żywności Rola i znaczenie temperatury w przechowywaniu, produkcji i zapewnieniu trwałości produktów spożywczych i potraw | 4,5 | - |
| C18 | Charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych: przypraw, roślin strączkowych, używek Przyprawy – ocena towaroznawcza i ich rola w kształtowaniu smaku i aromatu potrawy oraz wpływ na pożądalność organoleptyczną | 5 | - |
| C19 | Nasiona roślin strączkowych w technologii żywności. Substancje -antyżywieniowe i bioaktywne specjalnego znaczenia | 5 | - |
| C20 | Podsumowanie zmian wartości odżywczej produktów spożywczych pod wpływem wybranych procesów technologicznych | 5 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **90** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Ćwiczenia | wykład z elementami analizy źródłowej i dyskusji; case study; pokaz, przegląd literatury przedmiotu  ćwiczenia przedmiotowe, np. czytanie, analiza tekstu źródłowego, praca z tekstem źródłowym, analiza artykułów z czasopism fachowych, praca własna z zalecaną literaturą, analiza studium przypadku, analiza tekstów z czasopism  Ćwiczenia produkcyjne – praktyczne ćwiczenia przygotowania potraw, ćwiczenia laboratoryjne przygotowujące do obsługi programu dietetyk-pro. | Tabele składu produktów spożywczych, program dietetyk-pro, projektor, pracownia gastronomiczna |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Ćwiczenia | obserwacja podczas zajęć (F2)/ aktywność, sprawdziany praktyczne umiejętności (F1)/ | Zaliczenie ustne (P1) oraz ocena podsumowującą powstała na podstawie ocen formujących w danym semestrze (P3) |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Ćwiczenia | | | |
| F2 | F1 | P1 | P3 |
| W\_01 | **x** |  | **x** | **x** |
| W\_02 | **x** |  | **x** | **x** |
| W\_06 | **x** | **x** | **x** | **x** |
| W\_07 | **x** |  | **x** | **x** |
| U\_01 | **x** |  | **x** | **x** |
| U\_02 | **x** |  | **x** | **x** |
| U\_11 | **x** | **x** | **x** | **x** |
| U\_12 | **x** |  | **x** | **x** |
| U\_13 | **x** |  | **x** | **x** |
| K\_01 | **x** |  | **x** | **x** |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Student podlega obserwacji podczas ćwiczeń za której otrzymuje ocenę za aktywność (ocena 1) W trakcie ćwiczeń wykonuje 2 sprawdziany praktyczne na ocenę (ocena 2 i ocena 3). Pod koniec semestru przeprowadzane zostaje zaliczenie ustne (ocena 4) Wszystkie cztery oceny ulegają uśrednieniu dając ocenę podsumowującą na podstawie ocen formujących. Skala ocen;  5  - znakomita wiedza, umiejętności, kompetencje  4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje  4 – dobra wiedza, umiejętności, kompetencje  3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami  3 - zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, z licznymi błędami  2 – niezadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **90** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 15 | - |
| przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń | 10 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| **suma godzin:** | **120** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Zalewski S. [red.]: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003. 2. Kmiotek A: Technologia gastronomiczna, cz. 1-3. WSiP, Warszawa 2010. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2011. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Pijanowski E. [red.]: Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2009. 2. Procner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz.1-3. WSiP, Warszawa 2009 |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr inż. Justyna Sadowska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | j.oleksiewicz@wp.pl |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.3 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Edukacja żywieniowa |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | dr Joanna Kuriańska- Wołoszyn |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **1/2** | **2** |
| **ćwiczenia** | **30** | **1/2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Wiedza z zakresu: Żywienie człowieka zdrowego |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 – Zapoznanie z programami edukacji zdrowotnej i żywieniowej oraz możliwościami ich zastosowania w prowadzeniu porad dietetycznych  C2 – Nabycie umiejętności do przygotowywania materiałów z zakresu edukacji żywieniowej i ich wdrażania  C3 - Uświadomienie przydatności wiedzy i umiejętności z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka i własnym życiu |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | K\_W10 |
| W\_02 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | K\_W27 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów | K\_U14 |
| U\_02 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | K\_U01 |
| U\_03 | Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania. | K\_U04 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Jest gotów do skutecznego sugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej. | K\_K02 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Edukacja żywieniowa: podstawowe informacje:  − potrzeba edukacji żywieniowej,  − definicje i cele edukacji żywieniowej,  − fazy edukacji żywieniowej,  − adresaci edukacji żywieniowej,  − czy termin „edukacja żywieniowa jest właściwy”? | 2 | - |
| W2 | Edukacja żywieniowa dzieci w wieku przedszkolnym:  − dziecko w wieku przedszkolnym: sposób myślenia małych dzieci o żywności i żywieniu, małe dzieci i znajomość produktów żywnościowych,  – metody edukacji żywieniowej dzieci w wieku przedszkolnym. | 2 | - |
| W3 | Edukacja żywieniowa starszych dzieci i młodzieży: − Średnie dzieciństwo i adolescencja: rozwój poznawczy, emocjonalny i społeczny, myślenie, obawy i zachowania nastolatków związane z żywnością, żywieniem i zdrowiem, procesy poznawczo-motywacyjne i samoregulacja, wpływ rodziny − Metody edukacji żywieniowej starszych dzieci i młodzieży | 2 | - |
| W4 | Edukacja żywieniowa dorosłych:  − charakterystyka uczących się dorosłych: etap życia i role, kohorty wiekowe,  − metody edukacji żywieniowej dorosłych: nadawanie znaczenia uczeniu się. | 2 | - |
| W5 | Wpływ uwarunkowań społecznych, demograficznych, ekonomicznych na zachowania żywieniowe. Wpływ stanu zdrowia na zachowania żywieniowe. | 2 | - |
| W6 | Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Prawdy i mity o wybranych produktach spożywczych. | 2 | - |
| W7 | Prawidłowe żywienie i aktywność fizyczna receptą na utrzymanie i poprawę zdrowia. Motywowanie do zmian zachowań żywieniowych. | 2 | - |
| W8 | Rola mass mediów w edukacji żywieniowej Model poradnictwa dietetycznego zaproponowany przez EFAD (European Federation of the Association of Dietitians). | 1 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | **-** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Planowanie działań w ramach edukacji żywieniowej. | 2 | - |
| C2 | Planowanie zajęć dydaktycznych z zakresu żywienia człowieka (konspekt | 2 | - |
| C3 | Materiały edukacyjne stosowane w ramach edukacji żywieniowej Narzędzia stosowane w planowaniu ewaluacji | 2 | - |
| C4, C5 | Programy edukacji żywieniowej. Przykłady programów edukacji żywieniowej (ich konstrukcja, cele, adresaci, metody). Rola programów edukacyjnych w zmianie zachowań żywieniowych | 4 | - |
| C6 | Rola i kompetencje osób prowadzących edukację żywieniową | 2 | - |
| C7, C8 | Przygotowanie kwestionariusza wywiadu żywieniowego i dzienniczka żywieniowego. Zbieranie wywiadu żywieniowego. | 4 | - |
| C9 | Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych dla dzieci przedszkolnych i klas I-III z zakresu prawidłowego żywienia. | 2 | - |
| C10 | Opracowanie scenariusza zajęć i materiałów dydaktycznych dla uczniów klas VII i VI z zakresu prawidłowego żywienia. | 2 | - |
| C11 | Opracowanie programu edukacji żywieniowej skierowanego do młodzieży z zakresu profilaktyki zaburzeń odżywiania. | 2 | - |
| C12 | Edukacja żywieniowa pacjenta otyłego - studium przypadku. Wydobywanie i wzmacnianie motywacji pacjenta do zmiany nawyków żywieniowych. | 2 | - |
| C13  C14 | Planowanie szkolenia otwartego z zakresu dietoprofilaktyki chorób niezakaźnych skierowanego do wybranej grupy osób dorosłych i starszych. | 4 | - |
| C15 | Podsumowanie ćwiczeń, zaliczenie. | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | Metoda problemowa M2/1 | projektor |
| Ćwiczenia | Metoda praktyczna M5/1/2 | Plakaty, kwestionariusze ankiety, owoce, warzywa, album fotografii produktów i potraw |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | - | P1 - egzamin pisemny |
| Ćwiczenia | F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne  F5 - ćwiczenia sprawdzające umiejętności | P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | | |
| Metoda oceny P1 | F2 | F5 | P3 |
| W\_01 | x | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x | x |
| U\_01 | x | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x | x |
| U\_03 | x | x | x | x |
| K\_01 | x | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K\_W10, K\_W27, (wiedza) oceniono metodą:   * Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź * Czas trwania egzaminu **45 minut** * Liczba pytań egzaminacyjnych - **10** * Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań egzaminacyjnych * Średnia z ocen za 10 pytań egzaminacyjnych   **< 5,9 niedostateczny (2,0)**  **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**  **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**  **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**  **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**  **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**    Efekty K\_U01, K\_U04, K\_U14 (umiejętności) oceniane są metodą:   * Realizacji zleconego zadania * Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania   Efekty K\_K02 (kompetencje) oceniane są metodą przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **45** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 10 | - |
| przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń | 5 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Contento I. (2018), Edukacja żywieniowa, WN PWN, Warszawa (fragmenty). 2. Jarosz M. (red. nauk.), Praktyczny podręcznik dietetyki, Ministerstwo Zdrowia, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010 (fragmenty). 3. Gawęcki J. Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu tom 1. PWN. Warszawa 2017. 4. Ostrowska L. Dietetyka. Kompendium. PZWL. Warszawa 2020 5. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, IŻŻ 2017, https://ncez.pl/upload/normy-net-1 |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Woynarowska B. (red.) (2017), Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka, WN PWN, Warszawa. 2. Ledzińska M., Czerniawska E. (2011) Psychologia nauczania ujęcie poznawcze, WN PWN, Warszawa. 3. 3. Jeżewska-Zychowicz M, Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, Wydaw. SGGW, Warszawa, 2004. 4. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., (2003) Toeplitz Z., Edukacja prozdrowotna, Wydaw. SGGW, Warszawa. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.4 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Żywienie w geriatrii |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Anna Gryciak |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **1/2** | **2** |
| **ćwiczenia** | **15** | **1/2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Żywienie człowieka, fizjologia, anatomia  Ma wiedzę pomaturalną z zakresu procesów metabolicznych zachodzących w organizmie. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1. Przygotowanie studenta do zadań z zakresu samodzielnego diagnozowania, planowania i realizacji potrzeb osób starszych w zakresie żywienia w zdrowiu i chorobie.  C2. Nauczenie studenta umiejętności posługiwania się ogólną wiedzą z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz zapobiegania chorobom zależnym od sposobu żywienia.  C3. Zapoznanie studenta z programami edukacji żywieniowej dla osób starszych w różnych schorzeniach.  C4. Poznanie roli dietetyka w zespole całościowej oceny geriatrycznej  C5. Kształtowanie postaw odpowiedzialności za działania podejmowane na rzecz zdrowia podopiecznych  C6. Propagowanie samodzielnej i twórczej postawy studenta na drodze działań promujących zasady zdrowego odżywiania jako podstawy działań prozdrowotnych w każdym wieku. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta w wieku podeszłym i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | K\_W09 |
| W\_02 | Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób w podeszłym wieku | K\_W12 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej u osób w podeszłym wieku. | K\_U14 |
| U\_02 | Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia. | K\_U13 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Przestrzega  tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | K\_K05 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Wprowadzenie do gerontologii- demograficzne, biologiczne i ekonomiczne uwarunkowania starzenia | 1 | - |
| W2 | Niedożywienie osób starszych- rozpoznanie, diagnostyka,  leczenie żywieniowe. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym. | 2 | - |
| W3 | Praktyczne wskazówki do realizacji zaleceń żywieniowych dla osób w wieku podeszłym, zapobieganie otyłości. Znaczenie wody , zażywanie suplementów | 2 | - |
| W4 | Żywienie osób leżących. Terapia odleżyn. Leczenie żywieniowe wyniszczenia. | 2 | - |
| W5 | Zalecane postępowanie dietetyczne w typowych chorobach wieku starczego (ZMS, cukrzyca, udar, nadciśnienie tętnicze, miażdżyca naczyń krwionośnych). | 4 | - |
| W6 | Żywienie osób starszych z chorobami otępiennymi i neurodegeneracyjnymi. Diagnostyka, leczenie żywieniowe. | 2 | - |
| W7 | Żywienie osób starszych z problemami trawiennymi. | 1 | - |
| W8 | Komunikowanie się z chorym i jego rodziną. | 1 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Metody oceny stanu odżywienia osób starszych. | 1 | - |
| C2 | Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych wieku podeszłego. | 3 | - |
| C3 | Opracowywanie jadłospisów dla ludzi starszych i obliczanie wartości energetycznej i odżywczej tych jadłospisów. | 2 | - |
| C4 | Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego i chorobach oczu. | 3 | - |
| C5 | Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach kostno-stawowych i chorobach układu krążenia. | 3 | - |
| C6 | Planowanie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach neurologicznych. | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **15** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | wykład informacyjny | Projektor, tablica multimedialna , laptop |
| Ćwiczenia | dyskusja, studium przypadku, zadania do rozwiązania | plansze, kwestionariusze do oceny stanu funkcjonalnego, stanu odżywienia |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P1 – zaliczenie ustne |
| Ćwiczenia | F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność | P3 - Zadania w toku ćwiczeń |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | |
| Metoda oceny  P1 | F2 | P3 |
| W\_01 | x |  | x |
| W\_02 | x |  | x |
| U\_01 |  | x | x |
| U\_02 |  | x | x |
| U\_03 |  | x | x |
| K\_01 |  | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.  Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.  Zaliczenie przedmiotu:  zaliczenie ustne (3 pytania) obejmujące materiał wykładowy i ćwiczeniowy.  Warunek uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 5 | - |
| przygotowanie do realizacji ćwiczeń, | 15 | - |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Dorota Szostak-Węgierek ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH Rok wydania: 2020 Wydanie: I. 2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NIZP-PZH, Warszawa 2020. 3. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym. PZWL, Warszawa 2011. 4. Dietetyka kliniczna pod red J Chojnacki i G Klupińska Elsevier 2014. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa, 2020. 2. Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu PZWL, Łódź 2011. 3. Podstawy żywienia klinicznego pod redakcja L Sobotki, Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2013. 4. Niedożywienie związane z chorobą pod redakcją B Szczygła PZWL 2012. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Anna Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.5 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowy |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Piotr Kisson |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **1/2** | **2** |
| **ćwiczenia** | **15** | **1/2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Wiedza z zakresu: Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1- poznaje pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności i jakości żywienia.  C2 - poznaje krajowe i unijne ustawodawstwo dotyczące bezpieczeństwa żywności i jakości żywienia.  C3 - poznaje zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne wpływające na bezpieczeństwo żywności oraz warunki higieniczno-sanitarne jakie należy zapewnić w produkcji i obrocie żywnością. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. | K\_W07 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne. | K\_U29 |
| U\_02 | Potrafi przygotować opracowanie dotyczące zagadnień dotyczących zarządzania jakością w zakładach żywienia zbiorowego. | K\_U30 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie. | K\_K01 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności | 2 | - |
| W2 | Bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego. | 2 | - |
| W3 | Zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne w produkcji i obrocie żywnością. | 2 | - |
| W4 | Warunki higieniczno-sanitarne w produkcji i obrocie żywnością. | 2 | - |
| W5 | Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności, zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. | 2 | - |
| W6 | Wytyczne normy ISO 17025. Dobra praktyka laboratoryjna. | 2 | - |
| W7 | Metody kontroli jakości zdrowotnej żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i UE. | 2 | - |
| W8 | Podsumowanie, zaliczenie wykładów. | 1 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | **-** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Dobre praktyki w zakładach żywienia zbiorowego. | 2 | - |
| C2 | Istota systemu HACCP (zasady oraz etapy wdrażania systemu HACCP). | 2 | - |
| C3 | System zarządzania jakością w oparciu o normę PN EN ISO 9001, ISO 22000 | 2 | - |
| C4 | Doskonalenie jakości – audyt i przegląd zarządzania | 2 | - |
| C5 | Dokumentacja SZJ w gastronomii. | 2 | - |
| C6 | Składowe jakości na przykładzie produktów gastronomicznych | 2 | - |
| C7 | Opracowanie standardów dobrych praktyk w zakładach żywienia zbiorowego. | 2 | - |
| C8 | Elementy znormalizowanych systemów zarządzania jakością (normy ISO). | 1 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **15** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | Metoda problemowa M2/1 | projektor |
| Ćwiczenia | Metoda praktyczna M5/1/2 | Plakaty, prezentacja multimedialna |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | - | P1 - zaliczenie pisemne |
| Ćwiczenia | F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne  F5 – prezentacja na zadany temat | P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | | |
| P1 | F2 | F5 | P3 |
| W\_01 | x | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x | x |
| U\_01 | x | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x | x |
| U\_03 | x | x | x | x |
| K\_01 | x | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K\_W07, (wiedza) oceniono metodą:  •           zaliczenie pisemne - student generuje odpowiedź  •           Czas trwania zaliczenia **30 minut**  •           Liczba pytań - **10**  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań  •           Średnia z ocen za 10 pytań  **< 5,9 niedostateczny (2,0)**  **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**  **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**  **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**  **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**  **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**    Efekty K\_U29, K\_U30, (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania( prezentacja )  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania  Efekty K\_K01 (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego | 10 | - |
| przygotowanie do realizacji zajęć, wykonanie prezentacji, | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Gawęcki J, Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014 2. Zymonik Z., Hamrol A., Grudowski P.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2014 3. Jackiewicz B.: Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2013 |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2016 |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.6 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Pracownia żywienia i planowania diet |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe/obieralne |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1/2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr inż. Małgorzata Jodko |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **ćwiczenia** | **45** | **1/2** | **4** |
| **ćwiczenia** | **45** | **2/3** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Brak |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - zapoznanie studentów z podstawami planowania diet. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych. | K\_W12 |
| W\_02 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka. | K\_W09 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała) | K\_U09 |
| U\_02 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania zna podstawie tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych (kalkulatorów dietetycznych) w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej. | K\_U12 |
| U\_03 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. | K\_U13 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | K\_K05 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Zasady zdrowego żywienie (piramida żywienia, talerz zdrowia) dla ludzi w każdym wieku | 6 | - |
| C2 | Przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych, dorosłych i starszych | 6 | - |
| C3 | Wyliczenie kaloryczności przykładowego jadłospisu | 6 | - |
| C4 | Wyliczenie WHR, określanie PPM, Określanie PPPM | 6 | - |
| C5 | Metody oceny sposobu żywienia | 6 | - |
| C6 | Kwestionariusz stanu odżywienia | 6 | - |
| C7 | Ocena jakościowa i ilościowa przykładowego jadłospisu | 8 | - |
| C8 | Ocena punktowa dziennego jadłospisu wg Z.Bielińskiej | 8 | - |
| C9 | Ocena jadłospisu wg Starzyńskiej | 8 | - |
| C10 | Planowanie diet- od czego zacząć | 8 | - |
| C11 | Zasady układania jadłospisów | 8 | - |
| C12 | Analiza norm żywienia dla populacji polskiej | 8 | - |
| C13 | Ocena żywienia: analiza kładu ciała (fałdomierze, analizator składu ciała) | 6 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | 90 | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Ćwiczenia | M1 – metoda podająca, objaśnienie, elementy wykładu  M2 – metoda problemowa, metoda przypadku  M5- metoda praktyczna – ćwiczenia przedmiotowe | Tablice poglądowe, komputer, projektor, program komputerowy do układania jadłospisów, wyposażenie pracowni dietetycznej (analizator składu ciała, antropometr, miarka do pomiarów obwodów ciała, fałdomierz, kwestionariusz wywiadu żywieniowego) |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Ćwiczenia | F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność (ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć)  F4 – wypowiedź/ wystąpienie (analiza i interpretacja ułożonego jadłospisu) | P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol**  **efektu** | Ćwiczenia | | |
| F2 | F4 | P3 |
| W\_01 | X | x | x |
| W\_02 | x | x | x |
| U\_01 | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x |
| U\_03 | x | x | x |
| K\_01 | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Efekt uczenia się** | **Na ocenę 3** | **Na ocenę 4** | **Na ocenę 5** |
| W\_01 | Student kojarzy grafiki Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej oraz talerza żywieniowego. | Student kojarzy grafiki Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej oraz talerza żywieniowego oraz w większej części zna zasady zdrowego żywienia. | Student zna w pełni zasady zdrowego żywienia w odniesieniu do Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej oraz talerza żywieniowego |
| W\_02 | Student zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka w stopniu dostatecznym | Student zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka w stopniu dobrym | Student zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka w stopniu bardzo dobrym |
| U\_01 | Student potrafi ocenić stan odżywienia tylko nielicznymi metodami. | Student potrafi ocenić stan odżywienia większością dostępnych metod, wyciągnięcie wniosków z wykonanej oceny sprawia mu trudność. | Student potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta wszystkimi dostępnymi metodami oraz wyciągnąć z tej oceny odpowiednie wnioski. |
| U\_02 | Student potrafi w stopniu dostatecznym przygotować zadany jadłospis | Student potrafi w stopniu dobrym przygotować zadany jadłospis | Student potrafi w stopniu bardzo dobrym przygotować zadany jadłospis |
| U\_03 | Student potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta tylko nielicznymi metodami. Student wykazuje chęć pracy w kalkulatorze dietetycznym. | Student potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta większością dostępnych metod. Student radzi sobie w pracy z kalkulatorem dietetycznym. | Student potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta wszystkimi możliwymi metodami. Student świadomie korzysta z możliwości, które daje kalkulator dietetyczny. |
| K\_01 | Student stara się pracować w zespole, jednak ma trudności w taktownym zachowaniu w relacji z pacjentem. | Student realizuje się w pracy zespołowej, jednak nie w pełni skutecznie przeprowadza rozmowę z pacjentem. | Student świadomie prowadzi rozmowę z pacjentem, jest tolerancyjny, nie komentuje ani nie ocenia, świetnie radzi sobie podczas pracy grupowej. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **90** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do zaliczenia | 10 | - |
| przygotowanie do realizacji | 10 | - |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **120** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 2. Jarosz M., Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ, 2011. 3. Gawęcki J., Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, tom 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Czasopisma kierunkowe, np. Food Forum, Współczesna Dietetyka. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr A. Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.07 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | **Dietetyka otyłości i zespołu metabolicznego** |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **2/3** | **2** |
| **ćwiczenia** | **30** | **2/3** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Żywienie człowieka zdrowego i chorego, fizjologia człowieka |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - Rozszerzenie wiedzy studentów z zakresu etologii i patogenezy otyłości- rozpoznanie, leczenie, postępowanie dietetyczne.  C2 – Nabycie umiejętności pracy z pacjentem otyłym.  C3 – Zdobycie wiedzy na temat zespołu metabolicznego- kryteria rozpoznania, leczenie dietetyczne. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Potrafi zinterpretować podstawowe wyniki badań laboratoryjnych- będących jednym z kryteriów rozpoznania zespołu metabolicznego- w celu prawidłowego wdrożenia leczenia dietetycznego | K\_W19 |
| W\_02 | Zna i potrafi zdiagnozować stopień otyłości lub ryzyko jej wystąpienia u pacjenta. | K\_W13 |
| W\_03 | Zna zasady postępowania dietetycznego w zespole metabolicznym i otyłości w zależności o stanu zdrowia pacjenta i jego parametrów laboratoryjnych | K\_W12 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi prawidłowo wykonać pomiary antropometryczne i analizę składu ciała | K\_U09 |
| U\_02 | Wie jak wykorzystać zdobytą wiedzą w celu przygotowania planu dietetycznego w zespole metabolicznym i otyłości | K\_U14 |
| U\_03 | Potrafi przeprowadzać prelekcje edukacyjne w celu podnoszenia świadomości społeczeństwa o konsekwencjach zdrowotnych nadwagi i otyłości | K\_U01 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Posiada świadomość swojej wiedzy i wyraża chęć współpracy z innymi specjalistami w celu kompleksowej terapii pacjenta otyłego | K\_K01 |
| K\_02 | Wykazuję chęć podnoszenia swoich kwalifikacji w żywieniu pacjenta otyłego | K\_K06 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Otyłość- etologia, patogeneza, objawy kliniczne. | 4 | - |
| W2 | Zespół metaboliczny - definicja, etologia i patogeneza. | 4 | - |
| W3 | Metody leczenia otyłości i zespołu metabolicznego- diety a standardy postępowania dietetycznego. | 4 | - |
| W4 | Dietoprofilaktyka otyłości i zespołu metabolicznego. | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | 15 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Pomiary antropometryczne, analiza składu ciała, interpretacja wyników badań, wywiad żywieniowy z pacjentem - rozpoznanie czynników ryzyka otyłości i zespołu metabolicznego. | 10 | - |
| C2 | Praca z pacjentem- obliczenie zapotrzebowania energetycznego, odpowiednia redukcja, zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany, opracowanie zaleceń dietetycznych. | 10 | - |
| C3 | Opracowywanie planu dietetycznego dla pacjenta otyłego i z zespołem metabolicznym. | 10 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | 30 | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1 - wykład informacyjny | Komputer, projektor |
| Ćwiczenia | M2 – metoda problemowa, metoda przypadku (analiza i interpretacja danych pacjenta otyłego )  M5- metoda praktyczna (wykonywanie pomiarów antropometrycznych i analizy składu ciała) | Tablice poglądowe, komputer, projektor, program komputerowy do układania jadłospisów, analizator składu ciała, antropometr, miarka do pomiarów obwodów ciała, fałdomierz, kwestionariusz wywiadu żywieniowego |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P1 - Zaliczenie pisemne |
| Ćwiczenia | F4 – wypowiedź/wystąpienie  F5 – ćwiczenia sprawdzające umiejętności | P5 – prezentacja planu dietetycznego dla pacjenta otyłego z zespołem metabolicznym |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol**  **efektu** | Wykład | Ćwiczenia | | |
| Metoda oceny P1 | F4 | F5 | P5 |
| W\_01 | x | x |  | x |
| W\_02 | x | x |  | x |
| W\_03 | x | x |  | x |
| U\_01 |  | x | x |  |
| U\_02 |  | x | x |  |
| U\_03 |  | x | x |  |
| K\_01 |  | x | x |  |
| K\_02 |  | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **45** |  |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 5 |  |
| przygotowanie do realizacji zajęć | 5 |  |
| zapoznanie z literaturą | 5 |  |
| **suma godzin:** | **60** |  |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** |  |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. 1.Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021. 2. 2.Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021. 3. 3.Ostrowska L., Bogdański P., Mamcarz A., Otyłość i jej powikłania, PZWL, 2021. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Mgr Anna Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.8 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Kliniczny zarys chorób |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe/obieralne |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | lek. med. Roman Kołodziejczak |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **2/3** | **4** |
| **ćwiczenia** | **45** | **2/3** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Zaliczony przedmiot fizjologia człowieka |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 -Nabycie i wykorzystanie w praktyce wiedzy na temat zdrowia i choroby, wpływu chorób na stan odżywienia i wpływu niedożywienia na przebieg chorób oraz wiedzy dotyczącej epidemiologii, diagnostyki różnicowej podstawowych objawów i leczenia wybranych jednostek chorobowych |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Wykazuje znajomość patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem zaburzeń układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | K\_W01 |
| W\_02 | Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii. | K\_W18 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego. | K\_U05 |
| U\_02 | Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu. | K\_U18 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów. | K\_K01 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Symptomatologia chorób układu krążenia. | 1 | - |
| W2 | Choroba niedokrwienna serca. | 1 | - |
| W3 | Nadciśnienie tętnicze. | 1 | - |
| W4 | Niewydolność serca i choroby prowadzące do przewlekłej niewydolności serca. | 1 | - |
| W5 | Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenie farmakologiczne chorób serca i naczyń. | 1 | - |
| W6 | Podstawy symptomatologii astmy i przewlekłej obturacyjnej choroby płuc. | 1 | - |
| W7 | Podstawy symptomatologii zapalenia płuc i niewydolności oddechowej. | 1 | - |
| W8 | Podstawy postępowania diagnostycznego oraz leczenia farmakologicznego chorób układu oddechowego. | 1 | - |
| W9 | Podstawy symptomatologii chorób przewodu pokarmowego. | 1 | - |
| W10 | Podstawy symptomatologii chorób wątroby i dróg żółciowych oraz trzustki. | 1 | - |
| W11 | Podstawy patofizjologiczne zespołu złego trawienia i wchłaniania. | 1 | - |
| W12 | Postępowanie diagnostyczne i leczenie farmakologiczne w chorobach układu trawienia. | 1 | - |
| W13 | Symptomatologia chorób układu moczowego. Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenia farmakologicznego w chorobach układu moczowego, | 1 | - |
| W14 | Symptomatologia chorób gruczołów wydzielania wewnętrznego. Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenia farmakologicznego w chorobach gruczołów wydzielania wewnętrznego. | 1 | - |
| W15 | Symptomatologia chorób układu krwiotwórczego. Podstawowe zasady postępowania diagnostycznego – badania dodatkowe oraz leczenia farmakologicznego w chorobach układu krwiotwórczego | 1 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Podstawowa dokumentacja lekarska – historia choroby, karta zleceń, karta gorączkowa oraz inne dokumenty wykorzystywane do prawidłowego prowadzenia chorych. | 3 | - |
| C2 | Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu krążenia. | 3 | - |
| C3 | Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu oddechowego. | 3 | - |
| C4 | Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu trawienia. | 3 | - |
| C5 | Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób układu moczowego. | 3 | - |
| C6 | Zbieranie od pacjentów wywiadów dotyczących chorób gruczołów wydzielania wewnętrznego | 3 | - |
| C7 | Zbieranie wywiadów dotyczących sposobu odżywiania się przez chorych | 3 | - |
| C8 | Dokonywanie podstawowych pomiarów u chorych służących do oceny stanu odżywienia oraz prowadzenia leczenia podczas leczenia szpitalnego. | 3 | - |
| C9 | Ustalanie dla chorych zaleceń co do leczenia niefarmakologicznego dotyczących głównie żywienia i aktywności fizycznej w najważniejszych i najczęstszych chorobach narządów wewnętrznych. | 3 | - |
| C10 | Żywienie chorego drogą naturalną | 3 | - |
| C11 | Żywienie chorego przez sondę dożołądkową i dojelitową | 3 | - |
| C12 | Asystowanie przy żywieniu chorego drogą parenteralną | 3 | - |
| C13 | Żywienie chorego niepełnosprawnego oraz w wieku podeszłym | 3 | - |
| C14 | Ustalanie dożywiania chorego w szpitalu przez rodzinę zgodnie z potrzebami i upodobaniami żywieniowymi | 3 | - |
| C15 | Uzupełnianie wody, elektrolitów i innych składników pokarmowych droga naturalną | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | 45 | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1- wykład informacyjny | Komputer, projektor |
| Ćwiczenia | M2 – metoda problemowa/ metody aktywizujące | Komputer, projektor |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P1- Egzamin ustny |
| Ćwiczenia | F2-obserwacja podczas zajęć / aktywność | P3- ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | |
| Metoda oceny P1 | F2 | P3 |
| W\_01 | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x |
| U\_01 |  | x | x |
| U\_02 |  | x | x |
| K\_01 |  | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Efekt uczenia się** | **Na ocenę 3** | **Na ocenę 4** | **Na ocenę 5** |
| W1 | Student wykazuje znajomość patofizjologii człowieka w zakresie przedstawionym na zajęciach w stopniu dostatecznym | Student wykazuje znajomość patofizjologii człowieka w zakresie przedstawionym na zajęciach w stopniu dobrym | Student wykazuje znajomość patofizjologii człowieka w zakresie przedstawionym na zajęciach w stopniu bardzo dobrym |
| W2 | Student zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii w stopniu dostatecznym | Student zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii w stopniu dobrym | Student zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii w stopniu bardzo dobrym |
| U1 | Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu dostatecznym | Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu dobrym | Student potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia w stopniu bardzo dobrym |
| U2 | Student umie zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu w stopniu dostatecznym. | Student umie zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu w stopniu dobrym. | Student umie zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu w stopniu bardzo dobrym. |
| K1 | Student potrafi zwrócić się o poradę do innych specjalistów w stopniu dostatecznym. | Student potrafi zwrócić się o poradę do innych specjalistów w stopniu dobrym. | Student potrafi zwrócić się o poradę do innych specjalistów w stopniu bardzo dobrym. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| **Egzamin** |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **60** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do egzaminu | 10 | - |
| przygotowanie do realizacji ćwiczeń | 15 | - |
| zapoznanie z literaturą | 15 | - |
| **suma godzin:** | **100** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Dietetyka kliniczna, G. Klupińska, J. Chojnacki, M. Width, T. Reinhard, 2014. 2. M. Grzymisławski, Dietetyka kliniczna, 2019. 3. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, 2021. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:** |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr A. Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.9 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Zaburzenia w odżywianiu |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Anna Gryciak |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **2/3** | **2** |
| **ćwiczenia** | **30** | **2/3** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Ma wiedzę z fizjologii człowieka i anatomii człowieka. Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| Zapoznanie studentów ze współczesnymi kierunkami profilaktyki, diagnostyki i leczenia zaburzeń odżywiania |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka. | K\_W09 |
| W\_02 | Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | K\_W11 |
| W\_03 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych. | K\_W12 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Prowadzi kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach dietetycznych, dostosowane do wymogów klinicznych wynikających z aktualnej sytuacji zdrowotnej pacjenta hospitalizowanego, z uwzględnieniem planu postępowania żywieniowego po wypisie. | K\_U01 |
| U\_02 | Potrafi przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania. | K\_U04 |
| U\_03 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | K\_U06 |
| U\_04 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | K\_U07 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Przestrzega  tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | K\_K03 |
| K\_02 | Posiada umiejętności nawiązywania kontaktów interpersonalnych, ustnego i pisemnego porozumiewania się z profesjonalistami. Absolwent jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie | K\_K01 |
| K\_03 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych. Przestrzega tajemnicy zawodowej | K\_K04 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Rola dietetyka w terapii psychogennych zaburzeń odżywiania Współpraca dietetyka w zespole interdyscyplinarnym w leczeniu zaburzeń odżywiania | 2 | - |
| W2 | Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. | 2 | - |
| W3 | Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby, stany emocjonalne i nastrój | 2 | - |
| W4 | Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe | 2 | - |
| W5 | Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe | 1 | - |
| W6 | Zaburzenia odżywiania – anoreksja, bulimia, kompulsywne objadanie się, ortoreksja. | 4 | - |
| W7 | Psychoedukacja dla osób z diagnozą zaburzenia odżywiania w zakresie prawidłowego odżywiania. Psychoedukacja rodziny pacjentów z diagnozą zaburzenia odżywiania. | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Analiza przypadku pacjentki z diagnozą anoreksji. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów | 4 | - |
| C2 | Analiza przypadku pacjentki z rozpoznaniem bulimii. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów | 4 | - |
| C3 | Analiza przypadku pacjenta z diagnozą nocnego objadania się. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów | 4 | - |
| C4 | Analiza przypadku pacjenta z diagnozą ortoreksji. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów | 4 | - |
| C5 | Analiza przypadku pacjentki z diagnozą samouszkadzania się. | 4 | - |
| C6 | Podstawy komunikacji niewerbalnej. Kanały komunikacyjne: parajęzyk, wygląd, kontakt wzrokowy, mimika twarzy, gesty, pozycje ciała i postawy, kontakt dotykowy i przestrzenna odległość między ludźmi | 4 | - |
| C7 | Komunikowanie w edukacji zdrowotnej oraz żywieniowej | 4 | - |
| C8 | Bariery i zakłócenia komunikacyjne. Narzędzia efektywnej komunikacji | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form Zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1. wykład informacyjny | Projektor, tablica multimedialna , laptop |
| Ćwiczenia | M2 - Metoda aktywizująca dyskusja, ćwiczenia problemowe w oparciu o analizę przypadku  M5 – ćwiczenia przedmiotowe: pomiary diagnostyczne, antropometryczne, przeprowadzanie wywiadu żywieniowego i ocenę stanu funkcjonalnego | plansze, tabele kaloryczne, kwestionariusze do oceny stanu funkcjonalnego, stanu odżywienia,  wagi do pomiarów składu ciała, dane źródłowe pacjentów z zaburzeniami żywieniowymi, komputer z oprogramowaniem do tworzenia jadłospisów. |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | F2. Obserwacja aktywności podczas zajęć | P1. Zaliczenie pisemne |
| Ćwiczenia | F3. Ćwiczenia pisemne sprawdzające umiejętności z poradnictwa żywieniowego dla osób o szczególnych potrzebach dietetycznych  F5.Ćwiczenia praktyczne sprawdzające umiejętności (pomiary diagnostyczne, antropometryczne, przeprowadzanie wywiadu żywieniowego i ocenę stanu funkcjonalnego) | P3 ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol**  **efektu** | Wykład | Ćwiczenia | | |
| P1 | F5 | F3 | P3 |
| W\_01 | x |  | x | x |
| W\_02 | x |  | x | x |
| W\_03 | x |  | x | x |
| U\_01 | x | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x | x |
| U\_03 | x | x | x | x |
| U\_04 | x | x | x | x |
| K\_01 |  |  | x | x |
| K\_02 |  |  | x | x |
| K\_03 |  |  | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.  Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.  Zaliczenie przedmiotu: Zaliczenie pisemne test 40 pytań obejmujący materiał wykładowy i ćwiczeniowy.  Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **45** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 5 | - |
| przygotowanie do realizacji ćwiczeń, prace pisemne, prezentacje | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M. (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Anoreksja i bulimia psychiczna – rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania pod redakcją Barbary Józefik praca zbiorowa, wyd 2014 ISBN: 978-83-233-1179-9. 3. Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką. red. M. Maine, B. Hartman McGilley, D.W. Bunnell wyd. I polskie, red. A. Rajewski 536 stron, rok wydania: 2013 format: 168x238, opr. Twarda ISBN: 978-83-7609-894-4. 4. Ogden J. (2011): Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wyd. UJ, Kraków. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Jeżewska-Zychowicz M., (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jeżewska-Zychowicz M., Pilska M. (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW Warszawa. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr Anna Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.10 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Dietetyka pediatryczna |
| Punkty ECTS | 3 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **2/4** | **3** |
| **ćwiczenia** | **45** | **2/4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz podstaw fizjologii przewodu pokarmowego |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - Zdobycie wiedzy z zakresu żywienia dzieci i młodzieży.  C2 - Poznanie wpływu żywienia kobiety w ciąży i podczas laktacji na rozwój dziecka.  C3 - Nabycie umiejętności pracy z małym pacjentem- odpowiedni sposób przeprowadzania wywiadu żywieniowego itd.  C4 - Zdobycie umiejętności rozpoznawania nieprawidłowego sposobu żywienia i stanu odżywienia małego pacjenta i dostosowania indywidualnej terapii dietetycznej. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka. | K\_W09 |
| W\_02 | Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią | K\_W14 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | K\_U06 |
| U\_02 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała) | K\_U09 |
| U\_03 | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej. | K\_U16 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie | K\_K01 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Żywienie kobiet w ciąży i laktacji | 3 | - |
| W2 | Dietetyka pediatryczna- rodzaje żywienia we wczesnym etapie życia dziecka oraz w okresie rozszerzania diety- alergie i nietolerancje pokarmowe, zapotrzebowanie na poszczególne składniki odżywcze, wpływ sposobu żywienia na ryzyko rozwoju chorób dieto-zależnych w wieku dorosłym. | 4 | - |
| W3 | Żywienie dzieci i młodzieży- zasady zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dla dzieci i młodzieży, zapotrzebowanie energetyczne. | 4 | - |
| W4 | Żywienie w chorobie- leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych, m.in.: cukrzycy, nieswoistych chorobach zapalnych jelit, innych chorobach przewodu pokarmowego, nowotworach, zaburzeniach endokrynologicznych. | 4 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci i młodzieży z wykorzystaniem dostępnych metod- pomiary antropometryczne, siatki centylowe, analiza składu ciała | 15 | - |
| C2 | Edukacja małego pacjenta- ćwiczenia z poradnictwa dietetyki pediatrycznej- czyli jak poprawić nawyki żywieniowe dzieci i młodzieży, układanie zaleceń zdrowego żywienia lub dla danej jednostki chorobowej, | 15 | - |
| C3 | Układanie jadłospisów dla dzieci i młodzieży, | 15 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **45** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1 - wykład informacyjny | Komputer, projektor |
| Ćwiczenia | M2- metoda problemowa, metody aktywizujące np. analiza przypadku, debata, dyskusja panelowa. |  |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P1 – zaliczenie pisemne |
| Ćwiczenia | F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność | P2 - kolokwium |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | |
| Metoda oceny P1 | F2 | P2 |
| W\_01 | x |  | x |
| W\_02 | x |  | x |
| U\_01 |  | x | x |
| U\_02 |  | x | x |
| U\_03 |  | x | x |
| K\_01 |  | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Ocena końcowa z ćwiczeń będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do zaliczenia pisemnego będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń. Na zaliczeniu student odpowiada na 3 pytania. Zaliczenie jest pozytywne przy trzech poprawnych odpowiedziach co najmniej poziomie 70%. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **60** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do testu zaliczeniowego | 5 | - |
| przygotowanie do realizacji ćwiczeń | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| **suma godzin:** | **75** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **3** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Gawęcki J., Chryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd.PWN, Warszawa 2003. 2. Książyk J.: Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. 3. Ostrowska L.: Dietetyka. Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. 4. Staszewska- Kwak A., Woś H.: Żywienie dzieci, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Szostak-Węgierek D.: Żywienie w czasie ciąży i karmienia piersią, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Mgr B. Podbereska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.11 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr farm. Karolina Gaweł |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **2/4** | **4** |
| **ćwiczenia** | **45** | **2/4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość podstawowych procesów fizjologicznych w organiźmie człowieka na poziomie komórkowym, narządowym i układowym. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 – wprowadzenie studentów w podstawy wiedzy mówiącej jak i dlaczego leki działają na organizm człowieka oraz jak związki dostarczane z pokarmem mogą wpływać na ich działanie.  C2 – poznanie wiedzy o postaciach leków, sposobach wprowadzania ich do organizmu.  C3 – nabycie podstawowej wiedzy z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki leków.  C4 – poznanie wybranych interakcji leków z żywnością.  C5 – zdobycie wiedzy o grupach leków stosowanych w schorzeniach różnych układów, szczególnie układu pokarmowego oraz o lekach wpływających na procesy regulacyjne organizmu gospodarkę hormonalną, elektrolitową, witamin, mikroskładników.  C6 – zdobycie wiedzy o wybranych lekach pochodzenia roślinnego. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna, rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej. | K\_W15 |
| W\_02 | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakognozji | K\_W02 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością. | K\_U01 |
| U\_02 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | K\_U02 |
| U\_03 | Potrafi uwzględnić stosowanie różnych leków w doborze diet. | K\_U04 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Potrafi współpracować z nauczycielem, kolegami ze studiów, pacjentami. | K\_K01 |
| K\_02 | Potrafi zlecić pacjentowi konsultacje medyczną oraz współpracować z innymi specjalistami. | K\_K02 |
| K\_03 | Kieruje się etyką zawodową i tajemnicą pracownika ochrony zdrowia | K\_K05 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Postacie leków, rodzaje dawek. Drogi podawania i wydalania leków. Podstawy farmakokinetyki i farmakodynamiki. Mechanizmy działania leków. Leki a suplementy diety. | 3 | - |
| W2 | Podstawy chemioterapii zakażeń drobnoustrojami. Probiotyki, prebiotyki. Interakcje antybiotyków z żywnością i alkoholem. | 3 | - |
| W3 | Leki przeciwbólowe – interakcje z żywnością. Zależności lekowe i narkomanie oraz leki wywołujące uzależnienia. | 3 | - |
| W4 | Krew, preparaty krwi. Leki stosowane w niedokrwistościach. Leki przeciwzakrzepowe. | 3 | - |
| W5 | Farmakognozja. Wybrane leki pochodzenia roślinnego – działanie, zastosowanie, działania niepożądane. | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Interakcje pożywienia z lekami stosowanymi w chorobach: układu sercowo-naczyniowego, ośrodkowego układu nerwowego, cukrzycy, układu oddechowego, przewodu pokarmowego, układu moczowo-płciowego, w osteoporozie, w chorobie nowotworowej | 6 |  |
| C2 | Interakcje leków: niesteroidowych przeciwzapalnych, przeciwbólowych, przeciwgorączkowych, przeciwreumatycznych, przeciwhistaminowych i przeciwalergicznych, przeciwbakteryjnych, przeciwgrzybicznych, przeciwko retrowirusom i wirusom, przeciwpasożytniczych, immunosupresyjnych z pożywieniem. (analiza przypadków pacjentów) | 6 |  |
| C3 | Leki stosowane w zaburzeniach odżywiania – w otyłości i anoreksji. Wpływ leków na przyswajanie i metabolizm składników odżywczych: gospodarkę węglowodanową, białkową, lipidową, elektrolitową. Interakcje leków z pożywieniem różnych grup leków.  Wpływ leków na przyswajanie mikroelementów i witamin.  Wpływ stanu odżywienia na działanie leków.  Leki a ciąża i laktacja. Specyfika farmakoterapii u dzieci i osób starszych. | 6 | - |
| C4 | Pacjent z chorobą nowotworową, specyfika leków p/nowotworowych. Przegląd gotowych diet, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety u pacjenta z chorobą nowotworową. | 6 | - |
| C5 | Leki antykoncepcyjne. HTZ. Hormony płciowe. Leki anaboliczne. Hormony i leki wpływające na czynność gruczołów wydzielania wewnętrznego : trzustka, tarczyca, ACTH, hormony kory nadnerczy, hormony wpływające na metabolizm wapnia. | 6 | - |
| C6 | Witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach. Pierwiastki śladowe. | 5 |  |
| C7 | Wpływ pożywienia na skuteczność leków p/zakrzepowych. | 5 |  |
| C8 | Hipowitaminozy i hiperwitaminozy. | 5 |  |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **45** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | wykład informacyjny, prezentacja | projektor |
| Ćwiczenia | M1 – metoda podająca, objaśnienie, elementy wykładu  M2 – metoda problemowa, metoda przypadku (analiza i interpretacja danych źródłowych pacjentów) | projektor, literatura, dane źródłowe pacjentów |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | - | P2- Egzamin pisemny |
| Ćwiczenia | F4- Dyskusja na ćwiczeniach analiza i interpretacja przypadków  F1- obserwacje studentów  F2 Prezentacja projektu | P2- Zaliczenie trzech kolokwiów na min. 60% każde  P4- Ocena prezentacji, terminowość dostarczenia |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | | | | |
| P2 | F4 | F1 | F2 | P2 | P4 |
| W\_01 | x |  |  |  | x |  |
| W\_02 | x |  |  | x | x |  |
| U\_01 |  | x | x | x | x | x |
| U\_02 |  | x | x | x | x | x |
| U\_03 |  | x | x | x | x | x |
| K\_01 | x |  | x | x | x | x |
| K\_02 | x |  | x | x | x | x |
| K\_03 | x |  | x | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Obecność na ćwiczeniach jest obowiązkowa.  W trakcie ćwiczeń, każdy student będzie oceniany 3 razy z tematów omawianych na ćwiczeniach (test 30 pytań, jedna odpowiedź prawidłowa) wg skali:  <60% - ocena niedostateczna, 60% - 67% ocena dostateczna, 68%-76% - ocena dość dobra, 77%-85% - ocena dobra, 86% - 94%- ocena ponad dobry, 95%-100% - ocena bardzo dobra  Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w trakcie ćwiczeń – 90. Student ma obowiązek być przygotowanym z materiału omawianego na bieżącym ćwiczeniu. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń i dopuszczenia do egzaminu jest obecność na ćwiczeniach oraz uzyskanie co najmniej 60% punktów z każdego testu. Studenci, którzy nie uzyskali wymaganych punktów na ćwiczeniach, muszą zaliczyć całość materiału u asystenta prowadzącego. W przypadku braku zaliczenia ćwiczeń student nie ma możliwości przystąpienia do egzaminu.  Warunkiem zaliczenia jest przygotowanie przez studenta projektu w formie prezentacji na zadany przez prowadzącego temat oraz przyswojenie treści omawianych na wyżej wymienionych zajęciach.  Przedmiot kończy się egzaminem obejmującym zakres materiału omawianego na ćwiczeniach i wykładach oraz materiał przewidziany do realizacji przez studenta w ramach samokształcenia w postaci projektów.  **Egzamin** – test 60 pytań; każde pytanie jest punktowane tak samo : 1 pkt. Maksymalna liczba punktów wynosi 60; w każdym pytaniu jedna odpowiedź jest prawidłowa. Czas trwania egzaminu 60 minut. Kryteria oceny:  <60% - ocena niedostateczna, 60% - 67% ocena dostateczna, 68%-76% - ocena dość dobra, 77%-85% - ocena dobra, 86% - 94%- ocena ponad dobry, 95%-100% - ocena bardzo dobra  **I i II Egzamin poprawkowy -** test 60 pytań z materiału omawianego na ćwiczeniach i wykładach oraz w projektach; każde pytanie jest punktowane tak samo : 1 pkt. Maksymalna liczba punktów wynosi 60; w każdym pytaniu jedna odpowiedź jest prawidłowa. Czas trwania egzaminu 60 minut. Kryteria oceny:  <60% - ocena niedostateczna, 60% - 67% ocena dostateczna, 68%-76% - ocena dość dobra, 77%-85% - ocena dobra, 86% - 94%- ocena ponad dobry, 95%-100% - ocena bardzo dobra. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Egzamin pisemny |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **45** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 15 | - |
| przygotowanie do egzaminu | 20 | - |
| wykonanie projektów | 15 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| **suma godzin:** | **100** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych. Wydawnictwo PZWL 2015. 2. Interakcje leków z pożywieniem. Zofia Zachwieja, wyd. MedPharm, Wrocław 2016. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Mikroskładniki odżywcze. Uwe Grober, wyd. MedPharm, Wrocław 2010. 2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008. 3. Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008. 4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007. 5. http://leki-informacje.pl/90,interakcje\_lekow\_z\_zywnoscia\_i\_alkoholem.html. 6. http://www.ldn.org.pl/download/Interakcje\_leki\_a\_zywnosc.pdf. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Karolina Gaweł |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | karolinagawel6@wp.pl |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.12 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Jolanta Korczyńska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **2/4** | **3** |
| **ćwiczenia** | **30** | **2/4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Student rozpoczynający kształcenie z przedmiotu toksykologia, higiena i bezpieczeństwo żywności powinien posiadać wiedzę z zakresu podstaw biologii medycznej. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami oceny toksykologicznej substancji szkodliwych występujących w żywności i wodzie oraz uwarunkowaniami bezpiecznej produkcji żywności. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna problematykę występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym. | K\_W20 |
| W\_02 | Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych. | K\_W21 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności. | K\_U29 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Jest gotowy do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji. | K\_K06 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **Niestacjonarnych** |
| W1 | Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie z uwzględnieniem wchłaniania, rozmieszczenia, przemian i wydalania. | 3 | - |
| W2 | Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. | 2 | - |
| W3 | Żywność transgeniczna. | 1 | - |
| W4 | Substancje antyodżywcze występujące w żywności. | 1 | - |
| W5 | Substancje celowo dodawane do żywności. | 1 | - |
| W6 | Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności. | 1 | - |
| W7 | Substancje azotowe w surowcach i żywności. | 1 | - |
| W8 | Metale ciężkie. | 1 | - |
| W9 | Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności. | 1 | - |
| W10 | Skażenia radiologiczne żywności. | 1 | - |
| W11 | Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności. Instytucje kształtujące legislację w zakresie substancji obcych w żywności. Systemy wczesnego ostrzegania przed zagrożeniami ze strony substancji obcych w żywności. | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **Niestacjonarnych** |
| C1 | Zasady analizy ryzyka – zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne, dopuszczalne dzienne pobranie (ADI) i tymczasowe tolerowane tygodniowe pobranie (PTWI) oraz tymczasowe tolerowane dzienne pobranie (PTDI), maksymalne tolerowane dzienne pobranie (MTDI). | 4 | - |
| C2 | Zasady badań toksykologicznych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń żywności. | 2 | - |
| C3 | Ocena toksykologiczna ksenobiotyków. Obliczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona. | 6 |  |
| C4 | Oszacowanie pobrania z dietą metali ciężkich. Ocena zanieczyszczenia żywności metalami ciężkimi. | 4 |  |
| C5 | Ocena produktów żywnościowych pod kątem zawartości substancji celowo dodawanych do żywności | 6 |  |
| C6 | Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. | 2 | - |
| C5 | Zatrucia grzybami. | 2 | - |
| C7 | Skażenia radiologiczne żywności. | 2 | - |
| C8 | Podsumowanie przedmiotu | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1- wykład informacyjny | Komputer, projektor |
| Ćwiczenia | M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące  M5-ćwiczenia przedmiotowe prowadzone w laboratorium fizyko-chemicznym | programy komputerowe, filmy, plansze, sprzęt specjalistyczny laboratorium fizyko-chemicznego, tabele wartości odżywczych, Dzienniki ustaw |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P1- Egzamin ustny |
| Ćwiczenia | F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność  F4 – prezentacja  F3 - Oceny wykonanych poszczególnych ćwiczeń praktycznych w laboratorium. Ocena z kolokwiów, sprawdzających wiedzę i umiejętności studenta z zakresu ćwiczeń | P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol**  **efektu** | Wykłady | Ćwiczenia | | | |
| Metoda oceny P1 | F2 | F3 | F4 | P3 |
| W\_01 | x | x | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x | x | x |
| U\_01 |  | x | x | x | x |
| K\_01 |  | x |  | x |  |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Efekt uczenia się** | **Na ocenę 3** | **Na ocenę 4** | **Na ocenę 5** |
| W1 | Student zna wybrane podstawowe pojęcia związane z problematyką występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym | Student zna większość podstawowych pojęć związanych z problematyką występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym | Student zna wszystkie wymagane pojęcia związane z problematyką występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym |
| W2 | Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych | Student generalnie zna i rozumie większość pojęć z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych | Student doskonale zna i rozumie wszystkie wymagane pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych |
| U1 | Student w wystarczającym stopniu potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności | Student w znacznym stopniu potrafi identyfikować większość zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności | Student sprawnie posługuje się wiedzą na temat identyfikowania podstawowych typów zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz potrafi wykryć błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności. |
| K1 | Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. | Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów | Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Egzamin |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **45** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do zaliczenia | 10 | - |
| przygotowanie do ćwiczeń, | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| Przygotowanie prezentacji | 10 | - |
| **suma godzin:** | **75** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **3** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Brzozowska A.: Toksykologia żywności. Przewodnik do ćwiczeń. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2004 |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Gertig H.: „Żywność a zdrowie”, PZWL, Warszawa 1996 2. Jethon Z.: Medycyna zapobiegawcza i środowiskowa. PZWL Warszawa 1997 3. Seńczuk W. (red.): Toksykologia współczesna. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2006. 4. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności. 5. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. 6. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. 7. Piotrowski J.: Podstawy toksykologii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2006. 8. Sadowska A. (red.): Rakotwórcze i trujące substancje roślinne, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2004. 9. Makles Z., Świątkowski A., Grybowska S.: Niebezpieczne dioksyny, Arkady, Warszawa 2001. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Mgr Jolanta Korczyńska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.13 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Żywienie w chorobach metabolicznych i endokrynologii |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **2/4** | **2** |
| **ćwiczenia** | **30** | **2/4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Żywienie człowieka, fizjologia i anatomia człowieka |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 -Zapoznanie się studentów z zaburzeniami odżywiania w ujęciu endokrynologicznym i genetycznym oraz o wpływie nieprawidłowego odżywiania na występowanie autoimmunologicznych chorób zapalnych tarczycy oraz innymi chorobami dietozależnymi, ich przyczynami, epidemiologią.  C2- Zapoznanie się studentów z zasadami postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna anatomię układu pokarmowego oraz procesy trawienia i wchłaniania. | K\_W01 |
| W\_02 | Zna wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym | K\_W02 |
| W\_03 | Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób. | K\_W04 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego. | K\_U05 |
| U\_02 | Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych. | K\_U08 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów. | K\_K01 |
| K\_02 | Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji. | K\_K06 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Hormony - wprowadzenie do endokrynologii, choroby przysadki mózgowej – leczenie żywieniowe. | 3 | - |
| W2 | Choroby nadnerczy - charakterystyka i postępowanie dietetyczne. | 2 | - |
| W3 | Otyłość wynikająca z zaburzeń endokrynologicznych - charakterystyka i postępowanie. | 3 | - |
| W4 | Żywienie w cukrzycy typu 1 i 2. | 3 | - |
| W5 | Autoimmunologiczne zapalenie tarczycy – charakterystyka jednostek chorobowych, postępowanie dietetyczne. | 2 | - |
| W6 | Regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej. | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | 15 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Symulacja pracy z pacjentem - prowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu odżywienia, planowanie dietoterapii w różnych jednostkach chorobowych | 15 | - |
| C2 | Pacjent diabetologiczny – edukacja żywieniowa | 15 | - |
| C3 | Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe dla pacjenta z autoimmunologicznymi chorobami tarczycy | 15 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | 45 | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1 - wykład informacyjny | projektor |
| Ćwiczenia | M2 – metoda problemowa, metoda aktywizująca  Symulacje, przypadki , dyskusje | Tablice poglądowe, komputer, projektor, program komputerowy do układania jadłospisów, |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P2 - zaliczenie pisemne test |
| Ćwiczenia | F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność  F4- wypowiedź/wystąpienie analiza i interpretacja przypadku pacjenta z chorobami metabolicznymi i endokrynologicznymi | P4 - praca pisemna |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład |  | Ćwiczenia | |
| P2 | F2 | F4 | P4 |
| W\_01 | x | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x | x |
| W\_03 | x | x | x | x |
| U\_01 |  | x | x |  |
| U\_02 |  | x | x |  |
| U\_03 |  | x | x |  |
| K\_01 |  | x | x |  |
| K\_02 |  | x | x |  |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **45** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do testu zaliczeniowych | 5 | - |
| przygotowanie prezentacji | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021. 2. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021. 3. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo medyczne PZWL, 2019. 4. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:** |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr Beata Podbereska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | gabinet@dietetykdebno.pl |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.14 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Żywienie w chorobach wewnętrznych |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Anna Gryciak |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **ćwiczenia** | **30** | **2/4** | **2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość fizjologii i anatomii człowieka, znajomość podstaw żywienia w zdrowiu i chorobie. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 -Rozszerzenie dotychczasowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka w chorobie- o specjalistyczne zalecenia żywieniowe i plan żywienia - w danej jednostce chorobowej.  C2 -Rozwinięcie umiejętności rozpoznawania zaburzeń metabolicznych lub ryzyka ich wystąpienia i planowania indywidualnych zaleceń i planu żywieniowego.  C3 – Nabycie umiejętności oceny ryzyka interakcji leków z żywnością i zapobieganie im poprzez odpowiedni plan żywienia w danej jednostce chorobowej.  C4- Przygotowanie do prawidłowego prowadzenia edukacji żywieniowej pacjentów/ klientów w chorobach wewnętrznych. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Wykazuje znajomość patofizjologii człowieka | K\_W02 |
| W\_02 | Student zna zasady żywienia osób chorych w zależności od rodzaju choroby. | K\_W16 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych. | K\_U04 |
| U\_02 | Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego. | K\_U05 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej. | K\_K04 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Postępowanie żywieniowe w chorobach układu pokarmowego - przełyku, żołądka, trzustki, woreczka żółciowego, jelit | 8 | - |
| C2 | Żywienie w zaburzeniach endokrynologicznych - autoimmunologiczne choroby zapalne tarczycy, insulinooporność, zespół policystycznych jajników, cukrzyca i stan przedcukrzycowy, | 8 | - |
| C3 | Żywienie w chorobach sercowo- naczyniowych - nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca, miażdżyca, hipercholesterolemia i inne zaburzenia lipidowe, | 8 | - |
| C4 | Żywienie w zaburzeniach pracy nerek- niewydolność nerek, ostre i przewlekłe zapalenie, kamica nerkowa | 6 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Ćwiczenia | M2 – metoda problemowa | Projektor, komputer |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Ćwiczenia | F2 - obserwacja podczas zajęć / aktywność | P1 – test  P4 - projekt |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Ćwiczenia | | |
| F2 | P1 | P4 |
| W\_01 | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x |
| U\_01 | x |  | x |
| U\_02 | x |  | x |
| K\_01 | x |  | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem na ćwiczeniach prezentacji, którą student przygotowuje, a dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do testu | 5 | - |
| przygotowanie prezentacji | 10 | - |
| przygotowanie do realizacji zajęć | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021. 2. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021. 3. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo medyczne PZWL, 2019. 4. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E., Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL, 2018. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr Anna Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | anngryciak@wp.pl |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.15 |

**KARTAZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Seminarium dyplomowe |
| Punkty ECTS | 6 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2,3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | prof. dr hab. Irena Machaj  prof. AJP dr hab. Beata Orłowska  dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz  dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **seminarium** | **30** | **2/4** | **6** |
| **seminarium** | **30** | **2/5** |
| **seminarium** | **30** | **2/6** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Wiedza z zakresu studiowanego kierunku. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 –Celem przedmiotu jest przedstawienie studentom zasad przygotowywania pracy dyplomowej od strony merytorycznej i redakcyjnej.  C2 – przygotowanie studentów do samodzielnego planowania i realizacji pracy.  C3 - Celem jest również zdobycie umiejętności jasnego i precyzyjnego formułowania i wyrażania przekazywanych treści. |

**5. Efekty uczenia siędla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | |
| W\_01 | Zna zasady planowania i prowadzenia badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku, oraz analizy statystycznej uzyskanych wyników badań. | K\_W23  K\_W30 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dobierać właściwe narzędzia badawcze, właściwe wykorzystać źródła literaturowe, trafnie diagnozować problem, posługiwać się wiedzą zdobytą w czasie studiów, analizować, oceniać i wyciągać wnioski. | K\_U30 |
| U\_02 | zaprojektować i przeprowadzić wszystkie fazy procesu badawczego, formułować problemy, dokonać wyboru metody, wyciągnąć i zaprezentować wnioski z badań, zwłaszcza związanych z wybranym obszarem działalności praktycznej. | K\_U31 |
| U\_03 | Potrafi pozyskiwać, gromadzić, i analizować wyniki badań naukowych z wykorzystaniem podstawowych metod statystycznych. | K\_U21 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do twórczej pracy. | K\_K01 |
| K\_02 | Jest gotów do rozumienia etycznego wymiaru badań naukowych, potrafi rozwiązywać problemy etyczne w tym zakresie | K\_K08 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć**(zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści seminarium - sem. 4** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1-15 | Cele pracy dyplomowej i zadania seminarium dyplomowego.  Zasady wyboru problematyki pracy licencjackiej.  Założenia przebiegu seminariów licencjackich.  Wymagania wobec studentów i prac licencjackich.  Zasady pracy naukowej – wybór problemu badawczego i formułowanie hipotez.  Przygotowanie konspektu zawierającego opis konstrukcji pracy i metod badawczych.  Sprecyzowanie tematu, zakresu pracy i obszaru dociekań naukowych. Prezentacja na seminarium założeń pracy.  Dyskusja nad założeniami.  Zatwierdzenie konspektu pracy |  | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **30** | **-** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści seminarium – sem. 5** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1-15 | Korzystanie z literatury – formy opracowań naukowych, stadia zapoznawania się z literaturą, zasady sporządzania notatek, opis bibliograficzny.  Posługiwanie się katalogami i Internetem.  Strona formalna pracy - Cytaty, odnośniki i przypisy, spis bibliografii, spis tabel spis rysunków, załączniki.  Tabele i wykresy.  Zbieranie materiałów empirycznych, metody ich analizy i prezentacji wyników.  Konstrukcja i struktura tekstu pracy. Konstrukcja zakończenia i wstępu.  Prezentacja fragmentów pracy na seminarium.  Omówienie przygotowanych pracy z promotorem, omówienie uwag i naniesienie poprawek. Prezentacja części pracy obejmującej studium literatury przedmiotu. Omówienie uwag i sugestii. Wprowadzenie poprawek. |  | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | **-** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści seminarium – sem. 6** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1-15 | Przygotowanie części empirycznej pracy, określenie zakresu prowadzonych badań i uszczegółowienie metod badawczych. Prezentacja części empirycznej pracy. Omówienie uwag i sugestii. Wprowadzenie poprawek.  Pierwsza wersja całości pracy. Omówienie pracy z promotorem i wprowadzenie uzgodnionych zmian i poprawek.  Prezentacja pierwszej wersji całości pracy na seminarium. Dyskusja nad przedstawionym materiałem.  Przygotowanie zakończenia, wstępu, bibliografii i strony tytułowej. Korekta edytorska.  Omówienie całości pracy z promotorem, naniesienie końcowych poprawek.  Akceptacja pracy przez promotora.  Złożenie gotowej pracy promotorowi i w dziekanacie. |  | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne(wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Seminarium | Metoda problemowa M2/seminarium | Literatura tematu, Internet, mulimedia |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1.Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| **Seminarium** | F3–przygotowanie materiału do pracy licencjackiej  F4–prezentacja części pracy, rozwiązywanie problemów, analiza | P7–praca dyplomowa  (warunkiem uzyskania zaliczenia jest złożenie pracy dyplomowej oraz jej pozytywna weryfikacja w systemie antyplagiatowym |

**8.2.Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się(wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Seminarium | | |
| F3 | F4 | P7 |
| W\_01 | x | x | x |
| U\_01 | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x |
| U\_03 | x | x | x |
| K\_01 | x | x | x |
| K\_02 | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K\_W23, K\_W28 (wiedza) oceniono metodą:   * Zaliczenie pisemne - student przygotowuje pracę licencjacką * Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest dostosowanie się do kryteriów pracy dyplomowejoraz jej pozytywna weryfikacja w systemie antyplagiatowym   Efekty K\_U30, K\_U21, (umiejętności) oceniane są metodą:   * Realizacji zleconego zadania   Student realizuje prace/ćwiczenia /prezentacje za które prowadzący przyznaje punkty (prace/ćwiczenia/prezentacje terminowe lub na zajęciach). W toku zajęć student może uzyskać max 100 pkt. R > 91% bardzo dobry (5,0) R > 81% ¸ 90% plus dobry (4,5) R > 71% ¸ 80% dobry (4,0) R > 61% ¸ 70% plus dostateczny (3,5) R > 50% ¸ 60% dostateczny (3,0) R < 50% niedostateczny (2,0)  Efekty K\_K01 (kompetencje) oceniane są metodą:   * Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **90** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie pracy dyplomowej | 40 | - |
| przeprowadzenie badań literaturowych do pracy licencjackiej | 20 | - |
| przygotowanie do seminarium | 10 | - |
| studiowanie literatury wskazanej przez prowadzącego | 20 | - |
| **suma godzin:** | **180** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **6** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Jura J., Roszczypała J. Metodyka przygotowania prac dyplomowych, licencjackich i magisterskich, Wyższa Szkoła Ekonomiczna. Warszawa 2000. 2. Kozłowski R., Praktyczny sposób pisania prac dyplomowych, Wolters Kluwer, Warszawa 2009. 3. Trzeciak B., Podstawy metodologii badań medycznych: skrypt dla studentów wydziałów fizjoterapii, pielęgniarstwa i kosmetologii, Wydawnictwo Społecznej Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania, Kołobrzeg 2010. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej, Wydaw. Poznańskie, Poznań 2005. 2. Stanisz A., Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem STATISTICA PL na przykładach z medycyny. StatSoft Polska, Kraków 2007. 3. Zenderowski R., Praca magisterska, licencjat: krótki przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej, CeDeWu.Pl, Warszawa 2009. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.16 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Analiza i ocena jakości żywności |
| Punkty ECTS | 3 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **3/5** | **3** |
| **ćwiczenia** | **45** | **3/5** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Student powinien posiadać wiedzę z zakresu chemii, biologii, fizjologii i żywienia człowieka oraz umiejętnie posługiwać się komputerem w tym arkuszami kalkulacyjnymi. Ponadto student powinien znać zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w laboratorium analitycznym oraz znać sprzęt i podstawowe szkło laboratoryjne. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 – Poznanie podstawowych metod oznaczania wartości odżywczej żywności.  C2- Poznanie zasad pobierania prób do badań, podstaw oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.  C3- Poznanie podstaw statystycznego opracowania wyników badań laboratoryjnych. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Rozumie zagadnienia z zakresu chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności | K\_W03 |
| W02 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów. | K\_W05 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz oceniać i analizować jakość żywności. | K\_U29 |
| U\_02 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. | K\_U13 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Respektuję zasady bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii. | K\_K03 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Znaczenie analizy i oceny żywności w łańcuchu żywnościowym . Prawo żywnościowe | 2 | - |
| W2 | Analiza żywności a systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i Unii Europejskiej. | 2 | - |
| W3 | Laboratorium analityczne. GLP i akredytacja laboratoriów (ISO 17025). | 2 | - |
| W4 | Zasady walidacji metod | 2 | - |
| W5 | Biosensory. Metody mikrobiologiczne analizy żywności. Metody biologii molekularnej | 2 | - |
| W6 | Badania reologiczne. Metody organoleptyczne i sensoryczne | 2 | - |
| W7 | Opracowanie i interpretacja wyników analiz | 1 | - |
| W8 | Skład chemiczny żywności | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | **-** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Zasady pobierania i przygotowywania próbek żywności do analizy Analiza sensoryczna i organoleptyczna żywności  Metody chemiczne i instrumentalne w analizie żywności  Zastosowanie szybkich metod mikrobiologicznych i sond genetycznych w analizie żywności | 15 | - |
| C2 | Metody oznaczania podstawowych składników żywności | 15 | - |
| C3 | Statystyczna kontrola jakości żywności. Nowoczesne metody statystycznego opracowania wyników analiz żywności wartości odżywczej wybranych diet (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). | 15 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **45** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | Metoda problemowa M2/1 | projektor |
| Ćwiczenia | Metoda praktyczna M5/1/2 | laboratorium |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | - | P1 – egzamin pisemny |
| Ćwiczenia | F2 - ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własne  F5 – prezentacja na zadany temat | P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | | |
| P1 | F2 | F5 | P3 |
| W\_01 | x | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x | x |
| U\_01 | x | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x | x |
| U\_03 | x | x | x | x |
| K\_01 | x | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia K\_W03,K\_W05 (wiedza) oceniono metodą:  •           Egzamin pisemny - student generuje odpowiedź  •           Czas trwania zaliczenia  **45 minut**  •           Liczba pytań zaliczeniowych - **10**  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na 60% pytań  •           Średnia z ocen za 10 pytań  **< 5,9 niedostateczny (2,0)**  **6,0 - 6,49 dostateczny (3,0)**  **6,5 - 6,9 dość dobry (3,5)**  **7,0 - 7,49 dobry (4,0)**  **8,5 - 8,75 ponad dobry (4,5)**  **9,8 – 10 bardzo dobry (5,0)**    Efekty K\_U29, K\_U13, (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania  Efekty K\_K03 (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Egzamin |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **60** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do egzaminu | 15 | - |
| przygotowanie do ćwiczeń | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **90** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **3** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. M. Obiedziński: „Wybrane zagadnienia z analizy żywności”, Wydawnictwo SGGW, 2009. 2. Baryłko-Pikielnia, N., Matuszewska I.: „Sensoryczne badania żywności”, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009. 3. Ćwiczenia laboratoryjne z analizy żywności. Wydawnictwo Naukowe UMK, Warszawa 2013. 4. M. Jackiewicz, Z. Kędziora: „Metody pomiarów i kontroli jakości w przemyśle spożywczym i biotechnologii”. Wyd. AR, Poznań, 2003. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:** |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.17 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Żywienie w chorobach niezakaźnych |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **3/5** | **2** |
| **ćwiczenia** | **15** | **3/5** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość podstaw żywienia człowieka zdrowego oraz zasad zdrowego żywienia. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 -Zdobycie wiedzy na temat prawidłowego żywienia w najczęściej występujących chorobach niezakaźnych.  C2 -Wprowadzenie studentów w znajomość najczęściej występujących chorób niezakaźnych i metody ich szybkiego rozpoznania w celu wprowadzenia odpowiedniej dieto terapii.  C3 – Przygotowanie studentów do korzystania ze zdobytej wiedzy w celu rozszerzania działań profilaktycznych zmniejszających ryzyko zachorowania na choroby niezakaźne. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna czynniki ryzyka występowania chorób cywilizacyjnych, potrafi szybko interweniować odpowiednio dobraną dietoterapią | K\_W01 |
| W\_02 | Potrafi wyjaśnić związek między żywieniem a parametrami stanu zdrowia i czynnikami zwiększonego ryzyka występowania chorób niezakaźnych | K\_W02 |
| W\_03 | Posiada wiedzę o grupach produktów spożywczych wpływających na zwiększenie ryzyka zachorowania na choroby niezakaźne oraz ich wpływ na przebieg tych chorób, | K\_W03 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi umiejętnie rozpoznać chorobę niezakaźną lub czynnik wysokiego ryzyka jej wystąpienia i dostosować odpowiednią interwencję żywieniową | K\_U01 |
| U\_02 | Układa plany żywieniowe i zalecenia dietetyczne w danych jednostkach chorobowych | K\_U02 |
| U\_03 | Zna aktualne rekomendacje towarzystw naukowych dotyczących diety w cukrzycy i zaburzeniach lipidowych | K\_U04 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Wykazuje chęć dalszej edukacji i poszerzania wiedzy w kierunki chorób niezakaźnych i ich prewencji dietetycznej | K\_K06 |
| K\_02 | Prowadzi edukację żywieniową zawsze z poszanowaniem praw pacjenta | K\_K05 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Choroby niezakaźne- czynniki ryzyka, występowanie, rola edukacji żywieniowej w prewencji tych chorób. | 5 | - |
| W2 | Otyłość, cukrzyca, zaburzenia lipidowe i NT- najczęściej występujące choroby cywilizacyjne. | 5 | - |
| W3 | Zdrowe jelita- znaczenie flory bakteryjnej na występowanie i przebieg chorób niezakaźnych. | 5 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Interwencja dietetyczna w danej jednostce chorobowej- praca na wybranych przypadkach chorób niezakaźnych. | 7 | - |
| C2 | Tworzenie indywidualnych planów żywieniowych z uwzględnieniem zapotrzebowania kalorycznego pacjenta- praca na wybranych przypadkach chorób niezakaźnych. | 8 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **15** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1- wykład informacyjny | projektor |
| Ćwiczenia | M2 - analiza tekstu źródłowego | projektor |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P1-test |
| Ćwiczenia | F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność | P5- praca pisemna |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | |
| Metoda oceny P1 | F2 | P5 |
| W\_01 | x |  | x |
| W\_02 | x |  | x |
| W\_03 | x |  | x |
| U\_01 |  | x | x |
| U\_02 |  | x | x |
| U\_03 |  | x | x |
| K\_01 |  | x | x |
| K\_02 |  | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do testu | 5 | - |
| przygotowanie prezentacji | 10 | - |
| przygotowanie do ćwiczeń, | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021. 2. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:** |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Mgr Beata Podbereska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | gabinet@dietetykdebno.pl |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.18 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Żywienie pooperacyjne |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Anna Gryciak |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **ćwiczenia** | **30** | **3/5** | **2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, żywienia w zdrowiu i chorobie. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 – Podniesienie poziomu wiedzy na temat zasad żywienia przed i po operacjach w zakresie chirurgii przewodu pokarmowego, kardiochirurgii ( jednostki chorobowe wymagające leczenia chirurgicznego).  C2 - Zrozumienie wskazań do żywienia enteralnego, parenteralnego przed i po operacjach.  C3 – zapoznanie studentów ze sposobami postępowania dietetycznego podczas przygotowania pacjenta do zabiegu operacyjnego, okresu okołooperacyjnego i rekonwalescencji. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Rozumie rolę właściwego postępowania dietetycznego w prewencji, leczeniu i wspomaganiu leczenia chorób wymagających interwencji chirurgicznej. | K\_W17 |
| W\_02 | Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie. | K\_W01 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Ustalać wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń́ odżywiania i opiece okołooperacyjnej. | K\_U02 |
| U\_02 | Opracowywać szczegółowe zalecania dietetyczne w prewencji i leczeniu chorób wymagających interwencji chirurgicznej w różnych jednostkach chorobowych. | K\_U04 |
| U\_03 | Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta. | K\_U01 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. Przestrzega praw pacjenta. | K\_K05 |
| K\_02 | Jest gotów do pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie. | K\_K01 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Miejsce i rola leczenia żywieniowego pacjentów wymagających interwencji chirurgicznej. | 3 | - |
| C2 | Sposoby terapii żywieniowej: żywienie drogą przewodu pokarmowego, w tym żywienie dojelitowe, żywienie pozajelitowe. Zespół żywieniowy, sprzęt i wyposażenie, domowe leczenie żywieniowe. Planowanie sposobu żywienia. | 5 | - |
| C3 | Żywienie pacjenta chirurgicznego w onkologii. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów. | 3 | - |
| C4 | Przygotowanie do zabiegu rola dietetyka w przegotowaniu do zabiegu. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów. | 3 | - |
| C5 | Postępowanie dietetyczne w różnych stanach chorobowych wymagających interwencji chirurgicznej. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów. | 5 | - |
| C6 | Wpływ stanu odżywienia na wyniki leczenia chirurgiczne. | 3 | - |
| C7 | Edukacja pacjenta i rodziny w okresie pooperacyjnym. Przygotowanie materiałów edukacyjnych. Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów. | 5 | - |
| C8 | Klasyfikowanie i omawianie założeń diet stosowanych w różnych stanach chorobowych przewodu pokarmowego. | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Ćwiczenia | M2 metoda problemowa np. dyskusja, studium przypadku, zadania do rozwiązania | Projektor, tablica multimedialna , laptop, teksty źródłowe, dokumentacja medyczna |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Ćwiczenia | F2 - Obserwacja aktywności podczas zajęć  Ćwiczenie pisemne sprawdzające umiejętności  F4 - wypowiedź/wystąpienie | P2 - Kolokwium |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Ćwiczenia | | |
| F2 | F4 | P2 |
| W\_01 | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x |
| U\_01 | x | x | x |
| U\_02 | x | x | x |
| U\_03 | x | x | x |
| K\_01 | x | x | x |
| K\_02 | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Obecność na zajęciach zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.  Wykonanie zleconych zadań w toku ćwiczeń.  Zaliczenie przedmiotu:  zaliczenie - test (40 pytań) obejmujący materiał ćwiczeniowy  Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej to minimum 70% poprawnych odpowiedzi. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** |  |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do kolokwium zaliczeniowych | 10 |  |
| przygotowanie do egzaminu | 10 |  |
| przygotowanie do realizacji zajęć laboratoryjnych, wykonanie ćwiczeń | 5 |  |
| zapoznanie z literaturą | 5 |  |
| **suma godzin:** | **60** |  |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** |  |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowska H., Rudnicka A., „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL, Warszawa 2011. 2. Peckenpaugh. Podstawy żywienia i dieto terapia. Pod red. D. Gajewska. Elsevier wyd.I. 2011. 3. Podstawy żywienia klinicznego Lubos Sobotka PZWL 2011. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna**   1. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu Anna Rogulska PZWL, 2010. 2. Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach Mirosław Jarosz IŻŻ, 2011. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Mgr Anna Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.19 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Żywienie w alergologii |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **ćwiczenia** | **30** | **3/5** | **2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość podstaw żywienia człowieka |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 -Wprowadzenie studentów w znajomość chorób alergicznych i nietolerancji pokarmowych.  C2 -Rozszerzenie wiedzy na temat odpowiedniego sposobu żywienia w chorobach alergicznych i nietolerancjach pokarmowych.  C3 – Zdobycie wiedzy na temat najczęściej występujących alergenów pokarmowych. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna podstawowe alergeny pokarmowe, ich występowanie i oznaczenia. | K\_W01 |
| W\_02 | Potrafi dostosować odpowiednią dietę eliminacyjną dla pacjenta w zależności od występującej alergii lub nietolerancji pokarmowej. | K\_W02 |
| W\_03 | Posiada wiedzą z zakresu odpowiedniej terapii żywieniowej w alergiach pokarmowych w różnych grupach wiekowych. | K\_W03 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Układa i planuje odpowiednią dietoterapię w alergii lub nietolerancji pokarmowej. | K\_U01 |
| U\_02 | Potrafi czytać etykiety produktów i ich specjalne oznaczenia dla alergenów. | K\_U04 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Wykazuje chęć nieustannej praktyki i poszerzania wiedzy z zakresu alergii pokarmowych. | K\_K01 |
| K\_02 | Respektuje zasady etyki zawodowej. | K\_K03 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Najczęściej występujące alergeny pokarmowe oraz nietolerancje związane z pokarmem | 6 | - |
| C2 | Choroba trzewna- celiakia- alergia, nadwrażliwość na gluten- charakterystyka i prawidłowe żywienie dietą eliminacyjną | 8 | - |
| C3 | Żywienie w atopowym zapaleniu skóry, w łuszczycy- znaczenie diety | 8 | - |
| C4 | Diety eliminacyjne u dzieci- jak je prawidłowo zbilansować, czy zawsze są konieczne | 8 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Ćwiczenia | M2- analiza tekstu źródłowego | Komputer, projektor |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Ćwiczenia | F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność  F4-prezentacja | P1-test |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Ćwiczenia | | |
| F2 | F4 | P1 |
| W\_01 |  | x | x |
| W\_02 |  | x | x |
| W\_03 |  | x | x |
| U\_01 | x | x |  |
| U\_02 | x | x |  |
| K\_01 | x | x |  |
| K\_02 | x | x |  |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student przygotowuje prezentację dotyczącą wybranego tematu, przedstawia ją i zachęca grupę do analizy i dyskusji zagadnienia. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do testu | 5 | - |
| przygotowanie prezentacji | 10 | - |
| przygotowanie do ćwiczeń | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Barker H., Chojnacki J., Annne P., Dietetyka i żywienie kliniczne, Edra Urban & Partner, Wrocław 2021. 2. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021. 3. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo medyczne PZWL, 2019. 4. Ostrowska L., Dietetyka kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:** |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr Beata Podbereska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | gabinet@dietetykdebno.pl |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.20 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Suplementy diety i dodatki do żywności |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **15** | **3/6** | **2** |
| **ćwiczenia** | **15** | **3/6** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji z fizjologii i patofizjologii, anatomia, farmakologia i interreakcja leków z żywnością*.* |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - Omówienie roli suplementacji mineralno-witaminowej, wskazania i przeciwwskazania do stosowania suplementów diety.  C2 - Poruszony zostanie problem niebezpieczeństw związanych z przedawkowaniem witamin, szczególnie rozpuszczalnych w tłuszczach.  C3 - Ponadto omówione zostaną¡ rodzaje suplementów oraz »żywności fortyfikowanej dostępnej na rynku. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | zna i rozumie podstawowe pojęcia związane z działaniem suplementów i dodatków do żywności oraz mechanizmami ich działania | K\_W22 |
| W\_02 | zna wskazania i przeciwwskazania do stosowania poszczególnych suplementów oraz najważniejsze działania niepożądane | K\_W25 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | K\_U08 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów | K\_K06 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Definicja i cel suplementacji | 0,5 | - |
| W2 | Rodzaje suplementów doustnych i bezpieczeństwo ich stosowania | 1 | - |
| W3 | Formulacja suplementów | 1 | - |
| W4 | Hiperwitaminozy a suplementy diety | 1 | - |
| W5 | Uwarunkowania prawne i ekonomiczne na rynku suplementów | 1 | - |
| W6 | Preparaty pobudzające i zwiększające koncentrację | 1 | - |
| W7 | Termogeniki | 1 | - |
| W8 | Kwasy tłuszczowe | 1 | - |
| W9 | Wskazania i przeciwwskazania do suplementacji mineralno-witaminowej | 1 | - |
| W10 | Suplementy witaminowe, minerały i enzymy | 1 | - |
| W11 | Podstawy toksykologii | 1 | - |
| W12 | Drogi podaży preparatów witaminowych | 1 | - |
| W13 | Ziołowe suplementy | 1 | - |
| W14 | Zagrożenie związane z suplementacją. | 1 | - |
| W15 | Żywność fortyfikowana dostępna na rynku. | 1 | - |
| W16 | Wybrane produkty pszczele jako suplementy diety | 0,5 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **15** | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **Niestacjonarnych** |
| C1 | Rodzaje suplementów, dawki i wskazania. | 3 | - |
| C2 | Dyskusje i poszerzanie wiadomości dotyczących podstaw farmakologii, toksykologii. | 3 | - |
| C3 | Prezentowanie i dyskusja dotycząca przygotowanych przez studentów projektów związanych z tematyką suplementów diety | 3 | - |
| C4 | Przegląd dostępnych na rynku suplementów mineralno-witaminowych | 3 | - |
| C5 | Przegląd dostępnych na rynku suplementów witaminowych | 3 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **15** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1- wykład informacyjny | Komputer, projektor |
| Ćwiczenia | M2 – metoda problemowa, metody aktywizujące |  |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | **-** | P1- zaliczenie ustne |
| Ćwiczenia | F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność  F4 - prezentacja | P3 - ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład | Ćwiczenia | | |
| Metoda oceny P1 | F2 | F4 | P3 |
| W\_01 | x | x | x | x |
| W\_02 | x | x | x | x |
| U\_01 |  | x | x | x |
| K\_01 |  | x | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Efekt uczenia się** | **Na ocenę 3** | **Na ocenę 4** | **Na ocenę 5** |
| W1 | Student zna wybrane podstawowe pojęcia związane z działaniem suplementów oraz w znacznym stopniu rozumie mechanizmy tego działania | Student zna większość podstawowych pojęć związanych z działaniem suplementów oraz generalnie rozumie mechanizmy tego działania | Student zna wszystkie wymagane pojęcia związane z działaniem suplementów oraz doskonale rozumie mechanizmy tego działania |
| W2 | Student zna najważniejsze wskazania i przeciwwskazania do stosowania wybranych suplementów  oraz posiada wystarczającą wiedzę na temat ich działania farmakologicznego i niepożądanych działań | Student generalnie zna wskazania i przeciwwskazania do stosowania poszczególnych suplementów  oraz posiada znaczną wiedzę na temat działania farmakologicznego i niepożądanego | Student doskonale zna wymagane wskazania i przeciwwskazania do stosowania poszczególnych suplementów  oraz posiada ugruntowaną wiedzę na temat działania farmakologicznego i niepożądanego |
| U1 | Student w wystarczającym stopniu posługuje się wiedzą na temat wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Student w znacznym stopniu posługuje się wiedzą na temat wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | Student sprawnie posługuje się wiedzą na temat wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. Dostrzega ich wpływ na organizm człowieka. |
| K1 | Student w zasadzie rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz w pewnym stopniu uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. | Student rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów | Student doskonale rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego oraz na bieżąco uzupełnia swoją wiedzę, korzysta z różnych źródeł – literatury, internetu, dokumentów. Poszukuje nowych rozwiązań i propozycji dla klientów. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do zaliczenia | 10 | - |
| przygotowanie do ćwiczeń, | 5 | - |
| zapoznanie z literaturą | 5 | - |
| Przygotowanie prezentacji | 10 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Jegier A, Krawczyk J (red.): Wybrane zagadnienia medycyny sportowej. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012. 2. Jegier A, Nazar K, Dziak A (red.): Medycyna sportowa. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2013. 3. Mutschler E. et al. (2004), Farmakologia i toksykologia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 4. Piotrowski J.K. (red). (2008), Podstawy toksykologii. Kompendium dla studentów szkół wyższych. Wyd.II. Wydawnictwa NaukowoTechniczne Warszawa. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Szajewski J. (2008), Toksykologia dla nietoksykologów. Ostre zatrucia egzogenne. Medycyna Praktyczna Kraków. 2. Seńczuk W. (red.) (2005), Toksykologia współczesna. Wydawnictwo PZWL, Warszawa. 3. Danysz A.(red.). (2002), Kompendium farmakologii i farmakoterapii dla lekarzy, farmaceutów i studentów, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr A. Gryciak |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) |  |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Akademia_logo (4) | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.21 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowy |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | dr hab. Joanna Jasińska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **wykład** | **30** | **3/6** | **2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Student powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu ekonomii oraz umiejętność analitycznego myślenia i  wyciągania wniosków |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - Zapoznanie studenta z zagadnieniami prawnymi i ekonomicznymi dotyczącymi ochrony zdrowia.  C2 - Zrozumienie przez studentów ekonomicznego kontekstu podejmowania decyzji w ochronie zdrowia  oraz specyfiki zarządzania finansami w ochronie zdrowia.  C3 - Zapoznanie studentów z kluczowymi problemami prawno-ekonomicznymi oraz wskazanie związku  pomiędzy organizacją i finansowaniem ochrony zdrowia a jakością opieki zdrowotnej w kontekście  obowiązujących rozwiązań. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia. | K\_W26 |
| W\_02 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego. | K\_W25 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi , normami oraz standardami usług medycznych. | K\_U17 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Współdziała w zespole mając na względzie dobro pacjenta i szacunek wobec innych. | K\_K04 |
| K\_02 | Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, pozostających w sferze jego działalności zawodowej z zachowaniem etyki zawodowej oraz praw pacjenta. | K\_K05 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści wykładów** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| W1 | Wprowadzenie do przedmiotu: definicja prawa, źródła prawa, ekonomika ochrony zdrowia - koncepcja współczesnej ekonomiki zdrowia według Williamsa. | 2 | - |
| W2 | Syntetyczne mierniki oceny stanu zdrowia – QALY, DALY, PYLL, HALE | 2 | - |
| W3 | Rynek w ochronie zdrowia. Popyt, podaż, równowaga rynkowa, mechanizm rynkowy, „niewidzialna ręka rynku”. | 2 | - |
| W4 | Rynek świadczeń zdrowotnych – możliwości i ograniczenia, interwencjonizm państwowy. | 2 | - |
| W5 | Systemy organizacji i finansowania ochrony zdrowia: model Beveridge’a, model Bismarcka, model rezydualny, model Siemaszki. | 2 | - |
| W6 | Syntetyczna ocena funkcjonowania systemów ochrony zdrowia – Euro Health Consumer Index | 2 | - |
| W7 | Ewolucja systemu ochrony zdrowia w Polsce. | 2 | - |
| W8 | Zasady systemu powszechnego ubezpieczenia zdrowotnego,  konstytucyjna gwarancja prawa do ochrony zdrowia | 2 | - |
| W9 | Regulacje prawne prowadzenia działalności leczniczej w Polsce oraz zasady finansowania podmiotów leczniczych. | 2 | - |
| W9 | Mechanizmy finansowania świadczeń zdrowotnych: budżet globalny, system kapitacyjny, płatność za procedurę medyczną, płatność za osobodzień, płatność za hospitalizację, płatność za jednostkę chorobową, zwrot kosztów rzeczywistych, Jednorodne Grupy Pacjentów | 4 | - |
| W10 | System podstawowego szpitalnego zabezpieczenia świadczeń  opieki zdrowotnej. | 2 | - |
| W11 | Narodowe rachunki zdrowia, wydatki publiczne i niepubliczne na ochronę zdrowia w Polsce, rola państwa, samorządów i organizacji pozarządowych w finansowaniu ochrony zdrowia. | 4 | - |
| W12 | Prawa pacjenta, regulacje wykonywania zawodów medycznych, system informacji w ochronie zdrowia, zdrowie  publiczne. | 2 | - |
|  | **Razem liczba godzin wykładów** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Wykład | M1 – Wykład informacyjny | projektor , prezentacja, swobodne wypowiedzi |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Wykład | - | P2 - test zaliczeniowy |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Symbol efektu** | Wykład |
| P2 |
| W\_01 | X |
| W\_02 | X |
| U\_01 | X |
| K\_01 | X |
| K\_02 | X |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Sposób zaliczenia przedmiotu:  Zaliczenie będzie realizowane w formie testu jednokrotnego wyboru z 4 wariantami odpowiedzi. Test składa się ze 50 pytań.  Kryterium zaliczenia przedmiotu:  Oceny z zaliczenia wystawiane będą na podstawie uzyskanej liczby punktów:  0-29 pkt. – 2,0 (ndst)  30-34 pkt. – 3,0 (dost)  35-37 pkt. – 3,5 (ddb)  38-42 pkt. – 4,0 (db)  43-44 pkt. – 4,5 (pdb)  45-50 pkt. – 5,0 (bdb)  Student, który otrzyma ocenę niedostateczną (2,0) może przystąpić do egzaminu poprawkowego w wyznaczonym terminie. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do testu zaliczeniowego | 15 | - |
| zapoznanie z literaturą | 15 | - |
| **suma godzin:** | **60** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Sygit B., Wąsik D., Prawo ochrony zdrowia, Difin, Warszawa 2016. 2. Suchecka J., Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej, Wolters Kluwer, Warszawa 2016. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Getzen Th. E., Ekonomika zdrowia. Teoria i praktyka, PWN, Warszawa 2000. 2. Paszkowska M., Polski system ochrony zdrowia, Difin, Warszawa 2020. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | Joanna Jasińska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | joanna@epoczta.pl |
| podpis | Joanna Jasińska |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | B.22 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Organizacja pracy dietetyka |
| Punkty ECTS | 2 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Nauki kierunkowe |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **ćwiczenia** | **30** | **3/6** | **2** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość żywienie człowieka w zdrowiu i chorobie |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 -Przygotowanie studentów do korzystania ze zdobytej wiedzy w zależności od miejsca pracy.  C2 -Rozwinięcie umiejętności opisywania metod i systemów zapewniających jakość zdrowotną żywności.  C3 – Poznanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz innych ważnych ustawowo rozporządzeń ułatwiających kontrolę wewnętrzną w przyszłym zawodzie. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA** | | | |
| W\_01 | Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | K\_W08 |
| W\_02 | Zna zasady prowadzenia kontroli wewnętrznej (GHP/ GMP, HACCP), analiza krytycznych punktów kontroli, | K\_W07 |
| W\_03 | Zna istotę, rolę oraz formy ochrony własności intelektualnej w ochronie zdrowia | K\_W26 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | |
| U\_01 | Potrafi w prawidłowy sposób kontrolować przebieg dystrybucji i wydawania posiłków np. w Szpitalu | K\_U01 |
| U\_02 | Potrafi przeprowadzać szkolenia personelu mającego styczność z produktami lub posiłkami w danej placówce- z zakresu GHP/GMP | K\_U02 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| K\_01 | Ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej i innych z uwagi na zmieniające się regulacje prawne | K\_K06 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści ćwiczeń** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| C1 | Prawo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności- oraz systemy wczesnego ostrzegania. | 10 | - |
| C2 | Rola i istota własności intelektualnej w pracy dietetyka. | 10 | - |
| C3 | Dietetyk w Polsce- kształcenie, specjalizacje i miejsca pracy oraz ich organizacja zgodna z zasadami ergonomii zawodu. | 10 | - |
|  | **Razem liczba godzin ćwiczeń** | **30** | - |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Ćwiczenia | M2 –metody aktywizujące | Komputer, projektor |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Ćwiczenia | F2- obserwacja podczas zajęć / aktywność | P1- test |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Ćwiczenia | |
| F2 | P1 |
| W\_01 | x | x |
| W\_02 | x | x |
| W\_03 | x | x |
| U\_01 | x |  |
| U\_02 | x |  |
| K\_01 | x |  |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Ocena końcowa będzie efektem zaliczenia testu wyboru składającego się z 20 pytań (20-19pkt = bdb; 18-17pkt = db+; 16-15pkt = db; 14-13 pkt = dst+; 12-11pkt = dst). Przystąpienie do testu będzie poprzedzone zaliczeniem ćwiczeń, w czasie których student wykazuje się aktywnością podczas zajęć. |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **30** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| przygotowanie do testu | 5 | - |
| przygotowanie do ćwiczeń, | 10 | - |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **55** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **2** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Turlejska H. Zasady GHP/GMP oraz systemy HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. , Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa, 2003. 2. Marcinkowski J.T,, Klimberg A. ( red.). Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych. , Wyd.Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:** |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | mgr Beata Podbereska |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | gabinet@dietetykdebno.pl |
| podpis |  |