

Nazwa kierunku kształcenia: DIETETYKA	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	
Dyscypliny: nauki o zdrowiu	
Rodzaj przedmiotu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE W PRAKTYCE DIETETYKA	
Cele kształcenia C1. Zapoznanie studentów z najpopularniejszymi rodzajami mediów społecznościowych i ich rozwojem. C2. Zapoznanie studentów z możliwościami wykorzystania mediów społecznościowych w celach marketingowych C3. Stworzyć zarys kampanii marketingowej z uwzględnieniem mediów społecznościowych, Mierzyć efekty i skuteczność działań marketingowych w mediach społecznościowych	
Przedmiot wprowadzający: Technologie informacyjne	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: brak	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Ćwiczenia w grupach Mk3 Prezentacja przykładów Mk4 Metoda projektu Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Media społecznościowe. Zakres przedmiotu, główne problemy i zagadnienia T2 Rodzaje mediów społecznościowych T3 Funkcje i cele Mediów Społecznościowych T4 Metodyka wykorzystania Mediów Społecznościowych w działaniach przedsiębiorstwa T5 Największe MS na świecie T6 Komunikacja w Mediach Społecznościowych	
Literatura podstawowa:	

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

1. Żukowski M., <i>Twoja firma w social mediach Podręcznik marketingu internetowego dla małych i średnich przedsiębiorstw</i> , Wyd. Helion, Warszawa, 2016;					
2. Darren Barefoot, Julie Szabo, Wolters KluwerPolska, <i>Znajomi na wagę złota: podstawy marketingu w mediach społecznościowych</i> , Warszawa 2011;					
3. Evans L., <i>Social media marketing: odkryj potencjał Facebooka, Twittera i innych portali społecznościowych</i> , Helion, Gliwice, 2011.					
Literatura uzupełniająca:					
Analiza artykułów z portali branżowych					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 ocena aktywności studenta					
F2 ocena testu wiedzy					
P1 ocena projektu wykorzystania mediów społecznościowych w pracy dietetyka					
Efekty uczenia się dla przedmiotu					
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się				Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Ma podstawową wiedzę o mediach, działaniach promocyjno-reklamowych oraz o ich odbiorcach, a także podstawową wiedzę o metodach diagnozowania potrzeb i oceny jakości usług.				K_W17 K_W23
E2_W	Zna podstawy analizy statystyk w mediach społecznościowych.				K_W16
E3_U	Potrafi wykorzystać kanały komunikacji w mediach społecznościowych w celu edukacji i promocji zdrowia.				K_U13 K_U16
E4_U	Umie pozyskać oraz interpretować informację pozyskaną z mediów społecznościowych, oraz zagrożenia kryjące się za tym.				K_U23
E5_K	Jest gotowy do kreatywnego kształtowania opinii na temat wykonywanego zawodu dietetyka, w sposób etyczny. Potrafi wykorzystać narzędzia reklamowe oraz ich analizować w mediach społecznościowych.				K_K02 K_K10 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_W17 K_W23	C1	T1, T2	Mk1, Mk5	F2
E2_W	K_W16	C1, C2	T1, T2, T3, T4	Mk1, Mk5	F2
Umiejętności					
E3_U	K_U13 K_U16	C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, P1
E4_U	K_U23	C1, C2, C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, P1

Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K10 K_K11	C1, C2, C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka studencka					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	10	10		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	5	9		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	10	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć : <i>Warsztat praktyczny</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: RADZENIE SOBIE ZE STRESEM	
Cele kształcenia C1. Przekazanie podstaw wiedzy z zakresu stresu: rozumienie pojęcia stres, mechanizmy stresu i jego konsekwencje, wprowadzenie w tematykę radzenia sobie ze stresem. C2. Rozumienie pojęcia techniki relaksacyjnej. Przedstawienie różnych strategii radzenia sobie ze stresem, technik redukowania stresu i relaksacji. Wykształcenie praktycznych umiejętności zarządzania stresem, radzenia sobie w warunkach niepewności i stresu, osiągania stanów odprężenia.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. -	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Ćwiczenia Mk3 Analiza przypadku Mk4 Myślenie wizualne	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Fizjologia stresu i psychologiczne koncepcje stresu oraz możliwości wpływania na stres T2 Objawy stresu oraz jego rodzaje T3 Źródła stresu: fizyczne, biologiczne, psychologiczne, socjologiczne T4 Skutki działania stresu, następstwa i konsekwencje T5 Radzenie sobie ze stresem: style, strategie, mechanizmy obronne T6 Metody radzenia sobie z objawami stresu: metody relaksacyjne oparte na wyobrażeniach i pozytywnym myśleniu np. wizualizacje T7 Techniki radzenia sobie ze stresem: trening autogenny Schulza, trening progresywny Jacobson T8 Rezyliencja: proces dostosowania się i adaptacji do zmiennych warunków	

T9: Profilaktyka: działania oraz umiejętności które chronią przed narażaniem się na stres					
Literatura podstawowa:					
1. Heszej I., <i>Psychologia stresu</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2013;					
2. Sapolsky R.M., <i>Dlaczego zebry nie mają wrzodów – psychofizjologia stresu</i> , Polskie Wydawnictwo Naukowe, Warszawa, 2010;					
3. Łosiak W., <i>Psychologia stresu</i> , Wydawnictwa Akademickie i Profesjonalne, Warszawa 2008;					
4. Hanson F., Hanson R, <i>Rezyliencja jak ukształtować fundament spokoju, siły i szczęścia</i> , Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, 2018.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Zimbardo P.G., Gerrig R.J., <i>Psychologia i życie</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2006.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 ocena aktywności studenta					
F2 ocena wykonywanych przez studenta zadań i ćwiczeń					
P1 test wiedzy					
Efekty uczenia się dla przedmiotu					
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się			Odniesienie efektu do efektu kierunkowego	
E1_W	Posiada pogłębioną wiedzę na temat stresu i sposobów radzenia sobie z nim.			K_W16 K_W19 K_W22	
E2_U	Student potrafi sprawnie posługiwać się różnymi strategiami radzenia sobie ze stresem, technikami redukowania stresu i relaksacji adekwatnie do sytuacji.			K_U01 K_U14	
E3_U	Student posiada umiejętność funkcjonowania w zmiennym i niepewnym środowisku.			K_U01 K_U14	
E4_K	Student dba o wszechstronny rozwój osobisty oraz zdrowie fizyczne i psychiczne, stale doskonali własny warsztat pracy profesjonalnej.			K_K01 K_K09 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_W19 K_W22	C1, C2	T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9	Mk1	P1
Umiejętności					
E2_U	K_U01 K_U14	C2	T5, T6, T7, T8, T9	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E3_U	K_U01 K_U14	C2	T5, T6, T7, T8, T9	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2

Kompetencje					
E4_K	K_K01 K_K09 K_K12	C1, C2	T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	25		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	5	9		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	15	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	5	10		
	Przygotowanie się do zaliczenia	15	20		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: ZDROWIE ŚRODOWISKOWE	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w zakresie czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych w środowisku człowieka oraz ich wpływie na zdrowie. C2. Nauczenie studentów metod monitoringu środowiska i monitoringu zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem monitoringu żywności C3. WYROBIENIE u studenta umiejętności wskazania czynników środowiskowych, obecnych zwłaszcza w żywności i metod ograniczania wpływu środowiska na zdrowie.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Wsł.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Definicja zdrowia środowiskowego. T2 Zdrowie człowieka w ujęciu holistycznym. T3 Człowiek jako element środowiska życia na Ziemi. Środowisko naturalne człowieka – podstawowe aspekty. T4 Czynniki obecne w środowisku i ich wpływ na zdrowie człowieka. T5 Monitoring środowiska oraz monitoring zdrowia. Monitoring substancji toksycznych w żywności. T6 Skażenie środowiska naturalnego człowieka –wpływ na zdrowie.	

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

T7 Skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka –biologicznych, psychospołecznych, chemicznych i fizycznych. Patomechanizmy działania czynników ryzyka.

T8 Podstawy oceny ryzyka zdrowotnego.

Literatura podstawowa:

1. Siemiński M., Środowiskowe zagrożenia zdrowia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008;

2. Wolański N., Ekologia człowieka, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008.

Literatura uzupełniająca:

1. Bell P. A., Greene Th. C., Fisher J. D., Baum A., Psychologia środowiskowa, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2004;

2. Poskrobko B., Poskrobko T., Skiba K., Ochrona biosfery, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2007.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Praca pisemna

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, pojęcie zdrowia środowiskowego.			K_W01 K_W02 K_W05	
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedze na temat czynników środowiskowych i ich wpływu na zdrowie.			K_W11 K_W22	
E3_U	Student posiada umiejętności niezbędne do oceny ryzyka zdrowotnego.			K_U05 K_U09 K_U23	
E4_U	Student umie korzystać z danych z monitoringu środowiska i monitoring zdrowia.			K_U05 K_U09 K_U23	
E5_K	Student stosuje zasady profilaktyki środowiskowych zagrożeń zdrowia.			K_K03 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 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_W05	C1	T1, T2	Mk1, Mk2,	F1, P1
E2_W	K_W11 K_W22	C2	T3 – T8	Mk1, Mk2	F1, P1

Umiejętności					
E3_U	K_U05 K_U09 K_U23	C3	T8	Mk2, Mk3	F1, F2, P1
E4_U	K_U05 K_U09 K_U23	C3	T5	Mk2, Mk3	F1, F2, P1
Kompetencje					
E5_K	K_K03 K_K08 K_K09	C1, C2	T1 – T8	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	30		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	15	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	15	14		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	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: C_ Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: ZDROWIE PUBLICZNE	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu definicji i pojęcia zdrowia publicznego oraz znaczenia prawidłowego żywienia w kształtowaniu zdrowia społeczeństwa. C2. Przekazanie wiedzy na temat podstawowych problemów zdrowia publicznego w Polsce na świecie. C3. Wytrobienie u studenta umiejętności wskazania programów z zakresu zdrowia publicznego dotyczących zdrowego żywienia i aktywności fizycznej.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Definicja i pojęcie zdrowia publicznego. T2 Uwarunkowania zdrowia. T3 Źródła zagrożeń zdrowotnych. T4 Ocena narażenia na substancje szkodliwe w środowisku człowieka. T5 Skutki zdrowotne wywołane działaniem czynników: fizycznych, chemicznych, biologicznych i psychospołecznych. T6 Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, wypadki przy pracy. Choroby zawodowe. T7 Toksykomanie. T8 Zagrożenia zdrowotne wybranych grup społecznych (wczesnego wieku rozwojowego, kobiet, późnego wieku rozwojowego). T9 Niepełnosprawność.	

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

T10 Miejsce zdrowia publicznego w systemie ochrony zdrowia.					
T11 Systemy opieki zdrowotnej.					
T12 Rynek usług zdrowotnych.					
Literatura podstawowa:					
1. Wojtczak A., <i>Zdrowie publiczne. Najważniejsze zagadnienia dla studiujących i zainteresowanych nauką o zdrowiu</i> , Wydawnictwo CeDeWu Sp. z o.o, Warszawa 2018;					
2. Sygit M., <i>Zdrowie publiczne</i> , Wydawnictwo Wolters Kluwer, Warszawa 2018.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Kulik T.,Pacian A., <i>Zdrowie publiczne</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2014;					
2. Czupryna A., Poździoch S., Ryś A., Włodarczyk C.W., <i>Zdrowie Publiczne – wybrane zagadnienia</i> , tom I,II, Vesalius, UJ Kraków, 2000.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć					
F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy pisemnej					
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 terminologię nauk o zdrowiu. Objasnia mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną. Zna skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka biologicznych, psychospołecznych, fizycznych i chemicznych.				K_W01 K_W02 K_W05 K_W22
E2_W	Student zna i przedstawia podstawowe definicje i zadania higieny pracy oraz posiada wiedzę z dziedziny chorób zawodowych i para zawodowych.				K_W11 K_W22
E3_U	Student potrafi oceniać skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka biologicznych, psychospołecznych, chemicznych, fizycznych dla jednostki i grup społecznych.				K_U05 K_U09 K_U23
E4_U	Student potrafi interpretować dane liczbowe związane z występowaniem nagłych zachorowań i zdarzeń cywilizacyjnych oraz inne dane epidemiologiczne.				K_U05 K_U09 K_U23
E5_K	Student jest gotowy do podejmowania wyzwań indywidualnych i zespołowych.				K_K07
E6_K	Student jest świadomy konieczności podnoszenia świadomości pacjentów na temat stanu zdrowia publicznego i własnego.				K_K06
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_W05 K_W22	C1	T1, T2, T3, T4, T5	Mk1	P1
E2_W	K_W11 K_W22	C2	T6, T7, T8, T9, T10, T11, T12	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U05 K_U09 K_U23	C3	T4, T5, T8	Mk2, Mk3	F1, F2
E4_U	K_U05 K_U09 K_U23	C3	T3 – T12	Mk2, Mk3	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K07	C1 – C3	T1 – T12	Mk1 – Mk3	F1, F2, P1
E6_K	K_K06	C1 – C3	T1 – T12	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	24		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	20	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				

	Przygotowanie się do zaliczenia	20	20
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Warsztat praktyczny</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 ETYKIETY W ŻYCIU ZAWODOWYM	
Cele kształcenia C1. Poznanie podstawowych zasady savoir-vivre oraz ich kulturowych przesłanek. C2 Zapoznanie z podstawowymi zasadami obyczajowymi, obowiązującymi w życiu codziennym i pracy zawodowej oraz wskazanie praktycznego ich zastosowania. C3 Umożliwienie studentom nabycia podstawowych umiejętności w zakresie swobodnego zachowania w różnych sytuacjach prywatnych i zawodowych.	
Przedmiot wprowadzający: -	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. -	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/instruktaż Mk2 Ćwiczenia w grupach Mk3 Film szkoleniowy	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Etykieta i jej znaczenie w życiu codziennym i pracy zawodowej dietetyka. T2 Proces porozumiewania się: język, korespondencja tradycyjna, tematy do rozmowy, telefon, Internet, netykieta. T3 Precedencja: powitania, przedstawianie, pozdrowienia, tytuły urzędowe, dyplomatyczne, naukowe, kurtuazyjne. Komunikacja w życiu prywatnym i zawodowym. T4 Savoir vivre w pracy, podczas spotkań, w miejscach publicznych. T5 Dress code, mowa ciała i ubiór. T6 Obowiązki gospodarza i gościa, przygotowanie stołu, zachowanie przy stole, spożywanie posiłków T7. Etykieta w pracy dietetyka - dobre obyczaje w pracy	

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

Literatura podstawowa:

1. Kamińska-Radomska I., *Współczesna etykieta biznesu w codziennej praktyce w Polsce*, Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2017;
2. Jabłonowska L., Myśliwiec G., *Współczesna etykieta pracy*, Warszawa 2006;
3. Brzozowski M., *Sztuka bycia i obycia*, Warszawa 2006;
4. Jarczyński A., *Etykieta w biznesie*, Gliwice 2010.

Literatura uzupełniająca:

1. Bonneau E., *Wielka księga dobrych manier*, Warszawa 2010;
2. Brzozowski M., *ABC dobrych manier*, Warszawa 2004;
3. Hanisch H., *Savoir-vivre przy stole*, Warszawa 1999.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

P1 Zaliczenie – test pisemny

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, podstawy etykiety i jej znaczenie w życiu codziennym i pracy zawodowej.	K_W06 K_W17 K_W18 K_W22
E3_U	Student właściwie analizuje działania z punktu widzenia zasad etykiety	K_U01 K_U13 K_U14 K_U18
E4_U	Student właściwie komunikuje się w życiu prywatnym i zawodowym.	K_U11 K_U14 K_U17
E5_K	Student potrafi stosować w praktyce podstawowe zasady etykiety i modyfikować swoje działania zgodnie z zasadami etykiety.	K_K01 K_K03 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_W06 K_W17 K_W18 K_W22	C1	T1, T2	Mk1	P1
Umiejętności					

E3_U	K_U01 K_U13 K_U14 K_U18	C3	T4-T7	Mk1,Mk2, Mk3	F1, P1
E4_U	K_U11 K_U14 K_U17	C3	T2 – T3	Mk1, Mk2, Mk3	F1, P1
Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K03 K_K12	C1, C2, C3	T1 – T9	Mk1 – Mk3	F1, 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					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	25		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	15	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	15	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	19		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć: <i>Warsztat praktyczny</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: DIET COACHING	
Cele kształcenia C1. Przedstawienie interdyscyplinarnej wiedzy dotyczącej kompetencji wymaganych od coacha, zasad pracy diet coacha, technik i narzędzi stosowanych w diet coachingu C2. Przedstawienie pogłębionej wiedzy z zakresu kształtowania procesu komunikowania się w coachingu C3. Wykształcenie umiejętności efektywnego przeprowadzenia sesji diet coachingowej przy wykorzystaniu potencjału znajomości zasad komunikowania się werbalnego i niewerbalnego. C4. Wykształcenie umiejętności doboru technik i narzędzi, adekwatnie do potrzeb klienta. C5. Zapoznanie z Kodeksem etycznym pracy diet coacha	
Przedmiot wprowadzający: —	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Podstawowa wiedza i umiejętności interpersonalne	
Metody kształcenia: Mk1 Dyskusja dydaktyczna Mk2 Warsztaty obejmujące dyskusję moderowaną, analizę studium przypadku, pracę w zespołach	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Koncepcja diet coachingu T2 Zdrowy styl życia a diet coaching T3 Rola narzędzi w pracy diet coacha T4 Cele w diet coachingu T5 Pytania w diet coachingu T6 Klient w diet coachingu T7 SMART/ER – narzędzie do wyznaczania celów w diet coachingu T8 Model sesji coachingowych; GROW T9 Kodeks etyczny diet coacha	
Literatura podstawowa: (według wzoru) 1. Mijakoska U., <i>Diet Coaching</i> , Wydawnictwo Edgard, Warszawa 2016;	

2. Wilczyńska N.M., Kućka J., *Moc Coachingu. Poznaj narzędzia rozwijające umiejętności i kompetencje osobiste*, Wydawnictwo Helion, Warszawa 2013.

Literatura uzupełniająca:

1. Mijakoska, U., *Diet coaching. Poradnik dla wiecznie odchudzających się*, Wydawnictwo Edgard, Warszawa 2013.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć,

F2 Ocena pracy grupowej

P1 Zaliczenie pisemne

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat niezbędnych kompetencji diet coacha, jak również ich charakterystyki.	K_W06
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę dotyczącą kształtowania procesu komunikowania się, jego prawidłowości oraz zakłóceń oraz potrafi wyciągać wnioski z analizy.	K_W06
E3_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę dotyczącą technik i narzędzi stosowanych w diet coachingu.	K_W06
E4_U	Student potrafi planować i przeprowadzić sesję w ramach diet coachingu. Potrafi zastosować odpowiednie metody i narzędzia w procesie coachingu, adekwatnie do potrzeb klienta.	K_U01 K_U14 K_U17
E5_U	Student nabywa umiejętność zadawania pytań otwartych, potrafi naprowadzić klienta na dobrze sprecyzowany cel.	K_U01 K_U14 K_U17
E6_K	Student dostrzega problemy etyczne wynikające z pracy z klientem będącym w diet coachingu i potrafi je rozwiązywać zgodnie ze standardami Kodeksu etyczno-zawodowego psychologa.	K_K10
E7_K	Student prezentuje postawę otwartości na klienta diet coachingu. Jest otwarty na wykorzystanie wiedzy z innych dyscyplin naukowych w rozstrzyganiu problemów dotyczących pracy coacha.	K_K10

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_W06	C1, C5	T1, T2	Mk1	P1

E2_W	K_W06	C2	T1, T2, T3	Mk2	P1
E3_W	K_W06	C3, C4	T3, T4, T5, T6, T7, T8	Mk2	P1
Umiejętności					
E4_U	K_U01 K_U14 K_U17	C3, C4	T3, T4, T5, T6, T7, T8	Mk2	F1, F2
E5_U	K_U01 K_U14 K_U17	C3, C4	T3, T4, T5, T6, T7, T8	Mk2	F1, F2
Kompetencje					
E6_K	K_K10	C1, C5	T9	Mk1	F1, F2, P1
E7_K	K_K10	C1, C5	T1, T6	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				
Warsztat praktyczny		40	16		
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium					
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	32		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	25	37		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia, egzaminu	15	15		
	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: C_ Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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 PROFILAKTYKI UZALEŻNIEŃ	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy na rodzajów uzależnień C2. Przekazanie wiedzy na temat przyczyn uzależnień C3. Wytrobienie u studenta umiejętności zaplanowania postępowania profilaktycznego lub jego modyfikacji u pacjenta z uzależnieniem.	
Przedmiot wprowadzający: Kliniczny zarys chorób. Zdrowie publiczne	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Metoda projektów Mk3 Burza mózgów Mk4 Dyskusja Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Uzależnienia – rodzaje, mechanizmy, wyjaśnienia. T2. Uzależnienia jako przedmiot dociekań naukowych (Wybrane podejścia, teorie i koncepcje wyjaśniające uzależniania) T3. Uzależnienia od substancji psychoaktywnych T4. Uzależnienie od alkoholu T5. Uzależnienia czynnościowe – charakterystyka T6. Uzależnienie od Internetu jako przykład uzależnienia czynnościowego T7. Wybrane modele oddziaływań profilaktycznych T8. Młodzież jako cel działań profilaktycznych	

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

T9. Profilaktyka w szkole (Strategie – możliwości – uwarunkowania ramowe – programy i ich realizacja)

T10. Znaczenie rozwoju osobistego (Perspektywa poznawczo-behawioralna w profilaktyce – postrzeganie siebie i innych – strategie działania – kontrola poznawcza).

Literatura podstawowa:

1. Jędrzejko M.Z., Białas T., Stańczak Z., *Narkotyki, dopalacze, nowe środki psychoaktywne : co warto wiedzieć? : jak chronić dzieci i młodzież?*, Centrum Profilaktyki Społecznej - Oficyna Wydawnicza von Velke, Warszawa 2018;
2. Mańka A., Stanek J., Zdrada D., *Mówimy Nie! uzależnieniom : profilaktyka systemowa uzależnień behawioralnych dla środowisk szkolnych / Aleksander Mańka, Janusz Stanek, Damian Zdrada, Instytut Twórczej Integracji , Sosnowiec 2015;*
3. Cierpiąłkowska L., Ziarko M., *Psychologia uzależnień – alkoholizm*, Wydawnictwa Akademickie i Profesjonalne Spółka z o.o. Grupa Kapitałowa WSiP S.A., Warszawa 2010;
4. Bętkowska-Korpała B., Gąsior K., Maciek-Haściło B., Ryniak J., *Krótkoterminowa terapia par. Proces zdrowienia w uzależnieniu*. PARPA, Warszawa 2016.

Literatura uzupełniająca:

1. Erikson C.K., *Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia*, Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2010;
2. Karski J., *Praktyka i teoria promocji zdrowia*, Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2011;
3. Kulik T., Pacian A., *Zdrowie publiczne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2014;
4. Czupryna A., Poździejch S., Ryś A., Włodarczyk C.W., *Zdrowie Publiczne – wybrane zagadnienia*, tom I,II, Vesalius, UJ Kraków, 2000.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena projektu profilaktycznego

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 na temat mechanizmów uzależnień oraz psychospołecznych modeli ich wyjaśniania oraz wiedzę o różnych rodzajach uzależnień oraz ich charakterze.	K_W11
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat projektowania działań profilaktycznych na różnych poziomach.	K_W11
E3_U	Student potrafi dokonać obserwacji i interpretacji sytuacji uzależnień w kontekście projektowania oddziaływań profilaktycznych na różnych poziomach; analizuje ich powiązania z różnymi obszarami działalności zawodowej.	K_U01 K_U12
E4_U	Student potrafi współpracować ze specjalistami z zakresu nauk społecznych w celu efektywnej pracy zawodowej.	K_U01 K_U17
E5_K	Student ma świadomość kształtowania, swojej postawą, świadomości pacjentów w zakresie uzależnień i profilaktyki zdrowia.	K_K06

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_W11	C1, C2	T1, T2, T3, T4, T5, T6,	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W11	C1, C2	T7, T8, T9, T10	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U12	C3	T1 – T10	Mk2 – Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U17	C3	T1 – T10	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K06	C1 – C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, 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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	24		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	20	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	10	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				

	Przygotowanie się do zaliczenia, egzaminu	10	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Warsztaty praktyczne</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: AKTYWNE FORMY REKREACJI	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu zagadnień związanych z prozdrowotnym stylem życia i potrzebą aktywności ruchowej w celu zapobiegania chorobom cywilizacyjnym C2. Zapoznanie z różnorodnymi formami wykorzystywanych w rekreacji ruchowej oraz organizacją imprez rekreacyjnych C3. WYROBIENIE u studenta umiejętności zaplanowania aktywności fizycznej i rekreacyjnej w zależności od potrzeb i możliwości.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/instruktaż Mk2 Ćwiczenia w grupach Mk3 Burza mózgów Mk4 Dyskusja	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Aktywne formy rekreacji – wprowadzenie do przedmiotu. T2. Biologiczne podstawy rekreacji. T3. Kultura fizyczna. T4. Biospołeczne skutki ewolucji człowieka. T5. Osobniczy rozwój człowieka. T6. Motoryczne uwarunkowania i skutki zawodowej aktywności. T7. Trening rekreacyjny jako proces adaptacji fizjologicznej. T8. Wybrane zagadnienia z metodyki rekreacji ruchowej. T9. Animator rekreacji ruchowej.	

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

T10. Dydaktyczne zasady nauczania. Metody nauczania.					
T11. Imprezy rekreacyjne, zasady organizacji i obsługi.					
T12. Organizacja czasu wolnego w zależności od wieku, płci, ilości osób.					
T13. Zapoznanie z przepisami, zasadami zespołowych gier sportowych.					
Literatura podstawowa:					
1. Kozdroń E., Krynicki B., Leś A., Niedzielska E., Piotrowska J., <i>Metodyka rekreacji, Warsztat pracy specjalisty</i> , Wydawnictwo AWF Warszawa 2019;					
2. Zydek G., Michalczyk M., Zając A., <i>Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie</i> , Akademia Wychowania fizycznego, Katowice 2017;					
3. Lubowiecki-Vikuk A.P., Paczyńska-Jędrycka M., <i>Współczesne tendencje w rozwoju form rekreacyjnych i turystycznych</i> , Boguckie Wydawnictwo Naukowe, Poznań 2010					
Literatura uzupełniająca:					
1. <i>Teoria i metodyka rekreacji (zagadnienia podstawowe), praca zbiorowa/</i> pod redakcją Iwony Kiełbasiewicz-Drozdowskiej, Wiesława Siwińskiego, Poznań AWF 2001;					
2. Osiński W., <i>Teoria wychowania fizycznego</i> , AWF Poznań, 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 posiada zaawansowana wiedzę o budowie organizmu człowieka oraz głównych procesach fizjologicznych zachodzących w organizmie człowieka podczas pracy i wypoczynku, zna biologiczne podstawy rekreacji.				K_W01 K_W11 K_W19
E2_W	Student posiada zaawansowana wiedzę na temat organizowania i prowadzenia imprez rekreacyjnych oraz zna zasady, jakimi powinien kierować się przy ich realizacji.				K_W01 K_W11 K_W19
E3_U	Student potrafi zaproponować i zorganizować przedsięwzięcia turystyczne i rekreacyjne.				K_U01 K_U19
E4_U	Student potrafi w sposób precyzyjny i spójny analizować podstawowe procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka				K_U01
E5_K	Student ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się zawodowego i rozwoju osobistego.				K_K01
E6_K	Student jest przygotowany do pracy indywidualnej i do współpracy w grupie, przyjmując w niej różne role.				K_K03 K_K07
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_W11 K_W19	C1, C2	T1 – T6	Mk1	P1
E2_W	K_W01 K_W11 K_W19	C1, C2	T7 – T13	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U19	C3	T7 – T13	Mk2 – Mk4	F1, F2
E4_U	K_U01	C3	T1 – T6	Mk2 – Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01	C1 – C3	T1 – T13	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
E6_K	K_K03 K_K07	C1 – C3	T1 – T13	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Warsztat praktyczny		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	25	35		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	25	30		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				

	Przygotowanie się do zaliczenia, egzaminu	10	19
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Warsztat praktyczny</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: <i>Kampanie społeczne w zdrowiu publicznym</i>	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu marketingu społecznego C2. Przekazanie wiedzy na temat przygotowania i realizacji kampanii społecznych z zakresu zdrowia publicznego C3. Kształtowanie umiejętności niezbędnych do przygotowania i realizacji kampanii społecznych dotyczących różnych zakresów zagrożenia zdrowi i życia człowieka C4. Kształtowanie kompetencji zawodowych	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Metoda projektu Mk3 Dyskusja Mk4 Filmy szkoleniowe/prezentacje kampanii	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu marketingu społecznego T2. Etapy przygotowania i realizacji kampanii społecznej zdrowia publicznego T3. Zasady skutecznego komunikowania w kampaniach społecznych zdrowia publicznego T4. Rodzaje i dobór kanałów komunikacji w kampaniach społecznych zdrowia publicznego T5. Kwestie etyczne w kampaniach marketingu społecznego T6. Kampanie promujące badania profilaktyczne T7. Kampanie antyalkoholowe T8. Kampanie antynikotynowe T9. Kampanie antynarkotykowe T10. Kampanie przeciwdziałające epidemii HIV/AIDS	

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

T11. Kampanie dotyczące bezpieczeństwa ruchu drogowego		
Literatura podstawowa: 1. Sułkowska J., Seliga R., <i>Wykorzystanie marketingu społecznego w profilaktyce zdrowotnej</i> (w) <i>Polityki Europejskie, Finanse Europejskie, Społeczna Akademia Nauk</i>, Łódź 2013, 2. Tkocz A., <i>Rola marketingu społecznego w kształtowaniu zmian społecznych</i>, PRACE NAUKOWE UNIwersYTETU EKONOMICZNEGO WE WROCŁAWIU, nr 458, Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu, Wrocław 2016; 3. Czerw A., (red.), <i>Marketing w ochronie zdrowia</i>, Wydawnictwo Difin, Warszawa, 2010.		
Literatura uzupełniająca: 1. Frątczak-Rudnicka B., <i>Marketing społeczny w promocji zdrowia</i> (w:) Słowska Z., Woynarowska B. (red.), <i>Programy dla zdrowia w społeczności lokalnej</i>, Wydawnictwo Zakładu Promocji Zdrowia Instytutu Kardiologii im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego, Warszawa 2002; 2. Jacennik B., <i>Koncepcje i metody marketingu społecznego a promocja zdrowia</i> (w:) <i>Promocja zdrowia. Nauki Społeczne i Medycyna</i>, Wydawnictwo Instytutu Kardiologii im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego, Warszawa 20003; 3. Kotler P., Lee N., <i>Marketing w sektorze publicznym</i>, Wydawnictwa Akademickie i Profesjonalne, Warszawa 2007; 4. Maison D., Maliszewski N., <i>Propaganda dobrych serc, czyli rzecz o reklamie społecznej</i>, Agencja Wasilewski, Warszawa 2002.		
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca): F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy – projektu kampanii społecznej 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 pogłębioną wiedzę dotyczącą podstaw marketingu społecznego, tworzenia, realizacji i oceny wpływu programów społecznych i profilaktycznych na zdrowie.	K_W06 K_W17 K_W21
E2_W	Student wie w jaki sposób skutecznie zorganizować i przeprowadzić kampanie społeczną dotyczącą różnych zgorzeń zdrowia i życia człowieka.	K_W06 K_W17 K_W21
E3_U	Student posiada umiejętności niezbędne do zorganizowania i przeprowadzenia kampanii społecznych z zakresu zdrowia publicznego.	K_U19 K_U21
E4_U	Student posiada umiejętność doboru odpowiedniego rodzaju i kanału komunikacyjnego w zależności od zakresu i rodzaju zagrożenia życia i zdrowia.	K_U11 K_U17
E5_K	Student współpracuje w grupie w sposób efektywny, także w bardzo różnorodnym zespole.	K_K03 K_K07

E6_K	Student działa efektywnie w zmienny warunkach, w sytuacja trudnych i stresie potrafi rozwiązywać problemy, podejmować decyzje. Działa w sposób etyczny.			K_K09 K_K10	
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_W06 K_W17 K_W21	C1	T1 – T5	Mk1	P1
E2_W	K_W06 K_W17 K_W21	C2	T6 – T11	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U19 K_U21	C3, C4	T2, T3, T4, T5	Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2
E4_U	K_U11 K_U17	C3, C4	T3, T4, T6, T7, T8, T9, T10, T11	Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K03 K_K07	C1 – C4	T1 – T11	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
E6_K	K_K09 K_K10	C1 – C4	T1 – T11	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			
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Warsztat praktyczny				40	16

Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	30
	Rozwiązywanie zadań i problemów		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	34
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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: C_ Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: ZABURZENIA ODŻYWIANIA	
Cele kształcenia C1. Nauczenie studentów rodzajów zaburzeń odżywiania i ich skutków zdrowotnych. C2 Przekazanie wiedzy na temat zaburzeń odżywiania w różnych stanach chorobowych. C3 WYROBIE NIE U studenta umiejętności zaplanowania postępowania żywieniowego w określonych stanach chorobowych oraz rozwiniecia postępowania profilaktycznego.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wyjaśnienie Mk2 Metoda projektu Mk3 Film szkoleniowy Mk4 Prezentacja przypadków klinicznych	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Rodzaje zaburzeń odżywiania i ich skutki zdrowotne. T2 Psychologiczne podstawy zaburzeń odżywiania. T3 Zaburzenia odżywiania związane ze stresem T4 Zaburzenia odżywiania w schorzeniach psychiatrycznych. T5 Zaburzenia odżywiania w schorzeniach neurologicznych T6 Zaburzenia odżywiania w schorzeniach przewodu pokarmowego T7. Zaburzenia odżywiania w onkologii. T8. Zaburzenia odżywiania w innych stanach chorobowych. T9. Postępowanie żywieniowe w różnych stanach chorobowych.	

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

Literatura podstawowa:

1. Middieton K., *Zaburzenia odżywiania. Droga do wyzdrowienia*, Wydawnictwo eSPe, Warszawa 2009;
2. Bunnell D.W., Margo M., McGilly B.H., Rajewski A., *Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką*, Wydawnictwo Edra Urban&Partner, Wrocław 2019
3. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2005;
4. Gawęcki, J. Hasik J., *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego*, Wydawnictwo PWN, Warszawa 2000.

Literatura uzupełniająca:

1. Jerzak M., *Zaburzenia psychiczne i rozwojowe dzieci a szkolna rzeczywistość*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2016;
2. Fairburn Ch.G., *Terapia poznawczo behawioralna i zaburzenia odżywiania*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013;
3. Kunachowicz H., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2003;
4. Szczygłowa H., *System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia*, Wydawnictwo, IŻŻ, Warszawa 1992;
5. Hasik J., *Dietetyka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 1992;
6. Małkowska M., *Żywnienie kliniczne. Wybrane zagadnienia*, Wydawnictwo Via Medica Gdańsk 2000.

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 zna, w stopniu zaawansowanym, rodzaje zaburzeń odżywiania i ich skutki zdrowotne.	K_W06 K_W09 K_W12
E2_W	Student posiada, zaawansowaną wiedzę na zaburzeń odżywiania w różnych stanach chorobowych.	K_W12
E3_U	Student potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w zależności od istniejących problemów zdrowotnych.	K_U01 K_U03 K_U06 K_U10
E4_U	Student umie korzystać z dostępnych narzędzi w tym programów komputerowych.	K_U01 K_U03 K_U06 K_U10 K_U16
E5_K	Student jest gotów do odpowiedzialnego wykonywania swoich zadań, stosuje zasady postępowania żywieniowego w praktyce.	K_K02 K_K03 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_W06 K_W09 K_W12	C1	T1, T2	Mk1	P1
E2_W	K_W12	C1, C2	T3 – T9	Mk1, Mk2	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U03 K_U06 K_U10	C3	T9	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U03 K_U06 K_U10 K_U16	C3	T1 – T9	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K03 K_K12	C1, C2, C3	T1 – T9	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					

Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	24
	Rozwiązywanie zadań i problemów		20
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		10
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	10
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: <i>Alergie i nietolerancje pokarmowe</i>	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy w etiopatogenezy chorób alergicznych, rodzajów alergenów, alergenów pokarmowych. C2. Nauczenie studentów objawów alergii i nietolerancji pokarmowych, ich leczenia oraz zasad profilaktyki. C3 WYROBIE NIE U STUDENTA UMIEJĘTNOŚCI PIERWSZEJ POMOCY W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA NAGŁYCH OBJAWÓW ALERGII I NIETOLERANCJI POKARMOWEJ U PACJENTA.	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu podstaw opieki nad chorym oraz z zakresu klinicznego zarysu chorób	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów Mk4 Prezentacja przypadków klinicznych	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Definicja i rodzaje alergii, rodzaje alergenów środowiskowych. T2 Alergeny pokarmowe. T3 Etiopatogeneza, objawy i leczenie alergii i nietolerancji pokarmowych. T4 Pierwsza pomoc w przypadku wystąpienia ostrych objawów alergii lub nietolerancji pokarmowej. T5 Profilaktyka alergii i nietolerancji pokarmowej.	
Literatura podstawowa: 1. Jarosz M., Dzieniszewski J., <i>Alergie pokarmowe</i> , Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2019; 2. Kaczmarski M., Korotkiewicz-Kaczmarska E., <i>Alergia i nietolerancja pokarmowa - mleko i inne pokarmy</i> , Wydawnictwo Help Med, Warszawa 2015; 3. Conti L., <i>Alergie i nietolerancje pokarmowe</i> , Wydawnictwo Bellona, Warszawa 2007.	

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

Literatura uzupełniająca:

1. Molka J., *Alergie pokarmowe i zasady żywienia dzieci w przedszkolu*, Profesjonalne publikacje dla szkół i placówek, Warszawa 2019;

2. Gajewski P., *Choroby wewnętrzne na podstawie Interny Szczeklika – kompendium*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013, wyd. 5;

3. Douglas S.P., Lisanne R. Burkholder, Mary B. Migeon, (red.) wydania polskiego Kuna P., *Choroby wewnętrzne: praktyczny przewodnik kliniczny - tom 1-2*, Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2009.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy

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, na poziomie zaawansowanym, definicję alergii, rodzaje alergenów oraz etiopatogenezę chorób alergicznych.			K_W12 K_W13	
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat alergenów pokarmowych oraz alergii i nietolerancji pokarmowej.			K_W11 K_W12 K_W13	
E3_U	Student potrafi ocenić ryzyko alergii lub nietolerancji pokarmowej u pacjenta.			K_U01 K_U09 K_U12	
E4_U	Student umie udzielić pierwszej pomocy w przypadku wystąpienia ostrych objawów alergii lub nietolerancji pokarmowej.			K_U01 K_U09 K_U12 K_U20	
E5_K	Student stosuje zasady profilaktyki u pacjentów z alergią lub nietolerancją pokarmową.			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_W12 K_W13	C1, C2	T1, T2	Mk1	P1
E2_W	K_W11 K_W12 K_W13	C1, C2	T1, T2, T3	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U09 K_U12	C1, C3	T1, T2, T3, T4, T5	Mk2 – Mk4	F1, F2

E4_U	K_U01 K_U09 K_U12 K_U20	C1, C3	T1, T2, T3, T4, T5	Mk2 – Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K03	C1 – C3	T1, T2, T3, T4, T5	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	14		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu				
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	10	20		
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	30		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: Psychodietetyka	
Cele kształcenia C1. Przekazanie studentom wiedzy na temat psychodietetyki C2. Przekazanie studentom wiedzy na temat behawioralnych podstaw zachowań żywieniowych., zależności pomiędzy zachowaniem człowieka a wyborem pokarmu i planowaniem całodiennej racji pokarmowej również w odniesieniu do zaburzeń z tym związanych. C3. WYROBIENIE u studenta umiejętności zawodowych niezbędnych do pracy w charakterze dietetyka.	
Przedmiot wprowadzający: Psychologia ogólna, TUS	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza i umiejętności z zakresu psychologii ogólnej i umiejętności społecznych	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/wyjaśnienie Mk2 Ćwiczenia w grupach Mk3 Metoda projektu Mk4 Case study	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Ekologia człowieka w zakresie zmian zachowań żywieniowych. T2. Biologiczne i neurobiologiczne podstawy zachowań żywieniowych. T3. Fizjologia wyboru pokarmu, głodu i sytości. T4. Wpływ wybranych składników odżywczych na modyfikację zachowania. T5. Behawioralne podstawy zachowań żywieniowych. T6. Wywieranie wpływu na ludzi a marketing żywieniowy. T7. Kompetencje dietetyka, psychologa, psychoterapeuty. T8. Zaburzenia psychiczne w aspekcie dietoterapii. T9. Analiza sposobu żywienia pod kątem możliwego jego wpływu na zachowanie. T10. Wpływ wybranych składników odżywczych na psychomotorykę i motorykę, lateralizację mózgu i aktywność mózgu i układu nerwowego.	

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

T11. Dobra komunikacja jako narzędzie warunkujące współpracę w interdyscyplinarnym zespole medycznym.

T12. Modelowanie zachowań w warunkach klinicznych.

T13. Poradnictwo psychologiczne i dietetyczne w zakresie zasad zdrowego odżywiania.

Literatura podstawowa:

1. Hansen K., *Kompulsywne objadanie się*, Wydawnictwo Vital, Warszawa 2019;
2. Czepczor K., Brytek-Matera A., *Jedzenie pod wpływem emocji*, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2017;
3. Józefik B., *Kultura, ciało, (nie)jedzenie – terapia, Perspektywa narracyjno-konstrukcjonistyczna w zaburzeniach odżywiania*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2014;
4. Ogden J., *Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Gruszecka K., *Psychodietetyka, czyli jak wyjść z błędnego koła odchudzania*, Wydawnictwo Helion, Warszawa 2020;
2. McCartnev J., *Przestań się przejadać*, Wydawnictwo Galaktyka, Warszawa 2014;
3. Ogińska-Bulik N., *Psychologia nadmiernego jedzenia. Przyczyny - konsekwencje - sposoby zmiany*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2004;
4. Bielańska A., *Psychodrama elementy teorii i praktyki*, Warszawa, Wydawnictwo Enetetia, Warszawa 2013;
5. Pawlik J., *Psychodrama i techniki niewerbalne*, Warszawa, Wydawnictwo Enetetia 2012.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena pracy studenta – projekt

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, zagadnienia psychodietetyki.	K_W06 K_W20
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat behawioralnych podstaw zachowań żywieniowych., zależności pomiędzy zachowaniem człowieka a wyborem pokarmu i planowaniem całodiennej racji pokarmowej również w odniesieniu do zaburzeń z tym związanych.	K_W06 K_W20
E3_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu psychodietetyki do efektywnej pracy z klientem/pacjentem.	K_U01 K_U14 K_U17
E4_U	Student potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z różnymi chorobami, potrafi skutecznie komunikować się ze współpracownikami i innymi pracownikami ochrony zdrowia.	K_U01 K_U11 K_U14 K_U17
E5_K	Student wykazuje kreatywność w planowaniu żywienia w profilaktyce żywieniowej.	K_K03 K_K07

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_W06 K_W20	C1	T1 – T4	Mk1,	P1
E2_W	K_W06 K_W20	C1, C2	T5 – T13	Mk1,	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U14 K_U17	C3	T1 – T13	Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U11 K_U14 K_U17	C3	T3, T5, T8, T9, T11, T12, T13	Mk2, Mk3, Mk4,	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K03 K_K07	C1 – C3	T1 – T13	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20		

	Rozwiązywanie zadań i problemów		15
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	19
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	30
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: <i>Żywność ekologiczna w dietetyce</i>	
Cele kształcenia: C1. Przekazanie studentom wiedzy z zakresu jakości surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, wpływu warunków produkcji, aspektów przetwórczych, przechowalniczych i dystrybucyjnych na końcową jakość żywności ekologicznej. C2. Przekazanie studentom wiedzy na temat wpływu żywności ekologicznej na zdrowie człowieka oraz wpływ produkcji żywności ekologicznej na jakość i stan środowiska naturalnego. C3. WYROBIENIE u studenta umiejętności krytycznej oceny wartości żywności ekologicznej w prawidłowym żywieniu człowieka.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka. T2. Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa. T3. Jakość żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego, porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. T4. Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne. T5. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania). T6. Wpływ produkcji ekologicznej na wybrane aspekty jakościowe surowców roślinnych.	

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

T7. Ocena znaczenia dietetycznego i analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych.

T8. Krytyczna ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego oraz ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach ekologicznych i konwencjonalnych.

T9. Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych.

T10. Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych.

T11. Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych. Znaczenie dietetyczne ziół i warzyw liściowych.

T12. Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych.

T13. Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.

Literatura podstawowa:

1. Drygas M., Nurzyńska I., Bańkowska K., *Charakterystyka i uwarunkowania rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce*, Wydawnictwo Scholar, Warszawa 2019;
2. Bryła P., *Marketing regionalnych i ekologicznych produktów żywnościowych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2015;
3. Hallmann E., (red.), *Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014;
4. Tyburski J., (red.), *Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne*, Wydawnictwo Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Olsztyn 2013.

Literatura uzupełniająca:

1. Tyburski J., Żakowska-Biemans S., *Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007;
2. Rembiałkowska E., *Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych*, Wydawnictwo Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa 2000.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena prezentacji

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 na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych.	K_W03 K_W18 K_W22 K_W23
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności.	K_W03 K_W22

E3_U	Student potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw.	K_U03 K_U04 K_U05			
E4_U	Student potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/ lub z wykorzystaniem programów komputerowych.	K_U15 K_U16			
E5_K	Student jest gotowy do aktywnej pracy w środowisku branżowym, elastycznie dostosowuje się do następujących w nim zmian, wykazuje się elastycznym myśleniem, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.	K_K02 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_W18 K_W22 K_W23	C1, C2	T1, T2, T3, T4	Mk1	P1
E2_W	K_W03 K_W18 K_W22	C1, C2	T5, T6	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U03 K_U04 K_U05	C3	T12	Mk2 – Mk3	F1, F2
E4_U	K_U15 K_U16	C3	T7 – T11, T13	Mk2 – Mk3	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K12	C1, C2, C3	T1 – T13	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		
Ćwiczenia			
Seminarium			
Praktyka zawodowa			
Lektorat			
Konwersatorium		40	16
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	24
	Rozwiązywanie zadań i problemów		10
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	30
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: <i>Epidemiologia żywieniowa</i>	
Cele kształcenia C1. Zapoznanie studentów z definicjami i pojęciami epidemiologii. C2. Przekazanie wiedzy na temat rodzajów badań epidemiologicznych. C3. WYROBIENIE u studenta umiejętności korzystania z narzędzi badawczych stosowanych w epidemiologii. C4. Przekazanie wiedzy na temat podstawowych metod analizy danych biomedycznych w epidemiologii żywieniowej. C5. Kształtowanie umiejętności w zakresie profilaktyki zakażeń żywności i chorób z tym związanych oraz nadzoru sanitarno-epidemiologicznego nad żywnością oraz związanych z tym badań lekarskich, C6. WYROBIENIE u studenta umiejętności krytycznej oceny piśmiennictwa w aspekcie zgodności z zasadami Evidence-Based Medicine (EBM).	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wyjaśnienie/opis Mk2 Dyskusja Mk4 Burza mózgów	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Definicja i pojęcie epidemiologii. T2 Rodzaje badań w epidemiologii. T3 Podstawy biostatystyki. T4 Zakażenia żywności i sposoby zapobiegania T5. Zasady nadzoru sanitarno-epidemiologicznego nad żywnością T6. Badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.	

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

Literatura podstawowa:					
1. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A., <i>Epidemiologia w zdrowiu publicznym</i> , Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2010;					
2. Jędrychowski W., <i>Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2010;					
3. Karwat I.D., Jabłoński L., <i>Podstawy epidemiologii ogólnej epidemiologia chorób zakaźnych. Podręcznik dla studentów nauk medycznych i pielęgniarских studiów licencjackich</i> , Wydawnictwo Czelej, Lublin 2002.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Kulik T.,Pacian A., <i>Zdrowie publiczne</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2014;					
2. Czupryna A., Poździoch S., Ryś A., Włodarczyk C.W., <i>Zdrowie Publiczne – wybrane zagadnienia</i> , tom I,II, Vesalius, UJ Kraków, 2000.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.					
F2 Ocena przygotowanej prezentacji					
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, definicję epidemiologii i rodzaje badań epidemiologicznych.				K_W03 K_W18 K_W22 K_W23
E2_W	Student posiada, zaawansowaną wiedzę na temat narzędzi badawczych stosowanych w epidemiologii.				K_W03 K_W22
E3_U	Student potrafi wskazać zasady nadzoru sanitarno-epidemiologicznego nad żywnością.				K_U03 K_U04 K_U05
E4_U	Student umie korzystać z danych biomedycznych oraz medycznych baz danych.				K_U15 K_U16
E5_K	Student ma świadomość konieczności stosowania zasad nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w praktyce dietetyka.				K_K02 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_W18 K_W22 K_W23	C1, C2	T1, T2	Mk1, Mk4	P1

E2_W	K_W03 K_W18 K_W22	C1, C2, C4	T1, T2, T3	Mk1, Mk4	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U03 K_U04 K_U05	C3, C5, C6	T5	Mk2 – Mk4	F1, F2
E4_U	K_U15 K_U16	C3, C5, C6	T1 – T6	Mk2 – Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K12	C1, C2, C3, C4, C5, C6	T1 – T6	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	30		
	Rozwiązywanie zadań i problemów				
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	10	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	10	14		
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	20		
	Przygotowanie się do egzaminu				

	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: ONKOTERAPIA ŻYWIENIOWA	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu onkoterapii. C2. Przekazanie wiedzy na temat specyfiki leczniczego żywienia w zależności od etapu choroby nowotworowej. C3 WYROBIENIE u studenta umiejętności konstruowania diet w zależności od typu i etapu choroby nowotworowej.	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu podstaw opieki nad chorym oraz z zakresu klinicznego zarysu chorób	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów Mk4 Prezentacja przypadków klinicznych Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Leczenie żywieniowe T2. Przyczyny zaburzeń odżywiania chorych na nowotwory T3. Leczenie żywieniowe w okresie okołoperacyjnym i pooperacyjnym T4. Leczenie żywieniowe w czasie opieki paliatywnej T5. Leczenie żywieniowe podczas radioi i chemioterapii T6. Żywienie i leczenie / wsparcie żywieniowe pacjentów z chorobą nowotworową (nowotwory w obrębie układu pokarmowego oraz głowy i szyi) oraz pacjentów ze schorzeniami przewodu pokarmowego. T7. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w onkologii i gastroenterologii w warunkach domowych i	

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

szpitalnych –dobór metody żywienia, zasady wprowadzania.

Literatura podstawowa:

1. Barker H., Chojnacki J., Payne A., *Dietetyka i żywienie kliniczne*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2019;
2. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnicki J., Kiupońska G., *Dietetyka kliniczna*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2014;
3. 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. Gawęcki, J. Hasik J., *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*, Wydawnictwo PWN, Warszawa 2000;
3. Małkowska M., *Żywienie kliniczne. Wybrane zagadnienia*, Wydawnictwo Via Medica Gdańsk 2000.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy/prezentacji

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, na poziomie zaawansowanym, zakres wiedzy z zakresu onkoterapii i przyczyn zaburzeń odżywiania w chorobach nowotworowych.	K_W12 K_W13
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat leczenia żywieniowego w różnych rodzajach i na różnych etapach choroby nowotworowej.	K_W11 K_W12 K_W13
E3_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu onkoterapii w pracy zawodowej.	K_U01 K_U09 K_U12
E4_U	Student dokonuje analizy rodzaju i etapu choroby nowotworowej i na podstawie wyników analizy układu diety dla chorego.	K_U01 K_U09 K_U12 K_U20
E5_K	Student stosuje zasady profilaktyki u pacjentów z alergią lub nietolerancją pokarmową.	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_W12 K_W13	C1	T1, T2	Mk1, Mk5	P1

E2_W	K_W11 K_W12 K_W13	C2	T3, T4, T5, T6, T7	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U09 K_U12	C3	T1 – T7	Mk2 – Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U09 K_U12 K_U20	C3	T3 – T7	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K03	C1 – C3	T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24		
	Przygotowanie się do egzaminu				

	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: ZASADY I ORGANIZACJA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu organizacji żywienia zbiorowego C2. Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad higieny w zakładach gastronomicznych C3. Wytrobienie u studenta umiejętności praktycznych z zakresu planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego C4. Kształtowanie umiejętności stosowania zasad pracy i roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu podstaw opieki nad chorym oraz z zakresu klinicznego zarysu chorób	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów Mk4 Prezentacja przypadków Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Podstawy żywienia zbiorowego. Podział ludności na grupy. Zasady racjonalnego odżywiania T2. Zasady układania jadłospisów dla przedstawicieli różnych grup wiekowych. T3. Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego. T4. Zastosowanie norm oraz modelowych racji pokarmowych w żywieniu zbiorowym. T5. Polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.	

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

T6. Praktyczne układanie jadłospisu dekadowego dla dzieci i młodzieży (dom dziecka, żłobek, przedszkole, internet) osób dorosłych i osób w wieku podeszłym (sanatorium, szpital, dom opieki społecznej).

Literatura podstawowa:

1. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E., *Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego*, ODDK, Gdańsk 2006;
2. Szponar L., Kazalska U., Nowicka L., Ners A., *Żywnienie zbiorowe. Żywnienie, higiena, technologia*. Cz. 1. IŻŻ, Warszawa 1993;
3. Szponar L., Kazalska U., Nowicka L., Ners A., *Żywnienie zbiorowe. Żywnienie, higiena, technologia*, Cz. 2. IŻŻ, Warszawa 1993;
4. Neryng A., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania*, SGGW, Warszawa 1999.
5. Turlejska H., Pelzner U., Konecka-Matyjek E., Wiśniewska K., *Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego*, FAPA, Warszawa 2003;
6. Barker H., Chojnacki J., Payne A., *Dietetyka i żywienie kliniczne*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2019;
7. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnicki J., Kiupońska G., *Dietetyka kliniczna*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2014;
8. Sobotka L., (red.), *Podstawy żywienia klinicznego Edycja czwarta*, Wydawnictwo Scientifica, Warszawa 2013.

Literatura uzupełniająca:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2005;
2. Gawęcki, J. Hasik J., *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego*, Wydawnictwo PWN, Warszawa 2000;
3. Małkowska M., *Żywnienie kliniczne. Wybrane zagadnienia*, Wydawnictwo Via Medica Gdańsk 2000.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy

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 wiedzę niezbędną do opracowania planów żywienia indywidualnego i zbiorowego dla osób korzystających z zbiorowego żywienia	K_W22 K_W11
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym, polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe.	K_W08 K_W10 K_W22
E3_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę dotyczącą przepisów dotyczących urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej.	K_W08 K_W10 K_W22
E4_W	Student zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej. Zna System	K_W08 K_W10

	Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	K_W22			
E5_U	Student potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla osób korzystających ze zbiorowego żywienia.	K_U01 K_U10 K_U12			
E6_U	Student potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	K_U01 K_U10 K_U12			
E7_U	Student wykorzystuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej. Pracuje w oparciu o System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.	K_U05			
E8_K	Student wykazuje się postawą odpowiedzialności za zdrowie klientów zakładów żywienia zbiorowego.	K_K01 K_K02 K_K03 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_W22 K_W11	C1	T1, T2	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W08 K_W10 K_W22	C1	T5	Mk1, Mk5	P1
E3_W	K_W08 K_W10 K_W22	C1	T5	Mk1, Mk5	P1
E4_W	K_W08 K_W10 K_W22	C2	T3, T4	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E5_U	K_U01 K_U10 K_U12	C3, C4	T2, T3, T4, T6	Mk2 – Mk5	F1, F2
E6_U	K_U01 K_U10 K_U12	C3, C4	T2, T3, T4, T6	Mk2 – Mk5	F1, F2
E7_U	K_U05	C3, C4	T7	Mk2 – Mk5	F1, F2

Kompetencje					
E8_K	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05	C1 – C4	T1, T2, T3, T4, T5, T6	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: DIETETYKA W ŻYWIENIU SZPITALNYM	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu organizacji żywienia zbiorowego – w szpitalach C2. Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad higieny w szpitalach C3. Wytrobienie u studenta umiejętności praktycznych z zakresu planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego C4. Kształtowanie umiejętności stosowania zasad pracy i roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu podstaw opieki nad chorym oraz z zakresu klinicznego zarysu chorób	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów Mk4 Prezentacja przypadków	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Organizacja i zasady żywienia w szpitalach. Podstawy prawne żywienia szpitalnego. Zespoły leczenia żywieniowego. T2. Żywienie w szpitalach jako element leczenia. T3. Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego. Niedożywienie szpitalne. T4. Klasyfikacja i charakterystyka diet szpitalnych. T5. Rola dietetyka w rozpoznawaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.	

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

T6. Organizacja żywienia w szpitalach: kuchnia szpitalna a catering- wady i zalety. Godziny wydawania posiłków. Posiłki dodatkowe.

T7. Pomieszczenia zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

T8. Rola i znaczenie systemu HACCP w żywieniu zbiorowym w szpitalach.

T9. Praktyczne układanie jadłospisu dekadowego dla dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych i osób w wieku podeszłym (sanatorium, szpital, dom opieki społecznej).

Literatura podstawowa:

1. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E., *Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego*, ODDK, Gdańsk 2006;
2. Szponar L., Kazalska U., Nowicka L., Ners A., *Żywnienie zbiorowe. Żywnienie, higiena, technologia*. Cz. 1. IŻŻ, Warszawa 1993;
3. Szponar L., Kazalska U., Nowicka L., Ners A., *Żywnienie zbiorowe. Żywnienie, higiena, technologia*, Cz. 2. IŻŻ, Warszawa 1993;
4. Neryng A., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania*, SGGW, Warszawa 1999.
5. Turlejska H., Pelzner U., Konecka-Matyjek E., Wiśniewska K., *Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego*, FAPA, Warszawa 2003;
6. Barker H., Chojnacki J., Payne A., *Dietetyka i żywienie kliniczne*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2019;
7. Width M., Reinhard T., (red. wyd. pol.) Chojnicki J., Kiupńska G., *Dietetyka kliniczna*, Wydawnictwo Edra Urban&Parnter, Wrocław 2014;
8. Sobotka L., (red.), *Podstawy żywienia klinicznego Edycja czwarta*, Wydawnictwo Scientifica, Warszawa 2013.

Literatura uzupełniająca:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2005;
2. Gawęcki, J. Hasik J., *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego*, Wydawnictwo PWN, Warszawa 2000;
3. Małkowska M., *Żywnienie kliniczne. Wybrane zagadnienia*, Wydawnictwo Via Medica Gdańsk 2000.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy

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 wiedzę niezbędną do opracowania planów żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	K_W22 K_W11 K_W18
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym, polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.	K_W08 K_W10 K_W22

E3_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę dotyczącą przepisów dotyczących urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej.	K_W08 K_W10 K_W22
E4_W	Student zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej. Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	K_W08 K_W10 K_W22
E5_U	Student potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych medycznych ośrodkach zbiorowego żywienia.	K_U01 K_U09 K_U10 K_U12
E6_U	Student potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11
E7_U	Student potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11
E8_U	Student posiada umiejętności niezbędne do zaplanowania żywienia w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11
E9_K	Student wykazuje się postawą odpowiedzialności za zdrowie klientów zakładów żywienia zbiorowego oraz pacjentów szpitali.	K_K01 K_K02 K_K03 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_W22 K_W11 K_W18	C1	T1, T2, T4, T5	Mk1	P1
E2_W	K_W08 K_W10 K_W22	C1	T1	Mk1	P1
E3_W	K_W08 K_W10 K_W22	C2	T3, T4, T7	Mk1	P1
E4_W	K_W08 K_W10	C1, C2	T1	Mk1	P1

	K_W22				
Umiejętności					
E5_U	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11	C3	T4, T5, T6, T8, T9	Mk2 – Mk5	F1, F2
E6_U	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11	C3, C4	T3	Mk2 – Mk5	F1, F2
E7_U	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11	C3, C4	T2, T3, T4, T5, T6, T9	Mk2 – Mk5	F1, F2
E8_U	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11	C3, C4	T1 – T9	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E9_K	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05	C1 – C4	T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					

Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>konwersatorium</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: PSYCHOLOGIA (NIE)JEDZENIA	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu podstawowych pojęć psychologii, zjawiskami i procesami psychicznymi, które determinują zachowania żywieniowe człowieka C2. Zapoznanie z uwarunkowaniami, rodzajami i charakterystyką zaburzeń odżywiania C3. WYROBIE u studenta umiejętności rozpoznawania zaburzeń odżywiania	
Przedmiot wprowadzający: Psychologia ogólna	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu psychologii ogólnej	
Metody kształcenia: Mk1 Wyjaśnienie/opis Mk2 Ćwiczenia w grupach Mk3 Burza mózgów Mk4 Dyskusja Mk5 Case study	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. T2. Typologia zachowań żywieniowych. T3. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby, stany emocjonalne i nastrój. T4. Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe. T5. Postawy względem żywności i żywienia. T6. Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe. T7. Zaburzenia odżywiania – anoreksja i ortoreksja. T8. Zaburzenia odżywiania – bulimia i kompulsywne objadanie. T9. Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych.	

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

T10. Specyfika psychicznego funkcjonowania w otyłości dziecięcej.**Literatura podstawowa:**

1. Hansen K., *Kompulsywne objadanie się*, Wydawnictwo Vital, Warszawa 2019;
2. Czepczor K., Brytek-Matera A., *Jedzenie pod wpływem emocji*, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2017;
3. Józefik B., *Kultura, ciało, (nie)jedzenie – terapia, Perspektywa narracyjno-konstrukcjonistyczna w zaburzeniach odżywiania*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2014;
4. Ogden J., *Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. McCartnev J., *Przestań się przejadać*, Wydawnictwo Galaktyka, Warszawa 2014;
2. Ogińska-Bulik N., *Psychologia nadmiernego jedzenia. Przyczyny - konsekwencje - sposoby zmiany*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2004.

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 o różnych rodzajach zachowań żywieniowych.	K_W06 K_W20
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat czynników odpowiedzialnych za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe.	K_W06 K_W20
E3_U	Student potrafi wyjaśnić specyfikę funkcjonowania osoby cierpiącej na zaburzenia odżywiania.	K_U01 K_U14
E4_U	Student potrafi dokonać analizy psychicznych skutków powstawania otyłości.	K_U01 K_U14
E5_K	Student ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się zawodowego i rozwoju osobistego, w tym z zakresu psychologii żywienia.	K_K01
E6_K	Student jest przygotowany do pracy indywidualnej i do współpracy w grupie, przyjmując w niej różne role.	K_K03 K_K07

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_W06 K_W20	C1, C2	T1, T2	Mk1	P1
E2_W	K_W06 K_W20	C1, C2	T3 – T10	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U14	C3	T1 – T8	Mk2 – Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U14	C3	T9 – T10	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K01	C1 – C3	T1 – T10	Mk1 – Mk5	F1, F2, P1
E6_K	K_K03 K_K07	C1 – C3	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24		

	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>konwersatorium</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: Profilaktyka żywieniowa w praktyce	
Cele kształcenia C1. Nauczenie studentów rodzajów działań profilaktycznych. C2. Przekazanie wiedzy na temat zasad postępowania profilaktycznego w różnych stanach chorobowych. C3. WYROBIENIE u studenta umiejętności zaplanowania postępowania profilaktycznego u człowieka zdrowego oraz chorego.	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Opis Mk2 Ćwiczenia w grupach Mk3 Burza mózgów Mk4 Metoda projektu	
Program kształcenia (treści nauczania): T1 Rodzaje profilaktyki i jej miejsce w zdrowiu publicznym. T2 Rola diety jako czynnika stosowanego w profilaktyce chorób. T3 Rodzaje antyoksydantów w diecie i ich działanie T4 Profilaktyka żywieniowa w cukrzycy. T5 Profilaktyka żywieniowa w schorzeniach układu sercowo-naczyniowego T6 Profilaktyka żywieniowa w innych stanach chorobowych. T7 Planowanie, przeprowadzanie oraz podsumowanie programu profilaktycznego T8. Kampanie społeczne i ich rola w profilaktyce żywieniowej. T9 Rola aktywności fizycznej w profilaktyce żywieniowej	
Literatura podstawowa: 1. Kulik T., Pacian A., <i>Zdrowie publiczne</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2014;	

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

2. Karski J., *Praktyka i teoria promocji zdrowia*, Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2011,
3. Czupryna A., Poździoch S., Ryś A., Włodarczyk C.W., *Zdrowie Publiczne – wybrane zagadnienia*, tom I,II, Vesalius, UJ Kraków, 2000

Literatura uzupełniająca:

1. Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywieniu*, Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010;
2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2008;
3. Wądołowska L., *Żywnieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce*, Wydawnictwo UWM., Olsztyn 2010;
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego*, Wydawnictwo PWN, Warszawa, 2010;
5. Tatoń J., Czech A., Bernas M., *Otyłość. Zespół metaboliczny*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa, 2007;
6. Tatoń J., Czech A., Bernas M., *Diabetologia kliniczna*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa, 2008;
7. Jarosz M. (red.), *Praktyczny podręcznik dietetyki*, Wydawnictwo IŻŻ, Warszawa, 2010;
8. Raport WHO, 2003.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć.

F2 Ocena pracy studenta – projekt profilaktyczny

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, rodzaje profilaktyki i jej znaczenie w zdrowiu publicznym, charakteryzuje zalecenia i cele żywieniowe w profilaktyce chorób układu krążenia, otyłości, cukrzycy, zespołu metabolicznego i chorób nowotworowych.	K_W06 K_W09 K_W12
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat planowania działań profilaktycznych i znaczenia aktywności fizycznej w profilaktyce żywienia.	K_W11 K_W12
E3_U	Student potrafi zaplanować kampanie profilaktyczną.	K_U01 K_U06 K_U10 K_U13
E4_U	Student potrafi opisać zalecenia i cele żywieniowe w zapobieganiu niedożywienia oraz zaburzeniom jedzenia u dzieci i młodzieży. odpowiednie postępowanie profilaktyczne w określonej grupie pacjentów	K_U01 K_U06 K_U10 K_U13
E5_K	Student wykazuje kreatywność w planowaniu żywienia w profilaktyce żywieniowej przewlekłych chorób niezakaźnych.	K_K04 K_K08 K_K09 K_K11

E6_K	Student jest zorientowany na potrzeby pacjenta oraz wykazuje troskę i odpowiedzialność za jego zdrowie.	K_K05 K_K06			
E7_K	Student aktywnie uczestniczy w dyskusji i zachowuje otwartość na poglądy innych osób oraz ostrożność i krytycyzm w wyrażaniu opinii. Ma świadomość kształcenia przez całe życie.	K_K01 K_K02			
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_W06 K_W09 K_W12	C1	T1, T3, T4, T5, T6	Mk1	P1
E2_W	K_W11 K_W12	C1, C2	T2, T7, T8, T9	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U06 K_U10 K_U13	C3	T1, T7, T8	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U06 K_U10 K_U13	C3	T2, T3, T4, T5, T6, T9	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K04 K_K08 K_K09 K_K11	C1 – C3	T1 – T9	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
E6_K	K_K05 K_K06	C1 – C3	T1 – T9	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
E7_K	K_K01 K_K02	C1 – C3	T1 – T9	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		
Ćwiczenia			
Seminarium			
Praktyka zawodowa			
Lektorat			
Konwersatorium		40	16
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: INTERAKCJE LEKÓW Z ŻYWNOŚCIĄ	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu działania leków: efektów korzystnych, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności C2. Przekazanie wiedzy na temat wpływu żywności na efekty stosowania leków C3 Wyrobienie u studenta umiejętności zawodowych	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu podstaw opieki nad chorym oraz z zakresu klinicznego zarysu chorób	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/wyjaśnienie Mk2 Dyskusja Mk3 Burza mózgów Mk4 Prezentacja przypadków Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Procesy farmakokinetyczne i farmakodynamiczne w zdrowiu i zaburzeniach odżywiania, mechanizmy interakcji między lekami T2. Farmakoterapia wybranych schorzeń, interakcje leków z żywnością: - leki stosowane w zaburzeniach osobowości, - leki stosowane w terapiach oczyszczających, - leki stosowane w zaburzeniach łaknienia, - leki stosowane w otyłości, - leki stosowane w zespole metabolicznym, - leki stosowane w zaburzeniach motoryki jelit, - leki stosowane w chorobach nowotworowych.	

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

T3. Efekty farmakologiczne substancji uzależniających, metabolizm, przyczyny i następstwa interakcji z lekami.

Literatura podstawowa:

1. Dominiak I., Gaworska-Krzemińska A., Kilańska D., *Ordynowanie leków i wypisywanie recept dla pielęgniarek i położnych*, Wydawnictwo Edumetriq, Warszawa 2016;
2. Rajtar – Cynke G., *Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu*, Akademii Medycznych, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2015;
3. Zachwieja Z., *Leki i pożywienie – interakcje*, Wydawnictwo MedPharm Polska, Łódź 2008;
4. Jarosz M., *Suplementy diety a zdrowie*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007;
2. Jarosz M., Dzieniszewski J., *Interakcje leków z żywnością i alkoholem*, Wydawnictwo Borgis, Warszawa 2004;
3. Józefik B. (red.), *Anoreksja i bulimia psychiczna. Rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania się*, WUJ, Kraków 1999.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy

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, na poziomie zaawansowanym, interakcje leków z żywnością.	K_W11
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością, zna zagrożenia wynikające z tych interakcji.	K_W11
E3_U	Student potrafi posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością w tym rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.	K_U01 K_U02 K_U08 K_U11 K_U13
E4_K	Student jest wrażliwy na potrzeby pacjentów/klientów, jest gotowy do uświadamiania ich o zagrożeniach wynikających ze stosowania leków i ich połączeniu z żywnością w tym z alkoholem.	K_K02 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_W11	C1	T1	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W11	C2	T2, T3	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U02 K_U08 K_U11 K_U13	C3	T2, T3	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E6_K	K_K02 K_K04 K_K05	C1 – C3	T1 – T3	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
	Czytanie wskazanej literatury	20	20		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	24		

	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>konwersatorium</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: SUPLEMENTY DIETY	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu podstaw prawnych dotyczących rynku suplementów w Polsce C2. Przekazanie wiedzy na temat rodzajów suplementów diety, dodatków do żywności oraz dietami przemysłowymi stosowanymi w zapobieganiu i leczeniu otyłości oraz chorób nowotworowych.. C3 WYROBIE NIE U STUDENTA UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu podstaw opieki nad chorym oraz z zakresu klinicznego zarysu chorób	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/wyjaśnienie Mk2 Ćwiczenia w grupach Mk3 Burza mózgów Mk4 Prezentacja przypadków	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Podstawy prawne rynku suplementów diety w Polsce oraz bezpieczeństwo zdrowotne stosowania suplementów diety T2. Rodzaje i ogólna klasyfikacja suplementów T3. Charakterystyka suplementów diety stosowanych podczas odchudzania (substancje ziołowe, środki przeczyszczające, moczopędne, inne substancje) T4. Diety przemysłowe w leczeniu otyłości T5. Rodzaje i formy diet przemysłowych T6. Suplementy diety w chorobie nowotworowej i innych chorobach przewlekłych (antyoksydanty, witaminy, substancje mineralne, ziołowe) – działania pożądane i niepożądane T7. Interakcje i działania niepożądane suplementów diety oraz dodatków do żywności z lekami i żywnością	

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

T8. Pozytywne i negatywne aspekty stosowania substancji dodatkowych do żywności.

T9. Dodatki do żywności sprzyjające otyłości. Dodatki do żywności typu light

Literatura podstawowa:

1. Zydek G., Michalczyk M., Zając A., *Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie*, Akademia Wychowania fizycznego, Katowice 2017;
2. Kondrat M., Stefańczyk-Kaczmarzyk J., Gęsiak K., *Prawo suplementów diety*, Wydawnictwo Wolters Kluwer SA, Warszawa 2012;
3. Jarosz M., *Suplementy diety a zdrowie*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2011;
4. Gertig H., Duda G., *Żywność a zdrowie i prawo*, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2004.

Literatura uzupełniająca:

1. Dąbrowski J., *Naturalne składniki suplementów diety*, Wydawnictwo Adamascenium, Warszawa 2015;
2. Świderski F., (red.), *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, Wydawnictwo WNT, Warszawa 2003.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy

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, na poziomie zaawansowanym, regulacje prawne dotyczące stosowania suplementów diety i dodatków do żywności w Polsce, zna rynek suplementów diety, rodzaje i klasyfikację suplementów i dodatków do żywności.	K_W02 K_W11 K_W14 K_W20 K_W22
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat rodzajów substancji wchodzących w skład suplementów diety stosowanych w zapobieganiu i leczeniu otyłości, chorób nowotworowych i innych chorób przewlekłych.	K_W02 K_W11
E3_U	Student potrafi ocenić przydatność suplementów diety w leczeniu i zapobieganiu otyłości lub chorobom nowotworowym.	K_U01 K_U02 K_U08 K_U13
E4_U	Student umie wymienić i scharakteryzować działania pożądane i niepożądane suplementów diety stosowanych w chorobach nowotworowych.	K_U01 K_U11 K_U13
E5_U	Student umie scharakteryzować interakcje suplementów diety oraz dodatków do żywności z lekami i żywnością oraz dodatki do żywności wchodzące w skład produktów żywnościowych ułatwiających odchudzanie.	K_U01 K_U02 K_U08 K_U11 K_U13
E6_K	Student jest wrażliwy na potrzeby pacjentów/klientów, dobiera odpowiednie postępowanie dietetyczne indywidualnie do potrzeb.	K_K02 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_W02 K_W11 K_W14 K_W20 K_W22	C1	T1	Mk1	P1
E2_W	K_W02 K_W11	C2	T2 – T9	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U02 K_U08 K_U13	C3	T6	Mk2 – Mk4	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U11 K_U13	C3	T7, T8, T9	Mk2 – Mk4	F1, F2
E5_U	K_U01 K_U02 K_U08 K_U11 K_U13	C3	T2 – T9	Mk2 – Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E6_K	K_K02 K_K04 K_K05	C1 – C3	T1 – T9	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					

Lektorat			
Konwersatorium		40	46
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20
	Rozwiązywanie zadań i problemów	10	20
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: PAKOWANIE ŻYWNOŚCI	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy na temat pakowania żywności i ich wpływem na zmiany jakości żywności w czasie przechowywania. C2. Przekazanie wiedzy na temat sposobów oceny opakowań do żywności z punktu widzenia aktualnych wymagań i ze sposobami zarządzania ryzykiem w opakowalnictwie. C3 WYROBIENIE u studenta umiejętności zawodowych	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Metoda problemowa Mk3 Dyskusja Mk4 Prezentacja przypadków Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Opakowania – aktualne przepisy prawne oraz systemy znakowania. T2. Główne kierunki na rynku opakowań produktów żywnościowych. T3. Podstawowe funkcje jednostkowe i jednofunkcyjne systemy pakowania żywności. T4. Metody pakowania produktów w opakowania szklane, metalowe, papierowe i kartonowe, owijanie, w kubki i inne opakowania z tworzyw sztucznych. T5. Systemy pakowania w folie termokurczliwe i rozciągliwe. T6. Systemy formowania, napełniania i zamykania torebek przez zgrzewanie folii i laminatów giętkich. T7. Systemy pakowania próżniowego. T8. Systemy pakowania w atmosferze modyfikowanej.	

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

T9. Pakowanie aseptyczne.					
T10. Dobór opakowań z tworzyw sztucznych do wybranych nowoczesnych metod pakowania.					
T11. Etykietowanie i certyfikowanie opakowań do żywności.					
T12. Charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych i przykłady ich pakowania.					
T13. Wpływ wybranych systemów pakowania na jakość oraz trwałość żywności – pakowanie próżniowe, pakowanie w modyfikowanej atmosferze.					
T14. Powłoki jadalne oraz ich wpływ na jakość i trwałość przechowalniczą owoc i warzyw.					
Literatura podstawowa:					
1. Emblem H., Emblem A., <i>Technika opakowań</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2014;					
2. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M., <i>Współczesne opakowania</i> , Akademia Ekonomiczna w Krakowie, Wydawnictwo Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Kraków 2003.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Czasopisma tematyczne, <i>Food Packaging and Shelf Life</i> , <i>Opakowania</i> ;					
2. Czerniawski B, Michniewicz J. 1998, <i>Opakowania żywności</i> , Wydawca Agro Food Technology, Czeladź 1998.					
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca):					
F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć					
F2 Ocena przygotowanej przez studenta prezentacji					
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, na poziomie zaawansowanym, regulacje prawne dotyczące opakowań do żywności.				K_W14 K_W20 K_W22
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat warunków pozwalających uzyskać żywność dobrej jakości w wydłużonym terminie przydatności do spożycia z wykorzystaniem odpowiednich systemów pakowania.				K_W03 K_W07 K_W22
E3_U	Student potrafi ocenić przydatność materiałów i metod stosowanych przy pakowaniu i dystrybucji żywności.				K_U01 K_U02 K_U08 K_U13
E4_U	Student umie przeprowadzić krytyczną analizę i ocenę uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności przechowywanej w zróżnicowanych warunkach.				K_U01 K_U11 K_U13
E5_K	Student jest świadomy odpowiedzialności za zdrowie i życie pacjentów/klientów i różnych grup społecznych, okazuje im szacunek i troskę o ich dobro.				K_K05 K_K06
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 metod kształcenia	Odniesienie danego efektu do

		do celu kształcenia			sposobów oceny
Wiedza					
E1_W	K_W14 K_W20 K_W22	C1	T1	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W03 K_W07 K_W22	C2	T2 – T14	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U02 K_U08 K_U13	C3	T4 – T10	Mk2 – Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U11 K_U13	C3	T2 – T14	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K05 K_K06	C1 – C3	T1 – T14	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20		
	Rozwiązywanie zadań i problemów	20	20		

	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	10	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>konwersatorium</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 PEDIATRYCZNEJ	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu specyfiki żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz wiedzą dotyczącą modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego, patologii ciąży potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych. C2. Przekazanie wiedzy na temat modyfikacji żywienia niemowląt z małą masą urodzeniową oraz specyfiką opieki dietetycznej nad dziećmi i młodzieżą z przewlekłymi chorobami dietozależnymi. C3 Wyrobień u studenta umiejętności ustalania, realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt, dzieci i młodzieży.	
Przedmiot wprowadzający: Podstawy opieki nad chorym, Kliniczny zarys chorób.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu podstaw opieki nad chorym oraz z zakresu klinicznego zarysu chorób	
Metody kształcenia: Mk1 Wyjaśnienie/opis Mk2 Metoda projektu Mk3 Burza mózgów Mk4 Prezentacja przypadków klinicznych Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Podstawy żywienia w patologii ciąży. T2. Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne). T3. Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt a konsekwencje dla żywienia. T4. Zależna od schorzeń kobiety modyfikacje jej żywienia w okresie laktacji, oraz zależne od schorzeń niemowlęcia modyfikacje schematu żywienia niemowląt. T5. Charakterystyka diet stosowanych w dietozależnych metabolicznych chorobach wieku	

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

dziecięcego oraz diet eliminacyjnych.

T6. Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, trzustki, wątroby i nerek u dzieci.

T7. Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany aminokwasów oraz węglowodanów i lipoprotein wymagające dietoterapii.

T8. Leczenie żywieniowe stosowane u dzieci. Żywienie w chorobach neurologicznych u dzieci i młodzieży.

T9. Wykorzystanie wskaźników oceny stanu zdrowia, odżywienia i rozwoju w tworzeniu modyfikacji dietetycznych dla chorych niemowląt i dzieci.

T10. Żywienie chorych dzieci - w wieku 1-6 lat i dzieci w okresie wczesnoszkolnym oraz problemy żywieniowe w okresie rozwoju (okresie dojrzewania).

T11. Specyfika dietoterapii cukrzycy typu 1 u niemowląt, dzieci i młodzieży.

T12. Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu i otyłości u dzieci.

T13. Modyfikacje dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych (nietolerancja laktozy i sacharozy) oraz nadwrażliwość pokarmowa (alergia pokarmowa, celiakia) u dzieci.

T14. Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci i młodzieży w zależności od występujących schorzeń.

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

1. Cablska B., *Wybrane choroby metaboliczne u dzieci*, Wydawnictwo PZWL Warszawa 2002;
2. Kubicka K., Kawalec W. (red.), *Pediatrics*, Wydawnictwo PZWL Warszawa 2006;
3. Szajewska H., *Postępy w żywieniu dzieci i leczeniu chorób wymagających stosowania diety*, Medycyna Praktyczna Pediatrics 5, 2011.
4. Kułaga Z. i wsp., *Siatki centylowe wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dzieci i młodzieży w Polsce*, Standardy Medyczne/ Pediatrics 2010

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studentów projektu diety dla dzieci

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, na poziomie zaawansowanym, specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka.	K_W12 K_W13
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego.	K_W11 K_W12 K_W13

E3_U	Student potrafi wykorzystać wiedze z zakresu dietetyki pediatrycznej w pracy zawodowej.	K_U01 K_U09 K_U12			
E4_U	Student umie ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne.	K_U01 K_U09 K_U12 K_U20			
E5_K	Student jest wrażliwy na potrzeby pacjentów/klientów, dobiera odpowiednie postępowanie dietetyczne indywidualnie do potrzeb.	K_K02 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_W12 K_W13	C1	T1, T2, T2, T5	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W11 K_W12 K_W13	C2	T6, T7, T8, T9, T10, T11, T13	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U09 K_U12	C3	T1 – T14	Mk2 – Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U09 K_U12 K_U20	C3	T8 – T14	Mk2 – Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K02 K_K04 K_K05	C1 – C3	T1 – T14	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					

Praktyka studencka			
Lektorat			
Konwersatorium		40	16
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	20
	Rozwiązywanie zadań i problemów		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń	10	20
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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 GERONTOLOGICZNEJ	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy na temat głównych problemów związanych z żywieniem osób starszych z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia i stanu odżywienia w kontekście ich wpływu na zdrowie i jakość życia. C2. Przekazanie wiedzy na temat norm i zaleceń żywieniowe dla osób starszych. C3. Kształtowanie umiejętności opracowania jadłospisu w zależności od ograniczeń i możliwości osoby starszej. C4. Kształtowanie kompetencji zawodowych.	
Przedmiot wprowadzający: Żywnienie człowieka	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu prawidłowości i nieprawidłowości w żywieniu człowieka	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/wyjaśnienie Mk2 Metoda projektu Mk3 Dyskusja Mk4 Analiza przypadku Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Zjawiska demograficzne związane ze starzeniem się społeczeństwa. Proces starzenia się: teorie, cechy, przebieg ze szczególnym uwzględnieniem zmian w układzie pokarmowym i ich wpływu na sposób żywienia i na biodostępność składników odżywczych w starszym wieku. T2. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem. T3. Normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych. Zalecenia dla osób starszych w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. T4. Żywność dla osób starszych.	

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

T5. Żywnienie osób starszych w ramach nieformalnych i formalnych systemów opieki. T6. Wzorce żywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych. T7. Główne błędy w żywieniu osób starszych i ich przyczyny. T8. Żywnienie wśród czynników wpływające na jakość życia.		
Literatura podstawowa: 1. Ziober A., <i>Dieta i odżywianie seniorów</i>, Wydawnictwo Dragon, Bielsko-Biała 2020 2. Menebröcker C., Smoliner C., <i>Żywnienie w opiece nad osobami w podeszłym wieku</i>, Wydawca Edra Urban&Partner, Wrocław 2018; 3. Jarosz M., <i>Żywnienie osób w wieku starszym. Porady PZWL. Porady lekarzy i dietetyków</i>, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2019; 4. Kostka T., <i>Choroby wieku podeszłego. Praktyka lekarza rodzinnego</i>, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2013.		
Literatura uzupełniająca: 1. Gawęcki J., Roszkowski W.(red.), <i>Żywnienie u progu i schyłku życia</i>, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2013; 2. Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J.A. (red.), <i>Fizjologia starzenia się</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013; 3. Wądołowska L., <i>Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce</i>, Wydawnictwo UWM, Olsztyn 2010; 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010; 5. Jarosz M., Dzieniszewski J. (red.), <i>Żywnienie osób w wieku starszym</i>, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.		
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca): F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy – projekt diety dla osoby starszej 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, na temat funkcjonowania organizmu i potrzeb żywieniowych osób starszych jako populacji o specyficznych cechach.	K_W09 K_W10 K_W14
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, specyficzne metody stosowane do oceny sposobu, żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzorce żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia.	K_W09 K_W10 K_W14
E3_U	Student umie ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób starszych, wskazuje uwarunkowania wyboru stylu żywienia, planuje działania naprawcze w postaci indywidualnego jadłospisu.	K_U07 K_U08 K_U10

E4_U	Student stosuje, w pracy zawodowej, normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych.	K_U07 K_U08 K_U10			
E5_K	Student wykazuje się szacunkiem wobec osób starszych, respektuje ich uwagi i prośby.	K_K04 K_K05 K_K12			
E6_K	Student działa aktywnie w swoim środowisku, jest otwarty i elastyczny w stosunku do zmian, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.	K_K02 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_W09 K_W10 K_W14	C1, C2	T1, T2, T4, T5, T6, T7, T8	Mk1	P1
E2_W	K_W09 K_W10 K_W14	C1, C2	T3	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U07 K_U08 K_U10	C3, C4	T4 – T8	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E4_U	K_U07 K_U08 K_U10	C3, C4	T3, T5, T6	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K04 K_K05 K_K12	C1 – C4	T1 – T8	Mk1 – Mk5	F1, F2, P1
E6_K	K_K02 K_K11	C1 – C4	T1 – T8	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		
Ćwiczenia			
Seminarium			
Praktyka zawodowa			
Lektorat			
Konwersatorium		40	16
Wykład monograficzny			
	Czytanie wskazanej literatury	25	30
	Rozwiązywanie zadań i problemów		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	25	30
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupy zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: ETNODIETETYKA	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu znaczenia czynników kulturowych w kształtowaniu sposobu żywienia człowieka C2. Przekazanie wiedzy na temat bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze) C3. Kształtowanie umiejętności wykorzystania uwarunkowań kulturowych w żywieniu człowieka C4. Kształtowanie kompetencji zawodowych	
Przedmiot wprowadzający: Żywienie człowieka	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu prawidłowości i nieprawidłowości w żywieniu człowieka	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Metoda problemowa Mk3 Dyskusja Mk4 Analiza przypadku	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Podstawowe pojęcia związane z etnodietetyką. Dieta przodków T2. Kuchnie narodowe, etniczne i regionalne jako produkt kulturowy. T3. Specyfika kulturowa wybranych kuchni narodowych i etnicznych (żydowskiej, arabskiej, indyjskiej, wegetariańskiej, tureckiej, rosyjskiej, chińskiej, japońskiej, meksykańskiej oraz rastafariańskiej). T4. Analiza wartości odżywczej wybranych diet etnicznych (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych).	

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

T5. Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). T6. Opracowanie teoretyczne i przygotowanie praktyczne jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet etnicznych dla różnych grup populacyjnych, zbilansowanych pod względem składników odżywczych. T7. Krytyczny przegląd literatury dotyczącej wybranych kuchni narodowych.		
Literatura podstawowa: 1. Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.), <i>Terytoria smaku: studia z antropologii i socjologii jedzenia</i>, WFiS PAN, Warszawa 2014; 2. Peckenpaugh N.J., <i>Podstawy żywienia i dietoterapia</i>, red. wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier, Wydawnictwo Urban & Partner, Wrocław 2011.		
Literatura uzupełniająca: 1. Wolański N., <i>Ekologia człowieka: podstawy ochrony środowiska i zdrowia człowieka, t.1. Wrażliwość na czynniki środowiska i biologiczne zmiany</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006; 2. Wolański N., <i>Ekologia człowieka: podstawy ochrony środowiska i zdrowia człowieka, t.2. Ewolucja i dostosowanie biokulturowe</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006; 3. Siemiński M., <i>Środowiskowe zagrożenia zdrowia</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007; 4. Siemiński M., <i>Środowiskowe zagrożenia zdrowia. Inne wyzwania</i>, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.		
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca): F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć F2 Ocena przygotowanej przez studenta prezentacji 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, podstawowe pojęcia związane z etnodietetyką, między innymi kuchnia narodowa, kuchnia regionalna, "slow food".	K_W09 K_W10 K_W14
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, specyfikę kulturową wybranych kuchni narodowych i etnicznych.	K_W09 K_W10 K_W14
E3_U	Student posiada umiejętności niezbędne do zaproponowania sposobu żywienia, który będzie zgodny z podstawowymi zasadami analizowanymi podczas zajęć poświęconych kuchniom świata.	K_U07 K_U08
E4_U	Student potrafi wskazać wady i zalety omawianych diet z różnych rejonów świata w kontekście bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).	K_U07 K_U08

E5_K	Student współpracuje w grupie w sposób efektywny, także w bardzo różnorodnym zespole.			K_K03 K_K07	
E6_K	Student działa aktywnie w swoim środowisku, jest otwarty i elastyczny w stosunku do zmian, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.			K_K02 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_W09 K_W10 K_W14	C1, C2	T1, T2, T7	Mk1	P1
E2_W	K_W09 K_W10 K_W14	C1, C2	T3, T7	Mk1	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U07 K_U08	C4	T3, T4, T6	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E4_U	K_U07 K_U08	C3	T2	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K03 K_K07	C1 – C4	T1 – T7	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
E6_K	K_K02 K_K11	C1 – C4	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			
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					

Lektorat			
Konwersatorium		40	16
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	20	15
	Rozwiązywanie zadań i problemów		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	20	20
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	20	10
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupa zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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 SPORTOWEJ	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu podstawowych procesów zachodzących w organizmie człowieka podczas wysiłku fizycznego. C2. Przekazanie wiedzy na temat z głównych składników pokarmowych oraz suplementów, odżywek i innych środków i ich roli w wysiłku fizycznym C3. Kształtowanie umiejętności zastosowania zasad żywienia sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu C4. Kształtowanie kompetencji zawodowych	
Przedmiot wprowadzający: Żywienie człowieka	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu prawidłowości i nieprawidłowości w żywieniu człowieka	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/wyjaśnienie Mk2 Metoda projektu Mk3 Dyskusja Mk4 Burza mózgów Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Podstawy wiedzy na temat wysiłku sportowego T2. Trawienie T3. Sport i żywienie T4. Węglowodany – superpaliwo dla komórki mięśniowej T5. Żywienie, trening i regeneracja T6. Tłuszcze – szczególne źródło energii T7. Białka – moc nie tylko w sportach siłowych	

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

T8. Mikroskładniki odżywcze i żywienie w sporcie T9. Praktyki służące osiągnięciu optymalnej masy ciała T10. Gospodarka płynowa – czym i jak się nawadniać, uprawiając sport T11. Przestrzeganie dyscypliny żywieniowej w przerwie turnieju i w dniu zawodów T12. Żywienie w wybranych dyscyplinach sportu T13. System Nutrient Timing Ivy’ego i Portmana T14. Budowanie masy ciała i masy mięśniowej w sporcie bez suplementów diety T15. Osteoporoza, sport i żywienie T16. W praktyce: jadłospisy dla sportowców T17. Dieta wegetariańska, wegańska i bezglutenowa w sporcie		
Literatura podstawowa: 1. Friedrich W., (red. wyd. pol.) Wyka J., <i>Optymalne żywienie w sporcie. Dieta dostosowana do dyscypliny sportu</i>, Wydawnictwo MedPh, Wrocław 2020; 2. Benardot D., <i>Żywienie w sporcie</i>, Wydawnictwo Edra Urban&Partner, Wrocław 2019; 3. Zydek G., Michalczyk M., Zając A., <i>Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie</i>, Akademia Wychowania fizycznego, Katowice 2017.		
Literatura uzupełniająca: 1. Mizera J., Mizera K., <i>Dietetyka sportowa. Co jeść, by trenować efektywnie?</i>, Wydawnictwo Galaktyka, Łódź 2017; 2. Celejowa I., <i>Żywienie w sporcie</i>, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2014.		
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca): F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy – projektu jadłospisu 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, podstawowe zagadnienia związane z wysiłkiem fizycznym.	K_W19
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, główne składniki pokarmowe i rozumie ich rolę w wysiłku fizycznym a także wybrane środki podwyższające sprawność i poprawiające wydolność organizmu.	K_W11 K_W19
E3_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, rolę nawodnienia oraz masy ciała w sporcie. Rozumie istotność odpowiednich zasad żywienia sportowców w zależności od uprawianej dyscypliny.	K_W09 K_W19
E4_U	Student posiada umiejętności niezbędne do wskazania związku między dietą a wysiłkiem fizycznym.	K_U01 K_U06 K_U07 K_U10 K_U13
E5_U	Student potrafi samodzielnie, z wykorzystaniem tradycyjnych i elektronicznych narzędzi, opracować	K_U01 K_U06 K_U07

	wstępny jadłospis dla wybranej grupy sportowców, uwzględniając inne czynniki.	K_U10 K_U13 K_U16			
E6_K	Student zna poziom swojej wiedzy, widzi konieczność ciągłego uzupełniania swoich kompetencji. Ma świadomość roli aktywności fizycznej w życiu człowieka.	K_K01 K_K09			
E7_K	Student działa aktywnie w swoim środowisku, jest otwarty i elastyczny w stosunku do zmian, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.	K_K02 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_W19	C1	T1, T2, T3, T5, T14, T15	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W11 K_W19	C2	T4, T6, T7, T8	Mk1, Mk5	P1
E3_W	K_W09 K_W19	C1, C2	T9, T10, T11, T14, T16, T17	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E4_U	K_U01 K_U06 K_U07 K_U10 K_U13	C3, C4	T2 – T17	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E5_U	K_U01 K_U06 K_U07 K_U10 K_U13 K_U16	C3, C4	T16	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E6_K	K_K01 K_K09	C1 – C4	T1 – T17	Mk1 – Mk5	F1, F2, P1
E7_K	K_K02 K_K11	C1 – C4	T1 – T17	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		
Ćwiczenia			
Seminarium			
Praktyka studencka			
Lektorat			
Konwersatorium		40	16
Wykład monograficzny			
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	25	30
	Rozwiązywanie zadań i problemów		
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	25	30
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	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 modułu: C_Grupy zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: DIETY ALTERNATYWNE	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu diet alternatywnych stosowanych przez ludzi w ostatnich w kontekście wad i zalet C2. Przekazanie wiedzy na temat specyfiki wybranych diet: ketogeniczna, wegetariańska, kopenhaska, Montigniaca, według grup krwi, okienko żywieniowe- planowanie jadłospisów. C3. Kształtowanie umiejętności dostosowania diety alternatywnej do indywidualnych potrzeb człowieka C4. Kształtowanie kompetencji zawodowych	
Przedmiot wprowadzający: Żywnienie człowieka	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1. Wiedza z zakresu prawidłowości i nieprawidłowości w żywieniu człowieka	
Metody kształcenia: Mk1 Wykład konwersatoryjny Mk2 Metoda problemowa Mk3 Dyskusja Mk4 Analiza przypadku	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Podstawowe pojęcia związane z dietami alternatywnymi T2. Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. T3. Dieta dr Haya –zasada nie łączenia makroskładników. T4. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. T5. Dieta zgodna z grupą krwi T6. Wykorzystanie testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych. T7. Diety wegetariańskie i ich odmiany.	

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

- T8.** Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, dieta ketogeniczna.
- T9.** Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu.
- T10.** Podstawowe zasady diety makrobiotycznej.
- T11.** Charakterystyka diety chronometrycznej.
- T12.** Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).
- T13.** Przygotowanie zbilansowanych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup.

Literatura podstawowa:

1. Emmerich M., *Dieta ketogeniczna. Szybkie i łatwe do przygotowania posiłki (również dla wegetarian), szczupła sylwetka oraz poprawa stanu zdrowia*, Wydawnictwo ABC, Warszawa 2018;
2. Gerson S., *Dieta i odchudzanie zgodnie z ajurwedą*, Wydawnictwo A-Ti Information Kraków, 2017;
3. Chyliński M., Kwaśniewski J., *Dieta optymalna*, Wydawnictwo WGP, Warszawa, 1, 2016;
4. Whitney C., Adamo J. P., *Jedz zgodnie ze swoją grupą krwi*, Wydawnictwo Mada, Warszawa 2008;
5. Rodriguez J. C., *Najstynniejsze diety*, Imprint, Warszawa 2008;
6. Dukan P., *Metoda doktora Dukana*, Wydawnictwo Otwarte, Kraków 2009;
7. McGovern S.G., *20 sposobów na odchudzanie*, Wydawnictwo Rea, Konstancin-Jeziorna 2007.

Literatura uzupełniająca:

1. Olko S., *Makrobiotyka w polskiej kuchni*, Wydawnictwo „Książka i Wiedza”. Warszawa, 2002;
2. Celejowa I., *Mody i diety w żywieniu. Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu*, Oficyna Wydawnicza Szczepan Szymański, Warszawa, 1997;
3. Błaszczyn M., *Jedzta co chceta*, Oficyna Wydawnicza Rytm. Warszawa 1993;
4. Błaszczyn M., *Dieta Życia*, Wydawnictwo Spar, Warszawa 1991;
5. Kowalewska B., *Kuchnia makrobiotyczna*, Wydawnictwo WATRA, Warszawa, 1990.

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

F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć

F2 Ocena przygotowanej przez studenta prezentacji

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, zależności pomiędzy rodzajem wybranej diety a skutkami zdrowotnymi u pacjenta.	K_W09 K_W10 K_W14
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, założenia wybranych diet alternatywnych oraz ich wady i zalety.	K_W09 K_W10 K_W14

E3_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, produkty oraz rodzaje obróbki kulinarnej potrzebne do zaprojektowania wybranej diety oraz ich wpływ na zawartość składników odżywczych.	K_W09 K_W10 K_W14			
E4_U	Student posiada umiejętności niezbędne do wyboru i zaplanowania diety alternatywnej w zależności od indywidualnych możliwości i ograniczeń zdrowotnych i innych. korekty żywienia, uwzględniając konkretne zaburzenia zdrowotne u pacjenta.	K_U07 K_U08 K_U10			
E5_U	Student potrafi wskazać wady i zalety omawianych diet alternatywnych w kontekście bezpieczeństwa stosowania wybranych diet w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).	K_U07 K_U08 K_U10			
E6_K	Student współpracuje w grupie w sposób efektywny, także w bardzo różnorodnym zespole.	K_K03 K_K07			
E7_K	Student działa aktywnie w swoim środowisku, jest otwarty i elastyczny w stosunku do zmian, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.	K_K02 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_W09 K_W10 K_W14	C1, C2	T1	Mk1	P1
E2_W	K_W09 K_W10 K_W14	C1, C2	T2 – T11	Mk1	P1
E3_W	K_W09 K_W10 K_W14	C1, C2	T2 – T11	Mk1	P1
Umiejętności					
E4_U	K_U07 K_U08 K_U10	C3, C4	T2 – T11	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2
E5_U	K_U07 K_U08 K_U10	C3, C4	T12, T13	Mk2, Mk3, Mk4	F1, F2

Kompetencje					
E6_K	K_K03 K_K07	C1 – C4	T1 – T13	Mk1 – Mk4	F1, F2, P1
E7_K	K_K02 K_K11	C1 – C4	T1 – T13	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka zawodowa					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
Praca własna studenta	Czytanie wskazanej literatury	25	30		
	Rozwiązywanie zadań i problemów				
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	25	30		
	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń				
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24		
	Przygotowanie się do egzaminu				
	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 modułu: C_Grupy zajęć do wyboru	Forma zajęć¹: <i>Konwersatorium</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: MARKETING USŁUG ZDROWOTNYCH	
Cele kształcenia C1. Przekazanie wiedzy z zakresu podstaw teoretycznych marketingu usług medycznych oraz zapoznanie studentów ze specyfiką świadczenia usług zdrowotnych w aspekcie ich konkurencyjności C2. Przekazanie wiedzy na temat metod i narzędzi marketingowych, które mogą być wykorzystywane w sferze usług zdrowotnych C3. Kształtowanie umiejętności korzystania z narzędzi marketingowych w zarządzaniu zakładem opieki zdrowotnej C4. Kształtowanie kompetencji zawodowych	
Przedmiot wprowadzający:	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji: Ws1.	
Metody kształcenia: Mk1 Opis/instruktaż Mk2 Metoda projektu Mk3 Burza mózgów Mk4 Analiza przypadku Mk5 Filmy szkoleniowe	
Program kształcenia (treści nauczania): T1. Marketing, promocja, public relations, e-PR T2. Marketing w opiece zdrowotnej i rozwój marketingu w działalności usług zdrowotnych T3. Usługa medyczna jako produkt marketingowy. Pojęcie produktu na rynku zdrowotnym T4. Analiza warunków działania na rynku usług zdrowotnych T5. Opracowanie i wdrażanie strategii i planu marketingowego zakładu opieki zdrowotnej T6. Marketingowa strategia działania placówek ochrony zdrowia i jej elementy. T7. Marketing społeczny	

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

T8. Segmentacja rynku usług medycznych T9. Promocja usług. Promocja placówki. Public relations w ochronie zdrowia T10. Budowanie strategii marketingowej dla działalności dietetyka T11. Analiza SWOT T12. Budowanie misji, wizerunku dla usług dietetycznych T13. Planowanie działań public relations w aspekcie kampanii społecznej		
Literatura podstawowa: 1. Nowotarska-Romaniak B., <i>Marketing usług zdrowotnych</i>, Wydawnictwo ABC Wolters Kluwer, Warszawa 2013; 2. Bukowska-Piestryska A., <i>Marketing usług zdrowotnych. Od budowania wizerunku placówki do zadowolenia</i>, Wydawnictwo CEDEWU, Warszawa 2008; 3. Lasota M., Rychlicka A., Rys A., Stepień W., <i>Public relations w ochronie zdrowia</i>, Uniwersyteckie Wydawnictwo Medyczne Vesalius, Kraków 2000.		
Literatura uzupełniająca: 1. Czerw A., <i>Marketing w ochronie zdrowia</i>, Wydawnictwo Difin Warszawa 2010; 2. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V., <i>Marketing. Podręcznik europejski</i>, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2002.		
Sposoby oceny (f – formująca, p – podsumowująca): F1 Ocena aktywności studenta podczas zajęć F2 Ocena przygotowanej przez studenta pracy – projektu kampanii marketingowej 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, podstawowe definicje i pojęcia z zakresu marketingu i PR.	K_W11 K_W17
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, sposoby i metody budowania strategii marketingowych dla zakładów opieki zdrowotnej, w tym w szczególności dla usług dietetycznych.	K_W11 K_W17
E3_U	Student posiada umiejętności niezbędne do opracowania strategii marketingowej dla działalności dietetycznej.	K_U01 K_U19
E4_U	Student potrafi przeprowadzić analizę SWOT i wykorzystać jej wyniki w planowaniu działań marketingowych i PR.	K_U01 K_U19
E5_K	Student współpracuje w grupie w sposób efektywny, także w bardzo różnorodnym zespole.	K_K03 K_K07
E6_K	Student działa aktywnie w swoim środowisku, jest otwarty i elastyczny w stosunku do zmian, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.	K_K02 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_W11 K_W17	C1, C2	T1, T2, T3, T4	Mk1, Mk5	P1
E2_W	K_W11 K_W17	C1, C2	T5, T6, T10 – T13	Mk1, Mk5	P1
Umiejętności					
E3_U	K_U01 K_U19	C3, C4	T2 – T13	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
E4_U	K_U01 K_U19	C3, C4	T11	Mk2, Mk3, Mk4, Mk5	F1, F2
Kompetencje					
E5_K	K_K03 K_K07	C1 – C4	T1 – T13	Mk1 – Mk5	F1, F2, P1
E6_K	K_K02 K_K11	C1 – C4	T1 – T13	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				
Ćwiczenia					
Seminarium					
Praktyka studencka					
Lektorat					
Konwersatorium		40	16		
Wykład monograficzny					
	Czytanie wskazanej literatury	25	30		
	Rozwiązywanie zadań i problemów				
	Przygotowanie projektu/prezentacji/referatu	25	30		

	Przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń		
	Przygotowanie się do zaliczenia	10	24
	Przygotowanie się do egzaminu		
	Inne (jakie?).....		
Sumaryczna liczba godzin		100	
Liczba punktów ECTS		4	