

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: Wykład/ćwiczenia
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: KLINICZNY ZARYS CHORÓB	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w zakresie patogenezy, symptomatologii oraz leczenia chorób, ze szczególnym uwzględnieniem chorób żywieniowozależnych. C2 Nauczenie studentów posługiwania się Międzynarodową Statystyczną Klasyfikacją Chorób. C3 WYROBIENIE u studenta umiejętności pracy w zespole profesjonalistów w zakresie ochrony zdrowia.	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Wsl.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia w grupach. Mk3 Film szkoleniowy. Mk4 Prezentacja przypadków klinicznych.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Choroby wewnętrzne. T2 Cukrzyca. T3 Chirurgia. T4 Onkologia. T5 Neurologia. T5 Stomatologia. T6 Choroby psychiczne. T7 Międzynarodowa Statystyczna Klasyfikacja Chorób (ICD).	
Literatura podstawowa: 1. Gajewski P., <i>Choroby wewnętrzne 2013 na podstawie Interny Szczeklika – kompendium</i> , Kraków 2013, wyd. 5; 2. Paauw D.S., Lisanne R., Burkholder, Mary B. Migeon (red.) wydania polskiego Kuna P.,	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

Choroby wewnętrzne: praktyczny przewodnik kliniczny - tom 1-2, Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner Wrocław 2009 wyd. 1 i późniejsze;
3. Noszczyk W., *Chirurgia tom 1-2*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005, wyd. 1 i późniejsze.

Literatura uzupełniająca:

Analiza artykułów z czasopism medycznych.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu etiologii, symptomatologii i leczenia chorób wewnętrznych, chirurgii, onkologii, neurologii, psychiatrii, stomatologii.	K_W01, K_W05 K_W06, K_W11 K_W12
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym, Międzynarodową Statystyczną Klasyfikację Chorób ICD.	K_W12
E3_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu etiologii, symptomatologii i leczenia chorób wewnętrznych, chirurgii, onkologii, neurologii, psychiatrii, stomatologii w praktyce zawodowej.	K_U01
E4_U	Student posiada umiejętności niezbędne do pracy w zespole opiekującym się pacjentem.	K_U14, K_U17 K_U22, K_U23
E5_K	Student jest gotowy do współpracy z osobami (współpracownikami i pacjentami) o różnych światopoglądach.	K_K01, K_K02 K_K03

Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W01, K_W05 K_W06, K_W11 K_W12	C1	T1, T2, T3, T4, T5, T6	Mk1, Mk3,	P1
E2_W	K_W12	C2	T7	Mk1, Mk3,	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01	C1, C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7	Mk2, Mk3 Mk4,	F1
E4_U	K_U14, K_U17 K_U22, K_U23	C1, C2, C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7	Mk2, Mk3 Mk4,	F1
Kompetencje					
E5_K	K_K01, K_K02	C1, C2, C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6,	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4,	F1, P1

	K_K03		T7		
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratorium		30	12		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	5	12		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	6	15		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	5	9		
	Przygotowanie się do zaliczenia				
	Przygotowanie się do egzaminu	5	15		
	Inne (jakie?).....				
Sumaryczna liczba godzin		75			
Liczba punktów ECTS		3			

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: Wykład/ćwiczenia
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: PODSTAWY OPIEKI NAD CHORYM	
Cele kształcenia C1. Zapoznanie studentów z podstawowymi regulacjami prawnymi dotyczącymi praw pacjenta i innymi dotyczącymi funkcjonowania ochrony zdrowia w Polsce. C2 Przekazanie wiedzy dotyczącej rodzajów dokumentacji medycznej. C3 Przekazanie studentom umiejętności zebrania wywiadu lekarskiego i techniki badania fizykalnego oraz rodzajów i interpretacji podstawowych badań dodatkowych. C4 Nauczenie studentów podstawowych zasad komunikacji z pacjentem oraz zrozumienia jego potrzeb. C5 Wytrobienie u studenta umiejętności interpretacji diagnostycznych badań dodatkowych.	
Przedmiot wprowadzający: -	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia w grupach. Mk3 Film szkoleniowy. Mk4 Prezentacja przypadków klinicznych.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Podstawowe akty prawne dotyczące ochrony zdrowia w Polsce. T2 Prawa pacjenta w Polsce – regulacje prawne. T3 Rodzaje podstawowych badań diagnostycznych w medycynie. Zasady aseptyki i antyseptyki. Pomiar temperatury ciała, pomiar tętna, nieinwazyjny pomiar ciśnienia tętniczego. T4 Dokumentacja medyczna i jej rodzaje. T5 Rodzaj sprzętu do iniekcji i pobierania krwi. Proste testy paskowe i pomiar stężenia glukozy we krwi. Pobranie krwi żyłnej i włosniczkowej do badań. T6 Komunikacja z pacjentem. T7 Wywiad i badanie lekarskie.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

Literatura podstawowa:					
1. Nowina-Konopka M., Feleszko W., Małecki Ł., <i>Komunikacja medyczna dla studentów i lekarzy</i> , Medycyna Praktyczna, Kraków, 2018;					
2. Kózka M, Płaszewska-Żywko L., <i>Modele opieki pielęgniarskiej nad chorym dorosłym. Podręcznik dla studiów medycznych</i> , Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2019;					
3. Cepuch G., Perek M., <i>Modele opieki pielęgniarskiej nad dzieckiem</i> , Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2012;					
4. Talarska D., Wieczorowska-Tobis K., Szwałkiewicz E., <i>Opieka nad osobami przewlekle chorymi, w wieku podeszłym i niesamodzielnymi. Podręcznik dla opiekunów medycznych</i> , Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2009.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Akty prawne dotyczące ochrony zdrowia w Polsce;					
2. Ciechaniewicz W. (red.), <i>Pielęgniarstwo –Ćwiczenia</i> . Tom II, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014;					
3. Ciechaniewicz W, Grochans E, Łoś E., <i>Wstrzyknięcia śródskórne, podskórne, domięśniowe i dożylnie</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.					
F2 Ocena wykonywanych ćwiczeń.					
P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.					
Efekty uczenia się dla przedmiotu					
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się			Odniesienie efektu do efektu kierunkowego	
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu regulacji prawnych dotyczących ochrony zdrowia w Polsce.			K_W14, K_W17	
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, rodzaje badań diagnostycznych w medycynie.			K_W12	
E3_U	Student potrafi korzystać z dokumentacji medycznej i ją tworzyć.			K_U16, K_U18	
E4_U	Student umie przeprowadzić wywiad lekarski oraz podstawowe badanie fizykalne.			K_U11	
E5_K	Student jest przygotowany do komunikowania się z pacjentem, jest empatyczny, stosuje w sposób zrozumiały terminologię medyczną.			K_K08, K_K12	
E6_K	Student współpracuje z lekarzem oraz z innymi profesjonalistami w ochronie zdrowia w opiece nad pacjentem.			K_K02, K_K03	
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny					
Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W14, K_W17	C1	T1, T2	Mk1	P1
E2_W	K_W12	C3	T3, T5	Mk1	P1

Umiejętności					
E3_U	K_U16, K_U18	C2	T4	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E4_U	K_U11	C3, C4	T6, T7	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K08, K_K12 K_K13	C1 – C5	T1 – T7	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
E6_K	K_K02, K_K03	C1 – C5	T1 – T7	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratorium		30	12		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	10	25		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	6	16		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	5	10		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	Inne (jakie?).....				
Sumaryczna liczba godzin				75	

Liczba punktów ECTS	3
----------------------------	----------

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_ Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Wykład/ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w zakresie farmakokinetyki i farmakodynamiki leków, interakcji lekowych. C2 Nauczenie studentów farmakoterapii szczegółowej w zakresie podstawowych leków oraz substancji roślinnych o działaniu leczniczym. C3 WYROBIE u studenta umiejętności wskazywania objawów ubocznych oraz toksycznych poszczególnych grup leków.	
Przedmiot wprowadzający: Fizjologia człowieka.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia/ uczenie się przez doświadczenie. Mk3 Dyskusja. Mk4 Analiza przypadków.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Podstawy farmakokinetyki oraz farmakodynamiki. T2 Interakcje lekowe. T3 Leki stosowane w leczeniu zakażeń. T4 Leki działające na układ sercowo-naczyniowy. T5 Leki działające na układ nerwowy. T5 Leki przeciwbólowe. T6 Leki stosowane w leczeniu cukrzycy. T7 Leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego. T8 Leki stosowane w onkologii. T9 Substancje roślinne o działaniu leczniczym. T10 Podstawy toksykologii.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

Literatura podstawowa:

1. Mitreęga K.A., Krzemiński T.F., *Farmakologia i farmakoterapia dla ratowników medycznych*, Wydawnictwo Edra Urban&Partner, Wrocław 2017;
2. Buczek W., Danysz A., *Farmakologia Danysza. Kompendium farmakologii i farmakoterapii*, Wydawnictwo Edra Urban&Partner, Wrocław 2016;
3. Obuchowicz E., Małecki A., Kmiecik-Kołada K., Okopien B., *FARMAKOLOGIA dla studentów i absolwentów kierunków medycznych*, Wydawnictwo MEDKAR, Warszawa 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Mutschler E. i wsp., *Farmakologia i toksykologia*, MedPharm Polska, Warszawa 2010;
2. Korbuta R., (red.), *Farmakologia Po Prostu - podręcznik dla studentów kierunków medycznych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2009;
3. Korbuta R., (red.), *Farmakologia Tajemnice - podręcznik dla studentów kierunków medycznych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2009.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena ćwiczeń.

P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu farmakodynamiki i farmakokinetiki leków, interakcji lekowych.	K_W01, K_W02 K_W11
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, farmakoterapię szczegółową podstawowych grup leków oraz substancji roślinnych o działaniu leczniczym.	K_W01, K_W02 K_W11
E3_U	Student potrafi stosować wiedzę farmakologiczną w praktyce dietetyka.	K_U01
E4_U	Student umie wskazywać dawki lecznicze, objawy działania ubocznego oraz toksycznego substancji biologicznie czynnych.	K_U14, K_U16 K_U23
E5_K	Student jest przygotowany do prawidłowego posługiwania się nazwami leków oraz zakresami dawek leczniczych.	K_K01, K_K04

Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W01, K_W02 K_W11	C1	T1, T2	Mk1, Mk4	P1
E2_W	K_W01, K_W02 K_W11	C1	T3 – T10	Mk1, Mk4	P1
Umiejętności					

E3_U	K_U01	C2, C3	T1 – T10	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E4_U	K_U14, K_U16 K_U23	C2, C3	T2 – T10	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01, K_K04 K_K14	C1, C2, C3	T 1 – T10	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratorium		30	12		
Seminarium					
Praktyka studencka					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	8	25		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	8	15		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	5	11		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	Inne (jakie?).....				
Sumaryczna liczba godzin		75			
Liczba punktów ECTS		3			

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Wykład/ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w zakresie żywienia człowieka w tym podstawowej terminologii nauki o żywieniu człowieka. C2. Przekazanie wiedzy na temat podziału i roli w organizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz ich wykorzystania w dietach. C3. Kształtowanie u studentów umiejętności niezbędnych do dokonywania przemian, podziału, źródeł, norm i znaczenia żywieniowego białek, tłuszczów, węglowodanów oraz pierwiastków śladowych i witamin. C4. Wytrobienie u studenta umiejętności określania zapotrzebowania na energię oraz obliczania wartości odżywczej i energetycznej na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw.	
Przedmiot wprowadzający: Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu biochemii i fizjologii człowieka.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia/uczenie się przez doświadczenie. Mk3 Dyskusja. Mk4 Analiza przypadku. Mk5 Metoda projektu.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. T2. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i odżywcze. T3. Przemiana materii i energii u człowieka, metody jej pomiaru; wydatek i bilans energetyczny. T4. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany, ich podział, funkcje w organizmie, strawność i wartość odżywcza; normy żywienia; główne źródła w diecie. T5. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia; główne źródła w diecie. T6. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

T7. Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o wartości odżywczej żywności.
T8. Charakterystyka norm żywienia i ich wykorzystanie.
T9. Wartość energetyczna produktów spożywczych a wydatek energetyczny.
T10. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów.
T11. Oznaczanie dostępnej metioniny w żywności.
T12. Charakterystyka zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych (w tym NNKT) i cholesterolu w produktach i całodziennej racji pokarmowej.
T13. Źródła błonnika pokarmowego i różnych jego frakcji w przykładowych racjach pokarmowych.
T14. Określenie i ocena spożycia wody w wybranej grupie populacyjnej.
T15. Ocena potencjalnego wpływu spożywanych pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu.
T16. Określenie potencjału przeciwutleniającego organizmu na podstawie oznaczania aktywności wybranych enzymów w materiale biologicznym.

Literatura podstawowa:

1. Gajda R., Kołodziej A., *Podstawy żywienia człowieka z zadaniami*, Wydawnictwo Medpharm, Warszawa 2018;
2. Kolanowski W., *Podstawy żywienia człowieka*, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach, Siedlce 2018;
3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M., *Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2019;
4. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2014;
5. Payne A., Barker H., (red.) wydania polskiego Chojnacki J., *Dietetyka i żywienie kliniczne*, Wydawnictwo Edra Urban&Partner, Wrocław 2013.

Literatura uzupełniająca

1. Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010;
2. Jarosz M., (red.), *Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja*, Wydawnictwo IŻŻ, Warszawa 2012;
3. Ziemiański Ś., (red.), *Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy*, Wydawnictwo PZWL, 2007;
4. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M., *Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2008;
5. Tablice wartości odżywczej produktów spożywczych;
6. Program komputerowy DIETETYK

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena przygotowanego przez studenta projektu.

P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu terminologii żywieniowej, zna znaczenie żywienia dla zdrowia, skład organizmu człowieka i składniki	K_W01, K_W02 K_W07, K_W12

	pokarmowe i odżywcze.				
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie zakres wiedzy o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie.	K_W01, K_W02 K_W07, K_W10 K_W12			
E3_W	Student za, w stopniu zaawansowanym, podział, źródła, normy żywieniowe oraz znaczenie odżywcze węglowodanów, tłuszczy, białek, witamin oraz pierwiastków śladowych.	K_W10			
E4_U	Student potrafi ocenić bilans energetyczny organizmu oraz stosować tabele wartości odżywczych potraw oraz produktów spożywczych.	K_U01, K_U03 K_U06, K_U07 K_U10, K_U18			
E5_U	Student potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe – niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie.	K_U01, K_U07 K_U10, K_U18			
E6_U	Student posiada umiejętności niezbędne do planowania jadłospisów odpowiednich dla różnych osób.	K_U01, K_U03 K_U06, K_U07 K_U10, K_U11 K_U18			
E7_K	Student jest gotów do propagowania zdrowego żywienia wśród zróżnicowanych grup.	K_K02, K_K03 K_K04, K_K05 K_K06, K_K07			
E8_K	Student rozumie konieczność ciągłego podnoszenia swoich kompetencji.	K_K01, K_K12			
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny					
Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W01, K_W02 K_W07, K_W12	C1	T1, T2	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W01, K_W02 K_W07, K_W10 K_W12	C2	T3, T4, T5, T6	Mk1, Mk5	P1
E3_W	K_W10	C2	T3, T4, T5, T6	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E4_U	K_U01, K_U03 K_U06, K_U07 K_U10, K_U18	C3, C4	T7 – T16	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E5_U	K_U01, K_U07 K_U10, K_U18	C3, C4	T7 – T16	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E6_U	K_U01, K_U03 K_U06, K_U07	C3, C4	T7 – T16	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2

	K_U10, K_U11 K_U18				
Kompetencje					
E7_K	K_K02, K_K03 K_K04, K_K05 K_K06, K_K07	C1 – C4	T1 – T16	Mk1 – Mk5	F1, F2, P1
E8_K	K_K01, K_K12	C1 – C4	T1 – T16	Mk1 – Mk5	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratorium		40	16		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	10	20		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	12		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	10	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia				
	Przygotowanie się do egzaminu	6	20		
	Inne (jakie?).....				
Sumaryczna liczba godzin		100			
Liczba punktów ECTS		4			

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	
Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_ Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Wykład/ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: EDUKACJA ŻYWIENIOWA I PROMOCJA ZDROWIA	
Cele kształcenia C1 Przekazanie wiedzy w zakresie determinantów zdrowia oraz modyfikowalnych czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych, podstawowych rodzajów profilaktyki i metod prowadzenia działań profilaktycznych, podstaw promocji zdrowia. C2 Poznanie podstawowych zagadnień związanych z zagadnieniem dobrych praktyk w zakresie promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej i sposobów zdrowego żywienia. C3 WYROBIENIE umiejętności budowania relacji z pacjentem w przypadku istnienia problemów zdrowotnych, umiejętności współpracy z lekarzem i innymi profesjonalistami w systemie ochrony zdrowia, samodzielnego wyszukiwania i przekazywania wiarygodnych informacji odnośnie zagadnień związanych ze zdrowiem, przygotowywania i przeprowadzania wystąpień publicznych w zakresie edukacji zdrowotnej. C4 Przygotowanie absolwenta do samodzielnego prowadzenia działań edukacyjno-promocyjnych na szczeblu indywidualnym i zbiorowym.	
Przedmiot wprowadzający: anatomia człowieka, fizjologia człowieka, psychologia ogólna.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji²: Ws1 student posiada podstawy wiedzy z zakresu anatomii, fizjologii procesów fizjologicznych zachodzących w organizmie człowieka.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia w parach i małych grupach. Mk3 Analiza tekstów z dyskusją. Mk4 Psychodramy. Mk5 Metoda problemowa. Mk6 Filmy szkoleniowe.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Definicja zdrowia i jego uwarunkowania. Modyfikowalne i niemodyfikowalne czynniki ryzyka chorób żywieniowozależnych. T2 Definicja profilaktyki, rodzaje profilaktyki. Profilaktyka a promocja zdrowia. Rodzaje działań promocyjnych, szpital jako miejsce promujące zdrowie.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

² Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji jakie student powinien posiadać przed realizacją w zakresie danego przedmiotu.

T3 Diagnoza problemów i potrzeb zdrowotnych w określonej populacji. Promocja zasad zdrowego żywienia, choroby związane z nieprawidłowym odżywianiem, rola aktywności fizycznej w zdrowiu. Wpływ środowiska na zdrowie. T4 Organizacja badań profilaktycznych w Polsce. Finansowanie programów profilaktycznych. T5 Skuteczna komunikacja i budowanie relacji z uczestnikami działań promocyjno-edukacyjnych w szkole. T6 Metody opracowywania i ewaluacji programów profilaktycznych. Zasady dobrej praktyki w zakresie prowadzenia działań profilaktyczno-promocyjnych.		
Literatura podstawowa: 1. <i>Praktyka i teoria promocji zdrowia</i>. Karski J, CeDeWu, Warszawa 2011; 2. <i>Zdrowie publiczne</i>. Kulik T., Pacian A., Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2014; 3. Czupryna A., Poździoch S., Ryś A., Włodarczyk C.W., <i>Zdrowie Publiczne – wybrane zagadnienia</i>, tom I,II, Vesalius, UJ Kraków, 2000.		
Literatura uzupełniająca: 1. Platformy internetowe. 2. Akty prawne.		
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca): F1 Ocena aktywności studenta na zajęciach. F2 Ocena przygotowywanego projektu edukacyjno-promocyjnego. P1 Kolokwium.		
Efekty uczenia się dla przedmiotu³		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, definicje zdrowia i jego determinanty, profilaktykę oraz promocję zdrowia, wymienia ich rodzaje.	K_W14, K_W20
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat zasad prowadzenia i ewaluacji programów edukacyjno-promocyjnych.	K_W14, K_W20
E3_U	Student potrafi korzystać z wiarygodnych i obiektywnych informacji w celu prowadzenia działań edukacyjno-promocyjnych.	K_U01, K_U13 K_U14, K_U16 K_U21, K_U23
E4_U	Student trafnie dobiera metody i formy prowadzenia zajęć oraz argumentacji w procesie komunikacji i kształcenia.	K_U11, K_U14 K_U15, K_U16 K_U21, K_U23
E5_K	Student jest otwarty na zmiany i potrzeby w zakresie promocji zdrowia, identyfikuje potrzeby w zakresie edukacji zdrowia w swoim otoczeniu zawodowym.	K_K01, K_K02 K_K03, K_K05 K_K06, K_K09
E6_K	Student jest przygotowany do efektywnej komunikacji i budowania relacji z podopiecznymi w celu skutecznej zmiany zachowań zdrowotnych.	K_K05, K_K07 K_K08, K_K10 K_K12
E7_K	Student skutecznie inicjuje i realizuje działania edukacyjno - promocyjne, samodzielnie lub współpracując z lekarzem i innymi profesjonalistami w ochronie zdrowia.	K_K02, K_K03 K_K05, K_K07
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny		

³ Efekty kształcenia dla przedmiotu zgodne z efektami kierunkowymi.

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W14, K_W20	C1, C2	T1, T2, T4	Mk1,	P1
E2_W	K_W14, K_W20	C1, C2	T3, T5, T6	Mk1,	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U13 K_U14, K_U16 K_U21, K_U23	C3, C4	T2, T3, T4, T6	Mk2	F1, F2
E4_U	K_U11, K_U14 K_U15, K_U16 K_U21, K_U23	C3, C4	T5, T6	Mk2	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01, K_K02 K_K03, K_K05 K_K06, K_K09	C1 – C4	T1 – T6	Mk1 – Mk6	F1, F2, P1
E6_K	K_K05, K_K07 K_K08, K_K10 K_K12	C1 – C4	T1 – T6	Mk1 – Mk6	F1, F2, P1
E7_K	K_K02, K_K03 K_K05, K_K07	C1 – C4	T1 – T6	Mk1 – Mk6	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim				
Ćwiczenia/laboratorium		40	16		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					

Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	5	10
	Rozwiązywanie zadań i problemów	5	12
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	10	10
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	5	10
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	17
	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		75	
Liczba punktów ECTS		3	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Wykład/laboratorium</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w zakresie higieny produkcji tj. tworzenia warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej. C2 Przekazanie wiedzy na temat warunków higieny produkcji żywności, zagrożeń zdrowotnych oraz kształtowanie umiejętności opracowywania podstawowej dokumentacji metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności (GHP/GMP). C3 Wytrobienie u studenta umiejętności stosowania zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP. C4. Wytrobienie u studenta umiejętności wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w rozpoznaniu zanieczyszczeń żywności.	
Przedmiot wprowadzający: Chemia ogólna i żywności, Biochemia ogólna i żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji²: Ws1	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Metody ćwiczeniowo-praktyczne, laboratorium. Mk3 Dyskusja. Mk4 Metoda projektu.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Pojęcie higieny i higieny żywności. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności. T2. Analiza ryzyka zdrowotnego w łańcuchu żywnościowym. T3. Zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w żywności. Podstawy mikrobiologii prognostycznej. T4. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. T5. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. T6. Zasady GHP/GMP i system HACCP.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

² Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji jakie student powinien posiadać przed realizacją w zakresie danego przedmiotu.

T7. Urzędowy nadzór nad żywnością.					
T8. Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie.					
T9. Prognozowanie mikrobiologiczne, Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych.					
T10. Krajowe i unijne ustawodawstwo żywnościowe.					
T11. Drobnoustroje patogenne występujące w żywności.					
T12. Ocena stanu higienicznego powierzchni, powietrza i rąk personelu.					
Literatura podstawowa:					
1. Kołożyn-Krajewska D.(red), <i>Higiena produkcji żywności</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019;					
2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., <i>Zarządzani e-bezpieczeństwem żywności</i> . Teoria i praktyka, Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa 2010;					
3. Turlejska H., <i>Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</i> , Fundacja Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003.					
Literatura uzupełniająca					
1. Libudzisz Z., Kowal K., Żakowska Z. (red.), <i>Mikrobiologia techniczna</i> (tom I i II), Wydawnictwo PWN, Warszawa 2007;					
2. Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych;					
3. Ustawy i rozporządzenia z zakresu obowiązującego prawa dotyczącego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego nad żywnością i przedmiotami użytku.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.					
F2 Ocena projektu.					
P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.					
Efekty uczenia się dla przedmiotu					
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się				Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu podstawowych zagrożeń i zanieczyszczeń żywności i ich wpływu na organizm człowieka.				K_W07, K_W22
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym, zasady i metody nadzoru zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności oraz warunki, w których się odbywa.				K_W07, K_W22
E3_U	Student potrafi stosować zasady GHP/GMP oraz system HACCP w praktyce dietetyka.				K_U01, K_U05
E4_U	Umie analizować wyniki badań laboratoryjnych żywności.				K_U01, K_U05 K_U07
E5_K	Stosuje regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności w praktyce zawodowej, jest świadomy konsekwencji ich nieprzestrzegania.				K_K01, K_K02 K_K03, K_K05 K_K12
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny					
Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					

E1_W	K_W07, K_W22	C1	T1, T2, T3	Mk1, Mk4	P1
E2_W	K_W07, K_W22	C2	T4, T5, T6, T7, T10	Mk1, Mk4	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U05	C3	T6	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U05 K_U07	C3, C4	T8, T9, T11, T12	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01, K_K02 K_K03, K_K05 K_K12	C1 – C4	T1 – T12	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratorium		24	12		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	1	8		
	Rozwiązywanie zadań i problemów				
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu		10		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	1	8		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	Inne (jakie?).....				

Sumaryczna liczba godzin	50
Liczba punktów ECTS	2

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_ Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Wykład/laboratorium</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowań toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych. C2. Przekazanie wiedzy na temat źródeł zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi. C3. Wytrobienie u studenta umiejętności oceny ryzyka toksykologicznego. C4. Wytrobienie u studenta umiejętności wykorzystania wiedzy teoretycznej z zakresu toksykologii w pracy dietetyka.	
Przedmiot wprowadzający: Chemia ogólna i żywności, Biochemia ogólna i żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji²: Ws1	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Metody ćwiczeniowo-praktyczne, laboratorium. Mk3 Pomiar. Mk4 Dyskusja.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Definicje związane z toksycznością substancji, dawki, rodzaje dawek, narażenie człowieka na substancje toksyczne, źródła substancji toksycznych. T2. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatrucia. T3. Ocena toksyczności substancji chemicznych. T4. Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. T5. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. T6. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach. T7. Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. T8. Zanieczyszczenia chemiczne żywności, źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

² Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji jakie student powinien posiadać przed realizacją w zakresie danego przedmiotu.

- T9.** Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.
- T10.** Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.
- T11.** Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy.
- T12.** Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych.
- T13.** Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych.
- T4.** Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników, przeciwutleniaczy).
- T15.** Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych.
- T16.** Analiza aktualnego problemu toksykologicznego dotyczącego substancji obcych.
- T17.** Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów.
- T18.** Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.

Literatura podstawowa:

1. Seńczuk W., *Toksykologia współczesna*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017;
2. Piotrowski J., *Podstawy toksykologii*, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2017;
3. Kolarczyk E. (red.), *Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2016;
4. Ball S., *Toksykologia żywności bez tajemnic*, Wydawnictwo Medyk, Warszawa 2015
5. Ludwicki K. (red.), *Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka*, Wydawnictwo NIZP-PZH, Warszawa 2013.

Literatura uzupełniająca

1. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schafer-Korting M., *Farmakologia i toksykologia*, Wydawnictwo MedPharm, Wrocław 2012;
2. Brzozowska A. (red.), *Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010;
3. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena wykonywanych ćwiczeń.

P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu substancji potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, których źródłem jest żywność.	K_W02, K_W03 K_W07, K_W08 K_W11, K_W22
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa a także czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności.	K_W02, K_W03 K_W07, K_W08 K_W11, K_W22
E3_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym i rozumie zapisy prawa żywnościowego dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych.	K_W14, K_W20 K_W22, K_W02 K_W03, K_W07 K_W08, K_W11

E4_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu źródeł i substancji szkodliwych w produkcji i przetwarzaniu żywności.	K_U01, K_U02 K_U04, K_U05			
E5_U	Student potrafi stosować regulacje prawne w działalności praktycznej.	K_U01, K_U05 K_U19			
E6_U	Student potrafi przeprowadzić badania substancji, zinterpretować uzyskane dane, wyciągać wnioski a następnie zastosować je w praktyce.	K_U01, K_U02 K_U04, K_U05			
E7_K	Stosuje regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności w praktyce zawodowej, jest świadomy konsekwencji ich nieprzestrzegania.	K_K01, K_K02 K_K03, K_K05 K_K12			
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny					
Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W02, K_W03 K_W07, K_W08 K_W11, K_W22	C1	T1 – T5	Mk1,	P1
E2_W	K_W02, K_W03 K_W07, K_W08 K_W11, K_W22	C2	T6, T8, T11 – T18	Mk1,	P1
E3_W	K_W14, K_W20 K_W22, K_W02 K_W03, K_W07 K_W08, K_W11	C1, C2	T7, T9, T10	Mk1,	P1
Umiejętności					
E4_U	K_U01, K_U02 K_U04, K_U05	C3, C4	T2, T6, T8, T12, T13, T14, T17	Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2
E5_U	K_U01, K_U05 K_U19	C3, C4	T7, T9, T10	Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2
E6_U	K_U01, K_U02 K_U04, K_U05	C3, C4	T3, T4, T5, T11, T15, T16, T18	Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2
Kompetencje					
E7_K	K_K01, K_K02 K_K03, K_K05 K_K12	C1 – C4	T1 – T18	Mk1	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć		Forma aktywności studenta		Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach	
				stacjonarnych	niestacjonarnych

Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	20	12
Ćwiczenia/laboratorium		30	14
Seminarium			
Praktyka zawodowa			
Lektorat			
Konwersatorium			
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	5	14
	Rozwiązywanie zadań i problemów		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	10	15
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	20
	Przygotowanie się do egzaminu		
	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		75	
Liczba punktów ECTS		3	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć <i>Wykład/laboratorium</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I TOWAROZNAWSTWO	
Cele ogólne kształcenia C1. Przekazanie studentom wiedzy związanej z operacjami i procesami związanymi z produkcją i przetwarzaniem żywności. C2. Przekazanie studentom wiedzy na temat metod utrwalania żywności. C3. Kształtowanie umiejętności z zakresu prowadzenia prawidłowej obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów a także produkcji żywności. C4. Kształtowanie umiejętności dotyczących sposobów i metod prowadzenia towaroznawczej oceny żywności. C5. Kształtowanie umiejętności zawodowych.	
Przedmiot wprowadzający: -	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z chemii na poziomie szkoły ponadpodstawowej	
Metody kształcenia: Mk1. Wykład. Mk2. Obserwacja. Mk3. Metody ćwiczeniowo-praktyczne, metoda laboratoryjna. Mk4. Dyskusja. Mk5. Analiza materiałów.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Wstęp do technologii żywienia i towaroznawstwa. Ocena organoleptyczna. Warunki przeprowadzania oceny sensorycznej. Testy stosowane w analizie sensorycznej. T2. Operacje termiczne i mechaniczne stosowane w technologii żywności. T3. Obróbka wstępna i cieplna owoców, warzyw i nasion roślin strączkowych. T4. Zasady produkcji wywarów. Sposoby wykorzystania wywarów przy produkcji potraw. T5. Sposoby zagęszczania potraw. T6. Obróbka wstępna i termiczna mięsa. T7. Zasady produkcji ciast gotowanych i smażonych oraz ciast wyrabianych na stolnicy Środki	

spulchniające.

T8. Technologia ciast.

T9. Zarys metod utrwalania żywności. Chłodnictwo i zamrażalnictwo.

T10. Pasteryzacja. Sterylizacja. Suszenie.

T11. Zagęszczanie. Dodawanie substancji osmoaktywnych.

T12. Zakwaszanie. Utrwalanie metodą chemiczną. Inne metody konserwowania żywności.

T13. Charakterystyka metod stosowanych w ocenie towaroznawczej żywności.

T14. Wymagania jakościowe dla warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków.

T15. Technologia produkcji, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza różnych produktów (między innymi: warzyw i owoców, grzybów i ziemniaków, kasz, otrębów, makaronów, produktów zbożowych, olejów roślinnych i tłuszczów utwardzonych, koncentratów zbożowych, kawy i herbaty).

Literatura podstawowa:

1. Kowalczyk S., *Bezpieczeństwo i jakość żywności*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019;
2. Kowalska J.E., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw.*, Wydawnictwo FORMAT-AB, Warszawa 2016;
3. Kaźmierczak M., *Technologie produkcji cukierniczej*. tom II cz.2 REA, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014;
4. Baryłko-Pikielna N, Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2009;
5. Świderski F (red). *Towaroznawstwo żywności przetworzonej*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006.

Literatura uzupełniająca:

1. Zin M., *Technologia żywności i żywienia*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2014;
2. Czarniecka-Skubina E., (red. Nowak D.) *Technologia żywności cz. 1. Podstawy technologii żywności*, FORMAT-AB, Warszawa 2014;
3. Oszmiański J., *Technologia i analiza produktów z owoców i warzyw*, Wydawnictwo AXA, Wrocław 2002;
4. Gruda Z, Postolski J., *Zamrażanie żywności*, Wydawnictwo WNT, Warszawa 1999;
5. Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa, 2012;
6. Zalewski S (red)., *Podstawy technologii gastronomicznej*, Wydawnictwo WNT, Warszawa 2003;
7. Świetlikowska U (red)., *Surowce spożywcze*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006;
8. Świderski F (red)., *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, Wydawnictwo WNT, Warszawa 2003.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Aktywność na zajęciach.

F2 Ocena wykonywanych ćwiczeń.

P1 Test wiedzy.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	K_W03, K_W07

	Zna historię żywności i żywienia.	
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, główne surowce wykorzystywane w technologii gastronomicznej i przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności, wie, jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw, posiada wiedzę na temat maszyn i urządzeń stosowanych do obróbki surowca, zasad mycia i sterylizacji.	K_W03, K_W07
E3_U	Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U01, K_U02 K_U05, K_U08
E4_U	Student potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii.	K_U01, K_U03 K_U05
E5_U	Student potrafi dobrać odpowiednią metodę prawidłowej obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów a także produkcji żywności.	K_U01, K_U02 K_U05, K_U08
E6_K	Student ma świadomość konieczności przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K06, K_K12
E7_K	Student jest gotów brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, a także współpracować w grupie i konsultować swoje poglądy z ekspertami z zakresu nauk współpracujących z dietetyką.	K_K02, K_K03 K_K07, K_K12

Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W03, K_W07	C1, C2	T1	Mk1	P1
E2_W	K_W03, K_W07	C1, C2	T2 – T15	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U02 K_U05, K_U08	C3, C4, C5	T1, T13, T14	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U03 K_U05	C3, C4, C5	T2, T3, T4, T7, T9, T13, T15	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E5_U	K_U01, K_U02 K_U05, K_U08	C3, C4, C5	T1 – T15	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	
Kompetencje					
E6_K	K_K06, K_K12	C1 – C5	T1 – T15	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2, P1

				Mk5	
E7_K	K_K02, K_K03 K_K07, K_K12	C1 – C5	T1 – T15	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratorium		30	16		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	5	12		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	5	10		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	5	10		
	Przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu	6	15		
	Inne (jakie?).....				
Sumaryczna liczba godzin				75	
Liczba punktów ECTS				3	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	
Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć <i>Wykład/laboratorium</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI	
Cele ogólne kształcenia C1. Przekazanie studentom wiedzy na temat celów i zadań analizy żywności. C2. Przekazanie studentom wiedzy z zakresu analizy żywności, tj. metod oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych w celu kontroli jakości produktów i przetwórstwa żywności, w tym oceny wartości odżywczej produktów spożywczych. C3. Kształtowanie u studentów umiejętności niezbędnych do analizy żywności. C4. Kształtowanie umiejętności zawodowych.	
Przedmiot wprowadzający: -	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z chemii na poziomie szkoły ponadpodstawowej.	
Metody kształcenia: Mk1. Wykład. Mk2. Obserwacja. Mk3. Metody ćwiczeniowo-praktyczne, metoda laboratoryjna. Mk4. Dyskusja. Mk5. Analiza materiałów.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz. T2. Główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrowców prostych i złożonych, tłuszczu, popiołu, wybranych składników mineralnych i witamin (w tym metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) oraz przedstawiana jest charakterystyka produktów spożywczych pod kątem zawartości składników odżywczych.	

T3. Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej. T4. Oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej. T5. Oznaczenie zawartości białka metodą Kjeldahla. T6. Oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda. T7. Oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta. T8. Oznaczenie popiołu metodą mineralizacji na sucho. T9. Oznaczenie wapnia, żelaza oraz chlorków metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi. T10. Oznaczenie witamin tłuszczorozpuszczalnych (beta-karotenu) metodą kolorymetryczną. T11. Oznaczenie witamin wodorozpuszczalnych (witaminy C) metodą fluorymetryczną. T12. Wady i zalety wykonywanych metod. T13. Zasady interpretacji wyników.		
Literatura podstawowa: 1. Gronowska-Senger A. (red.), <i>Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2018; 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., <i>Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw</i>, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2012; 3. Tajner-Czopek A., Kita A., <i>Analiza żywności - jakość produktów spożywczych</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2004.		
Literatura uzupełniająca: 1. Kowalczyk S., <i>Bezpieczeństwo i jakość żywności</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019; 2. Krelowska-Kułas M., <i>Badanie jakości produktów spożywczych</i>, Wydawnictwo Naukowe PWE, Warszawa 1998.		
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca): F1 Aktywność na zajęciach. F2 Ocena wykonywanych ćwiczeń. P1 Test wiedzy.		
Efekty uczenia się dla przedmiotu		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zna zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz.	K_W08
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej).	K_W08, K_W12
E3_U	Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru metod stosowane w analizie żywności.	K_U01, K_U02 K_U03
E4_U	Student potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii.	K_U01, K_U03 K_U05

E5_U	Student potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych.	K_U01, K_U02 K_U03			
E6_K	Student ma świadomość konieczności przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K06, K_K12			
E7_K	Student jest gotów brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, a także współpracować w grupie i konsultować swoje poglądy z ekspertami z zakresu nauk współpracujących z dietetyką.	K_K02, K_K03 K_K07, K_K12			
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny					
Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W08	C1	T1, T3	Mk1	P1
E2_W	K_W08, K_W12	C2	T2	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U02 K_U03	C3, C4	T2	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U03 K_U05	C3, C4	T1, T3	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E5_U	K_U01, K_U02 K_U03	C3, C4	T4 – T13	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E6_K	K_K06, K_K12	C1 – C4	T1 – T13	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, P1
E7_K	K_K02, K_K03 K_K07, K_K12	C1 – C4	T1 – T13	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratorium		30	16		

Seminarium			
Praktyka zawodowa			
Lektorat			
Konwersatorium			
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	5	12
	Rozwiązywanie zadań i problemów	5	10
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	5	10
	Przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu	6	15
	Inne (jakie?).....		
Summaryczna liczba godzin		75	
Liczba punktów ECTS		3	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć <i>Wykład/ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: PODSTAWY DIETETYKI	
Cele ogólne kształcenia C1. Przekazanie studentom wiedzy na temat podstaw dietetyki, epidemiologii, etiologii i patofizjologii chorób cywilizacyjnych, podstawowych chorób przewodu pokarmowego i chorób nerek oraz roli składników odżywczych i produktów spożywczych w ich powstawaniu, profilaktyce i terapii. C2. Przekazanie studentom wiedzy w zakresie zasad doboru produktów i potraw oraz bilansowania diet i układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych i stanach fizjologicznych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o produktach spożywczych i roli składników odżywczych. C3. Kształtowanie u studentów umiejętności niezbędnych do bilansowania diet i układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych i stanach fizjologicznych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o produktach spożywczych i roli składników odżywczych. C4. Kształtowanie umiejętności zawodowych.	
Przedmiot wprowadzający: -	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza na poziomie szkoły ponadpodstawowej. Ws2. -	
Metody kształcenia: Mk1. Wykład. Mk2. Metoda problemowa. Mk3. Ćwiczenia – rozwiązywanie problemów. Mk4. Dyskusja. Mk5. Metoda projektu.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Rola, prawa i obowiązki dietetyka, ustawa o zawodach medycznych, nazewnictwo i charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym.	

- T2.** Podstawy postępowania dietetycznego u kobiet ciężarnych, karmiących, osób w wieku podeszłym.
- T3.** Epidemiologia, etiopatogeneza, podstawy leczenia i postępowanie żywieniowe w otyłości, miażdżycy, cukrzycy typu I i II, osteoporozie, chorobach czynnościowych przewodu pokarmowego (przelyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego, stany zapalne, choroba wrzodowa, biegunki, zaparcia) oraz w niewydolności nerek i kamicach nerkowych.
- T4.** Zasady konstrukcji diety w oparciu o programy komputerowe.
- T5.** Schemat karmienia naturalnego i sztucznego niemowląt.
- T6.** Zasady i układanie diety łatwostrawnej, oszczędzającej przewód pokarmowy, diet z modyfikacjami konsystencji, bogatoresztkowej, diet niskotłuszczowych z modyfikacjami błonnika, diety z modyfikacjami składników mineralnych (wapnia, żelaza, sodu i potasu).
- T7.** Wyznaczanie deficytu energetycznego, wybór optymalnej strategii i układanie diet niskoenergetycznych.
- T8.** Postępowanie dietetyczne w cukrzycy (wymienniki węglowodanowe, indeks glikemiczny, dostosowanie do insulinoterapii), celiakii, kamicy nerek i dróg żółciowych.
- T9.** Wyznaczanie ryzyka miażdżycy i modyfikacja składu kwasów tłuszczowych diety i określenie spodziewanych efektów hipolipemicznych.

Literatura podstawowa:

1. Spodaryk M., *Podstawy leczenia żywieniowego*, Wydawnictwo Scientifica, Kraków 2019
2. Bujko J., *Podstawy dietetyki*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2015;
3. Poniewierka E. (red.), *Dietetyka oparta na dowodach*, Wydawnictwo MedPharm, Warszawa 2016;
4. Sobotka L. (red.), *Podstawy żywienia klinicznego*, Wydawnictwo Scientifica, Warszawa 2013.

Literatura uzupełniająca:

1. Grzymisławski M., Gawęcki J., *Żywnie człowieka zdrowego i chorego* tom II. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011;
2. Peckenpaugh N.J., *Podstawy żywienia i dietoterapia*, Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011;
3. Jarosz M. (red.), *Praktyczny podręcznik dietetyki*, Wydawnictwo IŻŻ, Warszawa 2010;
4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., *Normy żywienia człowieka, podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Aktywność na zajęciach.

F2 Ocena ćwiczeń.

F3 Ocena diety w oparciu o indywidualny przypadek – projekt.

P1 Test wiedzy.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym rolę, prawa i obowiązki dietetyka, zna i rozumie zagadnienia z epidemiologii, patofizjologii i podstaw rozpoznania i leczenia, w tym dietetycznego, chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżycę, cukrzycę, osteoporozę), chorób przewodu pokarmowego, nerek, dróg żółciowych i nietolerancji pokarmowych.	K_W03, K_W14 K_W16, K_W17 K_W18, K_W22
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie charakterystykę (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet objętych systemem dietetycznym.	K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13

E3_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat wykorzystania technologii IT do konstruowania diet.	K_W16, K_W17 K_W23
E4_U	Student potrafi rozpoznać i wyeliminować błędy w żywieniu grup ludności wrażliwych (kobiety ciężarne, karmiące, niemowlęta i dzieci, osoby starsze) oraz osób chorych na w/w choroby dietozależne	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08 K_U09, K_U12 K_U15
E5_U	Student potrafi przeprowadzić wywiad lekarski oraz ocenić podstawowe parametry życiowe (tętno, ciśnienie tętnicze, itd.), we współpracy z lekarzem potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z różnymi chorobami, potrafi skutecznie komunikować się ze współpracownikami i innymi pracownikami ochrony zdrowia.	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08 K_U09, K_U15 K_U16, K_U17 K_U18
E6_U	Student posiada umiejętności niezbędne do oceny i planowania zmian ilościowych i jakościowych diety oraz do układania indywidualnych jadłospisów w oparciu o założony cel dietoterapii, wyniki badań diagnostycznych i inne formy terapii.	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08 K_U09, K_U15 K_U16, K_U17 K_U18
E7_K	Student ma świadomość konieczności przestrzegania zasad etycznych w pracy dietetyka, jest otwarty na występujące problemy organizacyjne, żywieniowe, pielęgnacyjne i opiekuńcze w relacjach dietetyk – pacjent.	K_K04, K_K07 K_K12
E8_K	Student jest gotów brać odpowiedzialność za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro, podnosząc ich świadomość na temat zdrowego żywienia.	K_K05, K_K06 K_K12

Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W03, K_W14 K_W16, K_W17 K_W18, K_W22	C1	T1, T3	Mk1	P1
E2_W	K_W09, K_W10 K_W11, K_W12 K_W13	C2	T2, T5 – T9	Mk1	P1
E3_W	K_W16, K_W17 K_W23	C2	T4	Mk1	P1
Umiejętności					
E4_U	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08 K_U09, K_U15	C3, C4	T4 – T9	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, F3
E5_U	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08	C3, C4	T5 – T9	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5,	F1, F2, F3

	K_U09, K_U15 K_U16, KU_17 K_U18			Mk6	
E6_U	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08 K_U09, K_U15 K_U16, KU_17 K_U18	C3, C4	T5 – T9	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, F3
Kompetencje					
E7_K	K_K04, K_K07 K_K12	C1 – C4	T1 – T9	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, F3, P1
E8_K	K_K05, K_K06 K_K12	C1 – C4	T1 – T9	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, F3, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	30	16		
Ćwiczenia		40	16		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	10	33		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	10		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	10	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	5	10		
	Przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu	20	20		

	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		125	
Liczba punktów ECTS		5	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: ZASOBY INFORMATYCZNE W OCENIE ŻYWNOŚCI	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z obszaru nowych technologii wykorzystywanych w dietetyce. C2. Kształtowanie umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w obszarze badań żywności, realizacji procesów produkcyjnych oraz możliwości ich wykorzystania we współczesnej rzeczywistości internetowej oraz zapoznanie studentów z wybranymi metodami i technologiami.	
Przedmiot wprowadzający: Technologie informacyjne	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza i umiejętności korzystania z technologii informacyjnych.	
Metody kształcenia: Mk1 Ćwiczenia komputerowe z zastosowaniem narzędzi multimedialnych. Mk2 Dyskusja.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Wykorzystanie sieci neuronowych w realizacji procesów produkcyjnych żywności oraz jej oceny. T2. Zastosowanie metod projektowania eksperymentów jako podejścia w tworzeniu nowych produktów żywnościowych. T3. Konstrukcja i budowa dashboardów managerskich na potrzeby zarządzania procesami produkcyjnymi. T4. Wykorzystanie relacyjnych baz danych w ocenie żywności. T5. Prezentowanie informacji o przedsiębiorstwach branży żywnościowej w rzeczywistości internetowej (edytory WYSIWYG; banery internetowej). T6. Wykorzystanie sieci społecznościowych w budowaniu pozycji technologii przedsiębiorstwa (Facebook, YouTube, LinkedIn). T7. Narzędzia wykorzystywane w eCommerce. T8. Zaawansowane funkcje prezentacji informacji.	
Literatura podstawowa: 1. Milewski R., Ziniewicz P., Jamiołkowski J., <i>Technologie Informacyjne. Materiały do ćwiczeń</i> , Wydawnictwo UMB, Białystok 2008; 2. Zasoby internetowe.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

Literatura uzupełniająca					
1. Lektura artykułów z prasy medycznej;					
2. Wajszczyk B., Chwojnowska Z., Chabros E., Nasiadko D., Rybaczuk M., Charzewska J., <i>Program Dieta 5.D do planowania i bieżącej oceny żywienia indywidualnego</i> , Warszawa 2011.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.					
F2 Ocena wykonywanych ćwiczeń.					
P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.					
Efekty uczenia się dla przedmiotu					
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się			Odniesienie efektu do efektu kierunkowego	
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie działania z zakresu funkcjonowania narzędzi informatycznych w ocenie żywności.			K_W16, K_W23	
E2_W	Student zna w stopniu zaawansowanym rozumie zasady konstrukcji procesów technologicznych pod kątem informatycznym od projektowania po dystrybucję wyników.			K_W16, K_W23	
E3_U	Student potrafi zaprojektować proces technologiczny z uwzględnieniem narzędzi informatycznych.			K_U01, K_U16	
E4_U	Student potrafi przeprowadzić analizę wyników badań oraz je przewidzieć za pomocą metod informatycznych.			K_U01, K_U16	
E5_U	Student potrafi samodzielnie zaprojektować proces wizualizacji wyników wraz z ich rozpowszechnieniem.			K_U01, K_U16	
E5_K	Student jest przygotowany do stosowania narzędzi informatycznych w pracy dietetyka, ma świadomość pozytywnych i negatywnych skutków pracy w sieci.			K_K03, K_K04 K_K10, K_K11 K_K12	
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny					
Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W16, K_W23	C1	T1, T2, T3	Mk1, Mk2	P1
E2_W	K_W16, K_W23	C1	T4, T5, T6, T7, T8	Mk1, Mk2	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U16	C2	T1, T2, T3	Mk1, Mk2	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U16	C2	T4	Mk1, Mk2	F1, F2
E5_U	K_U01, K_U16	C2	T5, T6, T7, T8	Mk1, Mk2	F1, F2
Kompetencje					

E5_K	K_K03, K_K04 K_K10, K_K11 K_K12	C1, C2	T1 – T8	Mk1, Mk2	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim				
Ćwiczenia/laboratoria		24	16		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury		3		
	Rozwiązywanie zadań i problemów		2		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	1	4		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	Inne (jakie?).....				
Sumaryczna liczba godzin		25			
Liczba punktów ECTS		1			

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Wykład/ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: ŻYWIENIE KLINICZNE	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w zakresie rodzajów diet leczniczych w różnych stanach chorobowych. C2 WYROBIE NIE U STUDENTA UMIEJĘTNOŚCI PLANOWANIA ORAZ MODYFIKACJI ŻYWIENIA W RÓŻNYCH STANACH CHOROBOWYCH ORGANIZMU.	
Przedmiot wprowadzający: Żywienie człowieka, Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu żywienia człowieka, podstaw opieki nad chorym, klinicznego zarysu chorób.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia/uczenie się przez doświadczenie. Mk3 Dyskusja. Mk4 Analiza przypadków. Mk5 Metoda projektu.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Rodzaje diet leczniczych. T2 Diety niekonwencjonalne i ich znaczenie. T3 Diety stosowane w stanach niedoborowych. T4 Dieta stosowana w cukrzycy. T5 Diety po zabiegach chirurgicznych. T6 Żywienie jelitowe i pozajelitowe. Rodzaje diet przemysłowych. T7 Dieta stosowana w oparzeniach. T8 Diety stosowane w chorobach neurologicznych i innych wybranych schorzeniach. T9 Diety stosowane w profilaktyce. T10 Zasady żywienia szpitalnego.	
Literatura podstawowa:	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

1. Barker H., Chojnacki J., Payne A., *Dietetyka i żywienie kliniczne*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2019;
2. Jarosz M., Kołosiewicz-Latoszek L., *Otyłość. Zapobieganie i leczenie. Porady lekarzy i dietetyków*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2019;
3. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnicki J., Kiupńska G., *Dietetyka kliniczna*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2014;
4. Sobotka L., (red.), *Podstawy żywienia klinicznego Edycja czwarta*, Wydawnictwo Scientifica, Warszawa 2013.

Literatura uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2005;
2. Kunachowicz H., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2003;
3. Gawęcki, J. Hasik J., *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*, Wydawnictwo PWN, Warszawa 2000;
4. Szczygłowa H., *System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia*, Wydawnictwo IŻŻ, Warszawa 1992;
5. Hasik J., *Dietetyka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 1992
6. Małkowska M., *Żywienie kliniczne. Wybrane zagadnienia*, Wydawnictwo Via Medica Gdańsk 2000;
7. Tablice wartości odżywczej produktów spożywczych;
8. Program komputerowy DIETETYK.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena projektu – dieta dla wybranego przypadku klinicznego.

P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu rodzajów diet niekonwencjonalnych oraz diet leczniczych.	K_W01, K_W02 K_W07, K_W08 K_W12, K_W13
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady leczenia żywieniowego w różnych stanach chorobowych człowieka.	K_W10, K_W12 K_W13
E3_U	Student potrafi zastosować jadłospis adekwatny do występujących u pacjenta problemów zdrowotnych.	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08
E4_U	Student umie planować jadłospisy w leczeniu szpitalnym.	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08
E5_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem zarówno osób zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne.	K_K01, K_K02 K_K03, K_K04 K_K05

Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
---------------------------	--	---	---	--	---

Wiedza					
E1_W	K_W01, K_W02 K_W07, K_W08 K_W12, K_W13	C1	T1 – T9	Mk1	P1
E2_W	K_W10, K_W12 K_W13	C1	T10	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08	C2	T1 – T10	Mk2 – Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U03 K_U07, K_U08	C2	T1 – T10	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01, K_K02 K_K03, K_K04 K_K05	C1, C2	T1 – T10	Mk1 – Mk5	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	12		
Ćwiczenia/laboratoria		30	16		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	4	10		
	Rozwiązywanie zadań i problemów				
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	5	10		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	5	10		
	Przygotowanie się do zaliczenia				

	Przygotowanie się do egzaminu	7	17
	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		75	
Liczba punktów ECTS		3	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	
Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa treści kierunkowych	Forma zajęć <i>Wykład</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: USTAWODAWSTWO ŻYWNOŚCIOWE	
Cele ogólne kształcenia C1. Przekazanie studentom wiedzy na temat istoty prawa żywnościowego, regulacji prawnych z zakresu prawa żywnościowego. C2. Przekazanie studentom wiedzy z zakresu ochrony i edukacji konsumentów. C3. Kształtowanie u studentów umiejętności wykorzystania wiedzy z zakresu prawa żywnościowego w działalności praktycznej. C4. Kształtowanie umiejętności zawodowych.	
Przedmiot wprowadzający: -	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. -	
Metody kształcenia: Mk1. Wykład aktywny. Mk2. Dyskusja. Mk3. Analiza materiałów źródłowych.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Geneza prawa żywnościowego; istota i zadania prawa żywnościowego. T2. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. T3. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów. T4. Zadania administracji rządowej oraz samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów. Wybrane aspekty z zakresu praw przysługujących konsumentom, w tym również ochrony ekonomicznych interesów konsumentów. T5. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. T6. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. T7. Etykietowanie żywności; oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. T8. Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. T9. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. T10. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności oraz zasad dodawania witamin i składników	

mineralnych do żywności.

T11. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF oraz systemu AAC.

T12. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością.

T13. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym.

T14. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.

Literatura podstawowa:

1. Gronowska-Senger A. (red.), *Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2018;
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2012;
3. Tajner-Czopek A., Kita A., *Analiza żywności - jakość produktów spożywczych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2004.

Literatura uzupełniająca:

1. Kowalczyk S., *Bezpieczeństwo i jakość żywności*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019;
2. Krełowska-Kułas M., *Badanie jakości produktów spożywczych*, Wydawnictwo Naukowe PWE, Warszawa 1998.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Aktywność na zajęciach.

F2 Ocena przygotowanej prezentacji.

P1 Test wiedzy.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego.	K_W14, K_W20 K_W22
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie prawa przysługujące konsumentom.	K_W14, K_W20 K_W22
E3_U	Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru i analizy akt prawnych z zakresu prawa żywnościowego.	K_U01, K_U05 K_U19
E4_U	Student potrafi wykorzystać w pracy dietetyka akty prawne z zakresu ochrony konsumenta.	K_U01, K_U05 K_U19
E5_K	Student ma świadomość przestrzegania obowiązującego prawa w zakresie żywienia.	K_K10, K_K12
E6_K	Student jest gotów brać odpowiedzialność za działania własne i współpracowników w zakresie funkcjonowania zgodnie z ustawodawstwem żywieniowym.	K_K10, K_K12

Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
---------------------------	--	---	---	--	---

Wiedza					
E1_W	K_W14, K_W20 KW_22	C1	T1, T2, T5 – T14	Mk1,	P1
E2_W	K_W14, K_W20 KW_22	C2	T3, T4	Mk1,	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U05 K_U19	C3, C4	T1, T2, T5 – T14	Mk2, Mk3,	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U05 K_U19	C3, C4	T3, T4	Mk2, Mk3,	F1, F2
Kompetencje					
E6_K	K_K10, K_K12	C1 – C4	T1 – T14	Mk1, Mk2, Mk3,	F1, F2, P1
E7_K	K_K10, K_K12	C1 – C4	T1 – T14	Mk1, Mk2, Mk3,	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	16		
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury		5		
	Rozwiązywanie zadań i problemów				
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	1	4		
	Przygotowanie się do				

	zaliczenia/egzaminu		
	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		25	
Liczba punktów ECTS		1	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	
Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć <i>Wykład/ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: PODSTAWY PSYCHOLOGII (E-LEARNING)	
Cele kształcenia C1 Zapoznanie studentów z wiedzą w zakresie podstawowych zagadnień dotyczących funkcjonowania psychiki człowieka ważnych w kontekście dietetyki. C2 Rozwinięcie umiejętności interpretowania i wyjaśniania zachowania człowieka w kontekście wiedzy psychologicznej. C3 Rozwinięcie kompetencji używania i rozwijania wiedzy psychologicznej w kontekście pracy dietetyka.	
Przedmiot wprowadzający: brak	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1 Posiada pogłębione umiejętności obserwowania, wyszukiwania i przetwarzania informacji na temat zjawisk opisujących jednostkę. Ws2 Obserwuje i analizuje wpływ społeczeństwa na rozwój jednostki.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia w parach i małych grupach. Mk3 Ankiety, kwestionariusze.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Najważniejsze teorie w psychologii. Podstawowe kierunki psychologii: behawioryzm, psychoanaliza, psychologia poznawcza, psychologia humanistyczna, ewolucjonizm, psychologia kulturowa, krytyczna. T2 Dziedziny psychologii, metody badań, szkoły psychoterapii. T3 Składniki psychiki człowieka: procesy poznawcze człowieka. T4 Inteligencja - pojęcie, teorie, niepełnosprawność intelektualna. T5 Składniki psychiki człowieka: emocje i uczucia, agresja, stres. T6 Składniki psychiki człowieka: motywacja i uczenie się. T7 Składniki osobowości człowieka: temperament, potrzeby, postawy, zainteresowania, zdolności i uzdolnienia, wartości, obraz siebie, charakter, komunikacja.	

T8 Podział życia człowieka i charakterystyka psychologiczna wg. Levinsona.					
T9 Psychologiczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania.					
T10 Wybrane zagadnienia psychologii społecznej: grupa społeczna, wpływ społeczny, uprzedzenia i stereotypy, reklama, postawy polityczne.					
Literatura podstawowa:					
1. Augustynek A., <i>Wprowadzenie do psychologii</i> , Wydawnictwo Difin, Warszawa 2018;					
2. Birch A., Malim T., Wadeley A., <i>Wprowadzenie do psychologii</i> , Wydawnictwo PWN, Warszawa 2019;					
3. Gerrig R, Zimbardo P., <i>Psychologia i życie</i> , Wydawnictwo PWN, Warszawa 2017;					
4. Mietzel G., <i>Wprowadzenie do psychologii</i> , Wydawnictwo GWP Gdańsk 2008.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Myers D., <i>Psychologia społeczna</i> , Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań 2003;					
2. Strealu J., Doliński D. (red.), <i>Psychologia. Podręcznik akademicki. T. 1-2</i> . Wydawnictwo PWN, Warszawa 2008;					
3. Cialdini R., <i>Wywieranie wpływu na ludzi. Teoria i praktyka</i> , Wydawnictwo GWP Gdańsk 2016;					
4. Maine M., Hartman McGilly B., Bunnell D.W., (red.) Rajewski A., <i>Leczenie zaburzeń odżywiania, Pomost między nauką a praktyką</i> , Wydawnictwo Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2013.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 ocena zadań etapowych,.					
F2 studium przypadku, ocena aktywności studenta na zajęciach					
P1 kolokwium pisemne w formie e-learningu					
Efekty uczenia się dla przedmiotu					
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się				Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student przywołuje terminologię używaną w psychologii do analizowania zachowania człowieka w kontekście dietetyki.				K_W06, K_W20
E2_W	Student analizuje prawidłowości i nieprawidłowości rozwoju człowieka w cyklu życia przywołując wiedzę psychologiczną.				K_W06, K_W20
E3_U	Student opisuje zachowania człowieka w sytuacjach zaburzenia odżywiania, w kontekście wiedzy psychologicznej - umiejętnie diagnozując, oceniając oraz analizując motyw.				K_U01, K_U14
E4_U	Student inicjując zadania dydaktyczne i wychowawcze potrafi uwzględniać różnice indywidualne ludzi.				K_U01, K_U14
E5_K	Student jest świadomy swoich zasobów i wiedzy psychologicznej, co inicjuje u niego potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego.				K_K01
E6_K	Student łączy budowę warsztatu dietetyka z wiedzą psychologiczną.				K_K02, K_K03 K_K07, K_K08 K_K09
Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny					
Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do	Odniesienie danego efektu

		do celu kształcenia		metod kształcenia	do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W06, K_W20	C1	T3, T4, T5, T6, T7	Mk1	P1
E2_W	K_W06, K_W20	C2	T8	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U14	C2	T3, T4, T5, T6, T7	Mk2, Mk3	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U14	C2	T10, T7	Mk2, Mk3	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01	C3	T7, T9	Mk1 – Mk3	F1, F2, P1
E6_K	K_K02, K_K03 K_K07, K_K08 K_K09	C3	T1, T2	Mk1 – Mk3	F1, F2, P1
Formy zajęć i punkty ECTS					
Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach			
		stacjonarnych	niestacjonarnych		
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	30	20		
Ćwiczenia		30	16		
Seminarium					
Praktyka studencka					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	30	29		
	Rozwiązywanie zadań i problemów				
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	15	30		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				

	Przygotowanie się do zaliczenia	30	30
	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		125	
Liczba punktów ECTS		5	

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: B_ Grupa zajęć kierunkowych	Forma zajęć¹: <i>Wykład/ćwiczenia</i>
Prowadzący:	
Poziom studiów: studia I stopnia (6 PRK)	
Profil kształcenia: praktyczny	
Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej uczelni prowadzącej kierunek: Wydział Nauk Stosowanych	
Nazwa przedmiotu kształcenia: PODSTAWY ORGANIZACJI I ZARZĄDZANIA W OCHRONIE ZDROWIA	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w zakresie teorii nauki o zarządzaniu. C2 Zapoznanie studentów z rodzajami systemów ochrony zdrowia na świecie oraz organizacją systemu ochrony zdrowia w Polsce. C3 Przekazanie umiejętności stosowania podstawowych narzędzi marketingu usług zdrowotnych. C4 Nauczenie studentów podstaw oceny jakości w ochronie zdrowia. C5 Wytrobienie u studenta umiejętności budowania programu własnego rozwoju zawodowego, z uwzględnieniem zasad funkcjonowania na rynku pracy.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji²: brak	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład aktywny. Mk2 Ćwiczenia. Mk3 Dyskusja. Mk4 Analiza przypadku. Mk5 Metoda projektu.	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Podstawy zarządzania w ochronie zdrowia. T2 Globalne systemy ochrony zdrowia - rodzaje i zastosowanie. T3 Organizacja systemu ochrony zdrowia w Polsce. T4 Podstawy marketingu usług zdrowotnych. T5 Jakość w ochronie zdrowia.	
Literatura podstawowa: 1. Dobska M., <i>Zarządzanie podmiotem leczniczym</i> , Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2018; 2. Nowotarska-Romaniak B., <i>Marketing usług zdrowotnych. ABC</i> , Wydawnictwo Wolters Kluwer business 2013.	

¹ Realizowane formy zajęć: wykład, ćwiczenia, seminarium, praktyka studencka, lektorat, konwersatorium, wykład monograficzny.

² Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji jakie student powinien posiadać przed realizacją w zakresie danego przedmiotu.

Literatura uzupełniająca:

1. Kulik T.B, Pacian A., Zdrowie publiczne, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2014.

Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena projektu.

P1 Egzamin końcowy, forma pisemna-test mieszany.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu nauki o zarządzaniu w ochronie zdrowia.	K_W14, K_W17 K_W18
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady funkcjonowania systemów ochrony zdrowia w Polsce i na świecie.	K_W14, K_W17 K_W18
E3_U	Student potrafi stosować podstawowe zasady marketingu usług medycznych.	K_U01, K_U14 K_U16, K_U19
E4_U	Student posiada umiejętności niezbędne do oceny usług diagnostycznych w aspekcie ich jakości.	K_U01, K_U14 K_U16, K_U19 K_U22, K_U23
E5_K	Student jest gotowy do pracy w warunkach zatrudnienia, a także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.	K_K01, K_K02 K_K03, K_K07 K_K11

Tabela odniesień efektów uczenia się do celu kształcenia, treści kształcenia, metod kształcenia i sposobów oceny

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektu kierunkowego	Odniesienie danego efektu do celu kształcenia	Odniesienie danego efektu do treści kształcenia (nauczania)	Odniesienie danego efektu do metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W14, K_W17 K_W18	C1	T1	Mk1	P1
E2_W	K_W14, K_W17 K_W18	C2	T2	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01, K_U14 K_U16, K_U19	C3	T3	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01, K_U14 K_U16, K_U19 K_U22, K_U23	C4	T4	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01, K_K02 K_K03, K_K07 K_K11	C1 – C5	T1 – T5	Mk1, Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2, P1

Formy zajęć i punkty ECTS

Forma zajęć	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności na studiach	
		stacjonarnych	niestacjonarnych
Wykład	Kontakt z nauczycielem akademickim	24	10
Ćwiczenia		24	12
Seminarium			
Praktyka zawodowa			
Lektorat			
Konwersatorium			
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	1	8
	Rozwiązywanie zadań i problemów		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	1	10
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia		10
	Przygotowanie się do egzaminu		
	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		50	
Liczba punktów ECTS		2	