

1.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka				
Nazwa angielska:	The basis of philosophy with professional ethics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Społecznych				
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15		-	15	1
Razem	-	-		15	1
II Cel przedmiotu:					
C1 – Poznanie obowiązujących regulacji etycznych dotyczących zawodu dietetyka C2– Uświadomienie słuchaczowi wagi tradycji filozoficznej w dziedzictwie kulturowym Europy i świata oraz złożoności problemów moralnych związanych z pracą w zawodzie dietetyka i funkcjonowaniem placówek opiekuńczych i ochrony zdrowia					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV Oczekiwane efekty uczenia:					
EU 1 – Student zna i potrafi uwzględniać w swej działalności zawodowej zasady i normy etyczne, dokumenty prawne oraz regulacje etyczne w odniesieniu do zawodu dietetyka oraz funkcjonowania szpitali, domów opieki poradni dietetycznych i placówek żywienia zbiorowego w Polsce. EU 2 – Student dostrzega dylematy etyczne i zawodowe w działalności dietetyka i ma umiejętność ich rozwiązywania oraz stosuje zasady etyki zawodowej, prognozuje skutki swoich decyzji i działań.					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W. 1	Wprowadzenie do przedmiotu - etymologia terminu <i>filozofia</i> periodyzacja dziejów myśli filozoficznej, filozofia a nauki szczegółowe podział filozofii. Zagadnienia ontologiczne: byt i jego natura, struktura bytu, byt a świadomość, prawidłowości świata, problem rozwoju.				2
W. 2	Zagadnienia epistemologiczne: problem źródeł i granic poznania oraz problem prawdy (ujęcie klasyczne i nieklasyczne).				2
W. 3	Profesjonalizm, szacunek i tolerancja, jako naczelnne zasady etyki profesjonalnej w działalności dietetyka.				2
W. 4	Wybór zawodu, jako decyzja moralna. Podstawowe wartości w zawodzie dietetyka. Moralne aspekty relacji: dietetyk - pacjent. Pojęcie godności.				2
W. 5	Etyka w zawodzie dietetyka – etyką deontologiczną, konsekwencjalistyczną, etyką cnót czy chronienia osób				2
W. 6	Zagrożenia zewnętrzne i wewnętrzne dla zachowania wysokiego poziomu moralnego. Konflikt wartości i zasad, dylematy moralne				2
W. 7	Konstruowanie kodeksu etyki zawodowej				2

W. 8	Problem sprawiedliwości i odpowiedzialności w pracy dietetyka. Dyskusja na temat efektów uzyskanych przez studentów podczas ćwiczeń i ocena końcowa.					1
Suma godzin					15	
VI Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Wykresy, podręczniki i teksty źródłowe					
2.	Foliogramy, materiały z prasy fachowej					
3.	Urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny)					
VII Metody dydaktyczne						
1.	Podająca – wykład informacyjny, objaśnienie					
2.	Problemowa – wykład problemowy, aktywizujący					
3.	Percepcyjno-oglądowa z pokazem multimedialnym					
4.	Studium przypadków					
5.	Projekt – konstruowanie kodeksu etyki zawodowej					
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1	Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność w dyskusjach)					
P1	Indywidualna praca semestralna – przygotowanie prezentacji na wybrany temat					
IX Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności				Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności		
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)				15		
Przygotowanie się do zajęć, pracy semestralnej				10		
Przygotowanie do końcowego zaliczenia				5		
SUMA				30		
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU				1		
X Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Anzenbacher, Wprowadzenie do filozofii, Wyd. WAM Kraków 2010						
2. Łuków P., Pasierski T., Etyka medyczna z elementami filozofii Wydaw. Lekarskie PZWL Warszawa 2014						
3. Teksty źródłowe z filozofii i etyki						
Literatura uzupełniająca:						
4. Wł. Tatarkiewicz, Historia filozofii, t.1-3, Warszawa (różne wydania)						
5. S.T.Fry, Etyka w praktyce pielęgniarskiej: zasady podejmowania decyzji, wyd. OVO Warszawa 1997						
6. Szumowski Wł., , Filozofia medycyny. Wprowadzenie, Wydaw. Marek Derewiecki 2007						
7. Powszechna Deklaracja Praw Człowieka, teksty przyrzeczeń, ślubowania, kodeksy etyczne						
XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W07, K_U09 K_W12, K_W18	C1, C2,	W1-W7	1,2,3	1,2,3,4,5	F1, P1
EU 2	K_K02, K_K09 K_U23, K_K04, K_K05, K_K07	C1, C2,	W1-W7	1,2,3	1,2,3,4	F1,P1
XII ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA						

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę w formie:

projektu indywidualnego;

a także aktywność w dyskusjach w trakcie zajęć.

Ocena za zrealizowany projekt składa się z trzech elementów :

1) **oceny efektu końcowego (wytworu) , a w szczególności:** a) zawartość merytoryczna, treść,

b) zgodność z tematem projektu, c) oryginalność, d) kompozycja, e) stopień wykorzystania materiałów źródłowych, f) estetyka i staranność, g) trafność dowodów i badań,

2) **wkładu studenta w realizację projektu, a w szczególności:** a) zaangażowanie,

b) pomysłowość i innowacyjność, f) terminowość wykonania przydzielonych zadań, g) poprawność wykonania indywidualnie przydzielonych zadań, h) pracowitości zrealizowanego zadania i) udział w prezentacji.

3) **oceny samej prezentacji, w tym:** a) poprawność językowa, b) słownictwo specjalistyczne,

c) efekt artystyczny, d) atrakcyjność, e) estetyka, f) technika prezentacji, g) stopień zainteresowania odbiorców, h) poprawność udzielanych wyjaśnień , odpowiedzi odbiorcom.

XIII INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Informacje na temat warunków zaliczenia i terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

2.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy psychologii				
Nazwa angielska:	Basic psychology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych				
Prowadzący przedmiot:	dr Beata Miedzińska				
Status przedmiotu:	Obowiązkowy				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	-	-	15	1
II Cel przedmiotu:					
<p>C1 – Uzyskanie przez studenta wiedzy dotyczącej podstawowych pojęć psychologicznych, nurtów w psychologii i jej miejsca w systemie innych nauk</p> <p>C2 – Zdobycie przez studenta wiedzy w zakresie procesów i cech psychicznych oraz ich roli w regulacji zachowania</p> <p>C3 – Uzyskanie przez studenta wiedzy i umiejętność dostrzegania związków między cechami psychicznymi a zachowaniem, oraz rozumienia przyczyn i konsekwencji zachowania człowieka</p> <p>C4 – Uzyskanie przez studenta wiedzy z zakresu komunikacji interpersonalnej bez przemocy i umiejętności wykorzystania jej w praktyce.</p>					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Brak					
IV Oczekiwane efekty uczenia się :					
<p>EU 1 – Student potrafi zdefiniować podstawowe pojęcia psychologiczne, umie posługiwać się nimi w dyskusji.</p> <p>EU2 – Student zna podstawowe psychologiczne mechanizmy funkcjonowania człowieka, co pozwala mu lepiej zrozumieć siebie i innych. Widzi różnice indywidualne dotyczące reakcji emocjonalnych. Uświadamia sobie związek między potrzebami, emocjami, a motywacją . Rozumie mechanizmy reakcji stresowej i somatyczne oraz psychologiczne konsekwencje stresu długoterminowego.</p> <p>EU3 – Student zna pojęcie samowiedzy, samooceny i aspiracji. Dostrzega związek między samooceną i standardami osobistymi, a aspiracjami oraz sposobem komunikowania wiedzy o sobie w otoczeniu społecznym.</p> <p>EU4– Student ma podstawową wiedzę na temat komunikacji werbalnej i niewerbalnej. Uświadamia sobie rolę komunikacji w relacjach interpersonalnych. Widzi różnice indywidualne w sposobach komunikowania się, ich konsekwencje społeczne. Potrafi komunikować się bez przemocy.</p>					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					
W. 1	Wprowadzenie do psychologii. Przegląd podstawowych teorii psychologicznych. Teoria psychodynamiczna, behawioryzm, psychologia poznawcza, ewolucyjna.				
W. 2	Samowiedza i jej składniki centralne i peryferyjne. Związek samooceny z aspiracjami. Dysonans poznawczy a potrzeba podtrzymywania samooceny. Poczucie własnej wartości.				
W. 3	Emocje. Kulturowe uwarunkowania emocji. Interpretacje emocji. Mózgowe mechanizmy emocji. Jedzenie pod wpływem emocji. Stres i jego konsekwencje somatyczne i psychologiczne				

W. 4	Stres. Skutki psychologiczne i somatyczne przewlekłego stresu. Sposoby radzenia sobie ze stresem.
W. 5	Mechanizm motywacyjny. Pojęcie motywu. Motywacja a sprawność działania. Rola kar i nagród w procesie motywowania. Konflikty motywacyjne
W. 6	Zaburzenia odżywiania. Anoreksja. Bulimia. Ortoreksja. Bigoreksja.. Negatywna stygmatyzacja.
W. 7	Komunikacja interpersonalna. Pytania zamknięte i otwarte. Parafrazowanie. Odzwierciedlanie emocji. Asertywność

Suma godzin 15

VI Narzędzia dydaktyczne:

1.	Wykresy, podręczniki i teksty źródłowe
2.	Foliogramy, materiały z prasy fachowej
3.	Urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny)

VII Metody dydaktyczne:

1.	Wykład informacyjny
2.	Wykład aktywizujący

VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1.	Obecność na wykładach
P1.	Końcowe zaliczenie pisemne – test

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	15
Przygotowanie się do zajęć, zaliczenia	15
SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Sęk H., Psychologia kliniczna T. 1-2, Wyd. PWN 2013
2. Trzcieniecka – Green A. (red.) Psychologia. Podręcznik dla studentów kierunków medycznych, Universitas, Kraków 2006
3. Przetaczniki-Gierowska M., Tyszkowa M., Psychologia rozwoju człowieka T.1 , Wyd. PWN Warszawa 2011

Literatura uzupełniająca:

1. Ogden J., :Psychologia odżywiania się: od zdrowych do zaburzonych zachowań. Wyd Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011
2. Miedzińska B., Podstawy psychologii. Wyd. Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze 2010
3. Motyka M., Komunikacja terapeutyczna w opiece ogólnomedycznej, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011
4. Harwas-Napierała B., Trempała J., Psychologia rozwoju człowieka, T.3, Rozwój funkcji psychicznych PWN Warszawa 2004

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne
EU 1	K_W_07,	C1	W. 1	1,3	1,2
EU 2	K_W_06, K_W_07	C1, C2, C3	W. 2 W.3, W.4, W 5, W 6	1,2,3	1,2
EU 3	K_W_01	C3, C4	W 2, W.7	1,3	1,2

EU 4	K_W_07, K_U_04, K_K-07	C3, C4	W. 7	1,3	1,2
XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ					
<p>W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego informacje dotyczące warunków zaliczenia przedmiotu. Kryteria oceny: 9 – 10 pkt. ocena dostateczny, 11-12 pkt. ocena dostateczny plus, 13-14 pkt. ocena dobry, 15-16 pkt. ocena dobry plus, 17-18 pkt. ocena bdb.</p>					
XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć 2. Informacje na temat warunków zaliczenia i terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach. 3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT 					

3.a

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy socjologii				
Nazwa angielska:	Basic sociology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji/				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Społecznych				
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:	do wyboru				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	-	-	15	1
II. Cel przedmiotu:					
C1 – Zapoznanie studentów ze specyfiką socjologii, z podstawowymi teoriami i pojęciami pomocnymi w analizie trwania i zmiany społeczeństwa. Tradycyjnymi i współczesnymi teoriami.					
C2 – Utwalenie wiedzy o człowieku jako podmiocie życia społecznego, realizowanych zachowaniach i działaniach jako podstawy więzi społecznej i struktur społecznych.					
C3 – Utrwalanie umiejętności poprawnego analizowania przyczyn, przebiegu i skutków zjawisk i procesów społeczno-kulturowych, lokalnych i globalnych					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia:					
Wykłady:					
EU 1 - Posiada wiedzę o człowieku jako podmiocie konstytuującym struktury społeczne i zasady ich funkcjonowania, a także działającym w tych strukturach.					
EU 2 - Posiada wiedzę o rodzajach więzi społecznych i potrafi opisać rządzące nimi prawidłowości.					
EU 3 - Potrafi opisać i analizować konkretne zjawiska i procesy społecznych (kulturowych, politycznych, gospodarczych) o zasięgu lokalnym i globalnym.					
EU 4 - Jest przygotowany do aktywnego uczestnictwa w grupach, instytucjach i organizacjach					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Socjologiczne spojrzenie na świat. Wiedza socjologiczna a wiedza potoczna. Główne nurty myślowe i metody badawcze. Miejsce socjologii wśród innych nauk. Badania socjologiczne i ich wpływ na życie codzienne.				2
W2	Koncepcje człowieka i człowieczeństwa. Człowiek a natura. Biologiczne uwarunkowania życia społecznego.				2
W3	Naukowe i potoczne rozumienie kultury. Pojęcie i sfera kultury. Kategorie kultury. Wielość kultur. Kultura symboliczna - wartości, normy i symbole. Kultura dominująca, kultura uprawniona (uprawomocniona), kapitał kulturowy. Kultura masowa i kultura popularna. Rola technicznych środków przekazu a zmiany kultury współczesnej. Telewizja i mediatyzacja kultury. Rola Internetu.				4

W4	Interpretacje więzi społecznej. Procesy tworzenia się więzi. Komponenty więzi. Rozpad. Organizacja i dezorganizacja społeczna	2				
W5	Zbiorowość a grupa. Odmianny grup społecznych. Struktury grupowe Społeczność lokalna. Małe grupy i społeczność lokalna.	2				
W6	Zasada różnicowania a nierówności społeczne. Nierówności we współczesnym świecie. Źródła nierówności w Polsce.	2				
W7	Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji	1				
Suma godzin		15				
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	wykresy, diagramy, podręczniki i teksty przedmiotowo-metodyczne					
2.	urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny) oraz komputery.					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	wykład informacyjny					
2.	wykład konwersatoryjny					
3.	dyskusja dydaktyczna					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Obecność na zajęciach					
P1.	Test sprawdzający wiedzę i umiejętności					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		15				
Przygotowanie się do zajęć, zaliczenia		15				
SUMA		30				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		1				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Giddens, Socjologia. Warszawa 2012, PWN.						
2. P. Sztompka, M. Kucia, Socjologia. Lektury. Kraków 2005, Wydawnictwo ZNAK.						
Literatura uzupełniająca:						
3. P. Sztompka, Socjologia. Analiza społeczeństwa. Kraków 2002, Wydawnictwo ZNAK.						
4. P. Sztompka, M. Bogunia-Borowska, Socjologia codzienności. Kraków 2008, Wyd. ZNAK.J.						
5. wyniki badań Centrum Badania Opinii Publicznej – www.cbos.pl						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W06, K_U04, K_U09, K_K05	C1, C2	W1, W2, W7	1,2	1,2,3	F1, P1
EU 2	K_W07, K_U05, K_U09, K_K05, K_K07	C2,	W3, W4, W5, W7	1,2	1,2,3	F1, P1
EU 3	K_W12, K_U09, K_K02	C3	W1,W6, W7	1,2	1,2,3	F1, P1
EU 4	K_W06, K_W07, K_U04, K_U05, K_U09, K_K01, K_K02, K_K04, K_05, K_K07,	C1, C2, C3	W1, W2,W3, W4, W5, W6	1,2	1,2,3	F1, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych - budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Informacje na temat warunków zaliczenia i terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej wydziału

3.b

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Socjologia medycyny
Nazwa angielska:	Medical sociology
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Społecznych
Prowadzący przedmiot:	
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	-	-	15	1

II. Cel przedmiotu:

C1 - Zapoznanie studentów z socjologicznym rozumieniem zdrowia i choroby
C2- Nabycie umiejętności socjologicznej analizy społeczno-kulturowych uwarunkowań zdrowia oraz funkcjonowania instytucji medycznych

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

brak

IV. Oczekiwane efekty uczenia:

EU 1 – Zna podstawowe pojęcia z zakresu socjologii medycyny i rozumie specyfikę socjologicznego podejścia do problematyki zdrowia i choroby.
EU2 – Rozumie rolę chorego oraz znaczenia rodziny, środowiska oraz instytucji medycznych w powrocie chorego do zdrowia
EU3 - Jest otwarty na wykorzystanie wiedzy z innych dyscyplin naukowych w rozstrzyganiu problemów społecznych.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W. 1	Socjologia medycyny jako dyscyplina naukowa - historia dyscypliny, socjologia dla medycyny a socjologia o medycynie, socjologia medycyny a socjologia ciała, zdrowia i niepełnosprawności.	2
W. 2	Socjologiczne koncepcje zdrowia i choroby (Parsons, Goffman, Freikson, Sokołowska i in.). Postawy społeczne wobec zdrowia i choroby. Zdrowie jako wartość.	2
W. 3	Socjologia doświadczenia choroby (Strauss, Glaser, Bury).	2
W. 4	Śmierć i umieranie w różnych kulturach. Postawy społeczne wobec chorych/niepełnosprawnych/umierających.	2
W. 5	Rola chorego. Rola pacjenta. Relacja personel medyczny-pacjent: bariery komunikacji.	2
W. 6	Rodzina wobec problemów zdrowia i choroby.	2
W. 7	Instytucje medycyny - przemiany, procesy medykalizacji i demedykalizacji, medycyna	2

	alternatywna. Szpital jako instytucja totalna - koncepcja E. Goffmana.					
W. 8	Podsumowanie wiedzy i umiejętności		1			
		Suma godzin	15			
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Wykresy, podręczniki i teksty źródłowe					
2.	Urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny)					
VII. Metody dydaktyczne:						
1.	wykład informacyjny					
2.	wykład konwersatoryjny					
3.	dyskusja dydaktyczna					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Aktywność na zajęciach					
P1.	Końcowe zaliczenie pisemne – test					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		15				
Przygotowanie się do zajęć, zaliczenia		15				
SUMA		30				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		1				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Giddens A., Sullton P.W. (2012) , Socjologia, Warszawa, PWN.						
2. Sokołowska M., Socjologia medycyny. wyd PZWL 1986.						
3. Tobiasz-Adamczyk B.(2000), Wybrane elementy zdrowia i choroby. Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.						
Literatura uzupełniająca:						
1. Uramowska-Żyto B. (2000), Zdrowie i choroba w świetle wybranych teorii socjologicznych. Warszawa PAN						
2. Walzer M., O tolerancji Wyd. Aletheia 2013						
3. Krajewska-Kułak E., Wrońska I., Kędziora-Kornatowska K., Problemy wielokulturowości w medycynie Wyd. Lekarskie PZWL 2010						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_06; K_U_09	C1	W1-W4	1,2	1-3	F1, P1
EU 2	K_W_07: K_W_11, K_U_04	C1, C2	W5-W7	1,2	1-3	F1, P1
EU 3	K_K_01	C1, C2	W1-W7	1,2	3	F1
XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE						

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Informacje na temat warunków zaliczenia i terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej wydziału

4.a

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:		Podstawy pedagogiki			
Nazwa angielska:		Basics of pedagogy			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych			
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:		do wyboru			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	-	-	15	1
II Cel przedmiotu:					
C1 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności pedagogicznych niezbędnych w pracy z pacjentem. C2 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności i konteksty działań pedagogicznych z pacjentem w różnym stanie emocjonalnym, a także z jego rodziną. C3 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędnych do planowania swojej pracy, zasad etycznych i postępowania w sytuacjach trudnych.					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV Oczekiwane efekty uczenia się :					
EU 1- Student pozna podstawowe pojęcia stosowane w pedagogice między innymi takie jak: nauczanie, uczenie się, socjalizacja, opieka, pomoc EU 2- Student pozna różne koncepcje pedagogiczne z uwzględnieniem najnowszych, a także inspiracje pedagogiczne z innych nauk EU 3- Przestrzega wartości, powinności i sprawności moralnych w opiece.					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykład					
W.1	Analiza podstawowych pojęć pedagogicznych (np. wychowanie, kształcenie, opieka, pomoc, środowisko, wsparcie społeczne) - poszukiwanie związków między pojęciami. Pedagogika a medycyna.				
W.2	Zasady i wyzwania w pracy, elementy pedagogiki w postępowaniu z małymi pacjentami. Dziecko jako podmiot w opiece.				
W.3	Wartości w wychowaniu. Cele, metody wychowania. Warunki skutecznego wychowania. Wykorzystanie wiedzy pedagogicznej w opiece nad zdrowiem. Zasady postępowania w sytuacjach trudnych.				
W.4	Efektywne komunikowanie się w edukacji prozdrowotnej. Różne style komunikacji personalnej.				
W.5	Pedagogiczne postępowanie z rodziną pacjenta, zasady współpracy, wyzwania i problemy. Zasady etyczne.				

W.6	Zakres i znaczenie zadań pedagogicznych w działalności zawodowej dietetyka.			
W.7	Sposoby sprawdzania efektów swojej pracy, ewaluacja, narzędzia ewaluacyjne.			
Suma godzin				
VI Narzędzia dydaktyczne:				
1.	Prezentacje multimedialne, filmy.			
2.	Wzory scenariuszy			
3.	Wzory narzędzi ewaluacyjnych			
VII Metody dydaktyczne				
1. Dyskusja dydaktyczna 2. Krótkie filmy instruktażowe 3. Prezentacje multimedialne 4. Projekt pisemny				
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				
F1.	Scenariusz na zadany temat – multiprezentacja w grupach			
F2.	Recenzja wybranego artykułu			
P 1	Test pisemny			
IX Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności				Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)				15
Przygotowanie się do zajęć, zaliczenia				15
SUMA				30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU				1
X Literatura podstawowa i uzupełniająca				
Literatura podstawowa: 1. Ciechaniewicz W. (red): Pedagogika., PZWL, Warszawa 2008 2. Śliwerski B.: Pedagogika ogólna: podstawowe prawidłowości, Impuls, Kraków 2012. 3. Łobocki M., Teoria wychowania w zarysie, Impuls, Kraków 2010.				
Literatura uzupełniająca: 1. Hartley P., Komunikowanie interpersonalne, Wyd. Astrum 2006 2. Woynarowska B. Edukacja zdrowotna, PWN, Warszawa 2012				
XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI				
Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne
EU 1	C1	W.1, 2, 3.	1, 2	1, 2.
EU 2	C2	W. 4, 5.	1, 2	1, 2, 3.
EU 3	C3	W6, 7.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4.
XII ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ				
Studenci w grupach przygotowują prezentację wybranych scenariuszy zajęć do pracy z dzieckiem małym.				
Studenci recenzują wybrany artykuł dot. postępowania z pacjentem w podeszłym wieku, terminalnym.				
Test pisemny z omawianych na wykładzie zagadnień (sprawdzenie wiadomości i umiejętności)				

XIII DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

4.b

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy dydaktyki
Nazwa angielska:	Basics of didactics
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/ Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	
Status przedmiotu:	do wyboru

I Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	-	-	15	1

II Cel przedmiotu:

C1 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędnych do komunikowania się z pacjentem.

C2 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności i konteksty działań pedagogicznych, sposobów postępowania z pacjentem i ewaluacji.

C3 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędnych do planowania pracy z pacjentem.

III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

brak

IV Oczekiwane efekty uczenia się:

EU 1.- Charakteryzuje istotę i strukturę zjawisk zachodzących w procesie przekazywania i wymiany informacji.

EU 2 -Student ma wiedzę dotyczącą procesów komunikowania interpersonalnego i społecznego ,odnosi ją do działalności dydaktycznej

EU 3 - Student posiada samowiedzę dot . własnego profesjonalizmu , rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się w zakresie edukacji medycznej osób

V Treści programowe:

Forma zajęć: wykład

W. 1	Pojęcia podstawowe w dydaktyce, dydaktyka jako nauka teoretyczna i praktyczna.
W.2	Zasady i wyzwania w pracy dietetyka w kontekście działań pedagogicznych.
W.3	Wykorzystanie metod nauczania i środków dydaktycznych w edukacji zdrowotnej.
W.4	Pedagogiczny aspekt dietetyki. Dietetyk w relacji nauczyciel-uczeń. Zasady i metody nauczania oraz kryteria ich doboru. Ocena i jej funkcja. Środki dydaktyczne.
W.5	Postępowanie z rodziną pacjenta, zasady współpracy, wyzwania i problemy. Komunikacja interpersonalna.
W.6	Zasady etycznego postępowania z pacjentem i jego rodziną.
W.7	Sposoby sprawdzania efektów swojej pracy, ewaluacja, narzędzia ewaluacyjne.

Suma godzin 15

VI Narzędzia dydaktyczne:

1.	Prezentacje multimedialne, filmy.
2.	Wzory scenariuszy
3.	Wzory narzędzi ewaluacyjnych

VII Metody dydaktyczne

1. Dyskusja dydaktyczna
2. Krótkie filmy instruktażowe
3. Prezentacje multimedialne
4. Projekt pisemny

VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1.	Mniejsze formy pisemne
F2.	Realizacja prostego scenariusza
P1.	Test sprawdzający wiedzę i umiejętności

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	15
Przygotowanie się do zajęć, zaliczenia	15
SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. K. Kruszeński (red)-Sztuka nauczania . Czynności nauczyciela . Warszawa 2012.
2. Kwieciński Z., Śliwerski B., Pedagogika: podręcznik akademicki t.2. Wyd. PWN 2010

Literatura uzupełniająca:

3. Gajewska G., Elementy pedagogiki opiekuńczej oraz metodyki opieki i wychowania. Zielona Góra, 2001.
4. Ewaluacja w edukacji szkolnej i akademickiej / pod. red. Ireny Bartusiak. Wrocław, 2010
5. Dydaktyka kształcenia ogólnego / Franciszek Bereźnicki ; oprac. rozdziału II i III Janina Świrko-Pilipczuk. Kraków, 2007.
6. Pedagogika : podręcznik dla szkół medycznych / red. Wiesława Ciechaniewicz. Warszawa, 2000.
Pedagogika praktyczna : zarys problematyki, zdrowy rozsądek, wyniki badań / Andrzej Janowski. Wyd. 1. dodruk. - Warszawa, 2002.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI

Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne
EU1	C1	W1, 2, 3.	1, 2	1, 2.
EU 2	C2	W. 4, 5.	1, 2	1, 2, 3.
EU 3	C3	W.6, 7.	1, 2, 3	1, 2, 3, 4.

XII ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Studenci opracują konspekt do zajęć z wybranego przez siebie tematu- praca grupowa

Student pisze scenariusz postępowania z pacjentem i jego rodziną.

Test pisemny (sprawdzenie wiadomości i umiejętności)

XIII DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

5.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:		Ochrona własności intelektualnej			
Nazwa angielska:		Legal protection of intellectual property.			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Społecznych			
Prowadzący przedmiot:		dr Adam Banaszekiewicz			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Łącznie	ECTS
1	15	-	-	15	1
II Cel przedmiotu:					
C1 – Zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z zakresu ochrony praw autorskich, patentowych i innych z tym związanych.					
C2 – Dostarczenie zestawu narzędzi prawnych i niezbędnej wiedzy pozwalających ocenić i wspomagać stosowanie ochrony własności intelektualnej w przedsiębiorstwie.					
C3 – Zapoznanie studentów z wymaganiami niezbędnymi do opracowywania zgłoszeń z zakresu prawa wynalazczego i patentowego.					
C4 – Zapoznanie studentów z procedurami ochrony własności intelektualnej, przepisami karnymi i sankcjami oraz postępowaniem odszkodowawczym w tym zakresie.					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Brak.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się: wykład					
Wiedza:					
EU 1 – Posiada wiedzę na temat podstawowych założeń i historii ochrony własności intelektualnej, prawa autorskiego i praw pokrewnych oraz prawa własności przemysłowej.					
EU 2 – Zna podstawowe pojęcia z zakresu własności intelektualnej oraz przepisy regulujące prawo własności intelektualnej.					
EU 3 – Wykazuje znajomość organów zajmujących się ochroną własności intelektualnej i procedur prawnych obowiązujących w tym zakresie.					
Umiejętności:					
EU 4 – Potrafi posługiwać się tekstami ustaw regulujących prawa autorskie i własność przemysłową.					
Kompetencje społeczne					
EU 5 – Posiada kompetencje w zakresie odróżniania dóbr chronionych prawami wyłącznymi oraz dziedzinie oceny znaczenia gospodarczego ochrony własności intelektualnej					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykład					Liczba godzin
Wyk. 1	Wykład wprowadzający – ogólne informacje o przedmiocie. Przedstawienie treści programowych, zalecanych źródeł oraz zasad klasyfikacji. Pojęcie, rodzaje i cechy charakterystyczne praw własności intelektualnej. Podstawy prawne istnienia oraz ochrony praw własności intelektualnej				2

	w Polsce. Prawa autorskie i prawa pokrewne – kwestie podstawowe.	
Wyk. 2	Podstawowe informacje o prawach własności przemysłowej. Poszczególne rodzaje takich praw i sposoby ich ochrony.	2
Wyk. 3	Przedmiot ochrony praw autorskich – konieczne cechy utworu (dzieła).	2
Wyk. 4	Autorskie prawa osobiste.	2
Wyk. 5	Autorskie prawa majątkowe.	2
Wyk. 6	Ochrona praw autorskich i praw pokrewnych.	2
Wyk. 7	Plagiat – pojęcie i rodzaje. Kiedy nie mamy do czynienia z plagiatem.	1
Wyk. 8	Podsumowanie. Sprawdzian testowy.	2
Suma godzin		15

VI Narzędzia dydaktyczne:

1.	Podręczniki, akty prawne, orzeczenia sądowe.
2.	Foliogramy, przeźrocza, prezentacje.

VII Metody dydaktyczne:

1	Wykład. Dyskusja.
----------	-------------------

VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1.	Dodatkowe punkty za aktywność.
P1.	Test sprawdzający wiedzę i umiejętności.

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	15
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji średnio na studenta)	6
Samodzielne napisanie referatu.	4
Samodzielne przygotowanie się do kolokwium zaliczeniowego	5
Suma	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- J. Barta, R. Markiewicz, *Prawo autorskie i prawa pokrewne*, wyd. Wolters Kluwer 2019,
- Ustawa z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych, Dz.U. z 2006 roku Nr 90, poz. 631 z późn. zm.,
- Ustawa z dnia 30 czerwca 2000 roku – *Prawo własności przemysłowej*, Dz.U. z 2003 roku Nr 119, poz. 1117 z późn. zm.

Literatura uzupełniająca:

- R. Golat, *Prawo autorskie i prawa pokrewne*, wyd. C.H. Beck 2018,
- R. Markiewicz, *Prawo autorskie*, Wolters Kluwer Polska Warszawa 2018,

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny

EU 1	K_W_14	C1-C4	Wyk1-Wyk 2- Wyk 3	1, 2	1	F1,F2,P1
EU 2	K_W_14	C1-C4	Wyk 2-Wyk 6	1, 2	1	F1,F2,P1
EU 3	K_W_14	C1-C4	Wyk 5 - Wyk 7	1, 2	1	F1,F2,P1
EU 4	K_U_09	C1-C4	Wyk 2-Wyk 7	1, 2	1	F1,F2,P1
EU 5	K_K01	C1-C4	Wyk 2-Wyk 7	1, 2	1	Dyskusje, wyrażanie własnych opinii przez studenta, samodzielna praca

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

1) Test pisemny obejmujący całość materiału przewidzianego do realizacji.

Przełożenie osiągniętej punktacji na oceny:

5-5,5 pkt – 3,0,

6-6,5 pkt – 3,5,

7-7,5 pkt – 4,0,

8-9,5 pkt – 4,5,

10-11 pkt – 5,0.

Studenci, którzy nie pojawią się w terminie sprawdzianu testowego albo otrzymają z niego ocenę niedostateczną, mają możliwość przystąpienia do weryfikacji (poprawki) ustnej, w ramach której zadawane są dwa pytania z zakresu materiału objętego programem wykładu.

Ocenę bardzo dobrą otrzymują osoby, które wyczerpująco odpowiedzą na oba zadane pytania.

Odpowiedź niepełna, w zależności od jej kompletności, powoduje otrzymanie oceny plus dobrej, dobrej lub plus dostatecznej.

Pobieżna odpowiedź na oba zadane pytania albo bardziej kompletna odpowiedź na tylko jedno pytanie powoduje otrzymanie przez Studenta oceny dostatecznej. W innych przypadkach ocena jest niedostateczna.

2) Elementem mogącym poprawić ocenę o pół stopnia jest czynny udział i aktywność Studenta na wykładzie – odpowiedź na zadane pytania, zadawanie pytań uzasadnionych przebiegiem wykładu, dyskusja wpisująca się w przebieg wykładu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.a**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Język angielski, poziom A1-B2
Nazwa angielska:	ENGLISH LANGUAGE COURSE, LEVEL A1-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Monika Wachowicz mgr Marta Mędrak mgr Ida Wrzesień
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/Warsztaty	Laboratorium	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
3	-	30	-	30	2
4	-	30	-	30	2
5	-	30	-	30	2
Razem				120	8

II. Cel przedmiotu:

C1 - Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych, ze szczególnym uwzględnieniem języka zawodowego obejmującego dietetykę oraz dyscypliny pokrewne.

C2 - Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności zastosowania struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.

C3 - Doskonalenie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.

C4 - Doskonalenie umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.

C5 - Rozwijanie świadomości i znaczenia języka obcego dla utrzymania i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.

C6 - Poszerzenie wiedzy ogólnej dotyczącej elementów geografii, historii, zawodu dietetyka, kultury krajów anglojęzycznych i innych, z uwzględnieniem tendencji globalistycznych.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Semestr 2 – brak wymagań.

Semestr 3 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język angielski* w semestrze 2;
 Semestr 4 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język angielski* w semestrze 3;
 Semestr 5 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język angielski* w semestrze 4;
 Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

EU 1 - Ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym i potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych.

EU 2 – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu dokonać ich korekty.

EU 3 - Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcionuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń ze słuchania. Potrafi zrozumieć wybrane, określone w treściach programowych, sytuacje komunikacyjne.

EU 4 - Student rozumienie tekstu czytane w wersjach autentycznych i uproszczonych.

EU 5 – Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówieniu) w typowych sytuacjach życia codziennego i zawodowego stosując zasady poprawnej wymowy i intonacji.

EU 6 – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy stosując zasady ortografii i interpunkcji np. wiadomość, ogłoszenie, notatkę, list prywatny i formalny, mail, relację wydarzeń, opis.

EU 7 – Student ma umiejętność korzystania z różnorodnych źródeł informacji w języku angielskim (słowniki, leksykony, internet, prasa, bazy danych) oraz ich dokumentowania.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: Warsztaty - semestr 2		Liczba godzin
1	Dane personalne, kraje i narodowości. Formularze osobowe. Zwroty grzecznościowe, Liczebniki 1-20, Dni tygodnia. Czasownik <i>to be</i> w czasie teraźniejszym: formy pełne i skrócone, zdania oznajmujące, nazwy krajów i narodowości	2
2	Praca i rodzina. Przedimki nieokreślone: <i>a/an</i> , Liczba mnoga rzeczowników. Zaimki wskazujące: <i>this/that, these/those</i> . Obyczaje, sposób życia. Czas Present Simple .	2
3	Opisywanie przedmiotów i ludzi. Przymiotniki, Związki przymiotników i rzeczowników. Zdania oznajmujące, pytające i przeczące w czasie <i>simple present</i> – ćwiczenia.	2
4	Czas. Czynności dnia codziennego, Godziny. Określanie czasu. Przysłowki częstotliwości.	2
5	Życie codzienne – w kawiarni/ulubiony dzień. Kawiarniane menu, zwroty grzecznościowe, czynności dnia codziennego. Przysłowki <i>at, for, in, to</i> . Związki wyrazowe. Forma dzierżawcza 's.	2
6	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 1 – 5. Test.	2
7	Święta i czas wolny. Nazwy świąt, miesiące, daty, przyimki związane z czasem. Czynności czasu wolnego, preferencje. Czasowniki: <i>like/love/hate</i> . Zaimki dopełnieniowe: <i>me, him etc.</i>	2
8	Życie codzienne – umiejętności. Rodzaje umiejętności. Czasownik <i>can/can't</i> .	2
9	Zakupy. Nazwy ubrań, Zwroty związane z kupowaniem ubrań. Przymiotniki opisujące osobowość. Preferencje.	2
10	Historia i kultura – wybitne postaci. Sławne nazwiska, fakty historyczne. Prezentacje przygotowane przez studentów.	2

11	Podsumowanie i powtórzenie materiału z zajęć 7 – 9. Test.	2
12	Czasownik <i>to be</i> w czasie <i>simple past</i> . Słowotwórstwo: tworzenie rzeczowników przez dodanie końcówek.	2
13	Podróże. Podróż samolotem, Określniki czasu przeszłego. Czas <i>simple past</i> : czasowniki regularne i nieregularne.	2
14	Życie codzienne – robienie zakupów. Wakacje. Zakupy w sklepie z pamiątkami, zwiedzanie. Czas <i>simple past</i> : zdania oznajmujące, przeczące i pytające. Przysłówki: <i>by, for, in, out, to</i> .	2
15	Podsumowanie i powtórzenie materiału za zajęć 12 – 14. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 3		Liczba godzin
16	Dom. Pomieszczenia, meble. Konstrukcje <i>there is/there are, there was/there were</i> . Przysłówki miejsca.	2
17	Życie codzienne – życie sąsiedzkie. Czynności dnia codziennego. Czas <i>present continuous</i> .	2
18	Miejsce zamieszkania – miasto. Miejsca warte polecenia w Londynie. Miejsca warte polecenia w mieście. Czasy <i>present simple</i> i <i>present continuous</i> . Omówienie projektów przygotowywanych przez studentów.	2
19	Rzeczowniki policzalne i niepoliczalne. Przedimki nieokreślone <i>a/an, some/ any</i> . Pytania <i>how much/how many?</i> Przysłówki 'ilościowe': (<i>quite</i>) <i>a lot, much etc.</i>	2
20	Prezentacje projektów przygotowanych przez studentów. Test.	2
21	Minione wakacje. Czas <i>past simple</i> c.d. (czasowniki regularne i nieregularne). Opisywanie czynności wykonywanych w określonym momencie w przeszłości (<i>past continuous</i>), opis fotografii z przeszłości; przyimki w okolicznikach czasu i miejsca.	2
22	Czas <i>present continuous</i> i forma <i>be going to</i> w wyrażeniach dotyczących planów na przyszłość (praca, wakacje, studia, zakładanie rodziny).	2
23	Wyrażanie opinii na temat przyszłości; formy <i>will/won't</i> ; wyrażanie obietnic, propozycji i decyzji; czasowniki z przyimkiem <i>back</i> .	2
24	Prezentacje projektów (pocztówka z wakacji). Test.	2
25	Konflikty w rodzinie i wśród przyjaciół. Doświadczenia i czynności już wykonane i jeszcze niewykonane; czas <i>present perfect</i> z <i>yet, just i already</i> .	2
26	Tempo współczesnego życia. Porównania z przeszłością; <i>stopień wyższy przymiotników</i> ; konstrukcje: <i>as ... as, less ... than</i> .	2
27	Opisy miejsc z użyciem <i>przymiotników w stopniu najwyższym</i> , np. najbardziej przyjazne miejsce/miasto dla obcojęzycznego turysty; przymiotniki o przeciwnym znaczeniu.	2
28	Spotkania towarzyskie - imprezy kulturalne, prowadzenie rozmów na temat zachowań w towarzystwie; konstrukcje: <i>czasownik + bezokolicznik, czasownik + czasownik z -ing</i> .	2
29	Nauka języków obcych - ulubione i sprawdzone metody nauki. Jak ważna jest	2

	znajomość języka obcego we współczesnym świecie. Formułowanie nakazów, zakazów i reguł postępowania; czasowniki: <i>have to, don't have to, must, musn't</i> ; użycie modyfikatorów typu: <i>a bit, really</i> .	
30	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty- semestr 4		Liczba godzin
31	Pisanie formalnego listu internetowego; wskazywanie formalnych odpowiedników nieformalnych wyrażen; formułowanie pytań – zasięganie informacji (np. w odpowiedzi na ofertę kursów wakacyjnych, ofertę pracy dla studentów).	2
32	Wydarzenia, czynności uzależnione od spełnienia różnych warunków; pierwszy okres warunkowy (<i>if + present, will + infinitive</i>); tworzenie zdań warunkowych podobnych w treści do tzw. „praw Murphy’ego”; czasowniki często mylone, błędnie stosowane.	2
33	Opisywanie hipotetycznie możliwych wydarzeń; tematyka – zwierzęta ; drugi okres warunkowy (<i>if + past, would + infinitive</i>).	2
34	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test.	2
35	Podejmowanie decyzji w różnych sytuacjach życiowych; wyrażanie możliwości i przypuszczeń z zastosowaniem <i>may i might</i> .	2
36	Formułowanie problemów i udzielanie rad w opisanych sytuacjach np. nieporozumienia wśród przyjaciół, współpracowników i współlokatorów, problemy zdrowotne; zastosowanie <i>should i shouldn't</i> ; przykłady na stosowanie połączeń z czasownikiem <i>get</i> .	2
37	Biografie znanych osobistości oraz osób bliskich; formułowanie wypowiedzi na temat przeszłości oraz doświadczeń – zestawienie czasów <i>past simple i present perfect</i> .	2
38	Wspomnienia z dzieciństwa i lat szkolnych. Formułowanie wypowiedzi z zastosowaniem konstrukcji <i>used to i didn't use to</i> .	2
39	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test. Prezentacja projektów.	2
40	Wynalazki i wynalazcy; Strona bierna w wybranych czasach; czasowniki: <i>invent, discover</i> .	2
41	Podróże i wycieczki (biuro podróży, punkt informacji turystycznej, broszury informacyjne, planowanie podróży); opis obiektu turystycznego. Prezentacja projektów na temat wybranych atrakcji turystycznych.	2
42	Sposoby spędzania wolnego czasu; wyrażenia: <i>something, anything, nothing;</i> przymiotniki z końcówką <i>-ed i -ing</i> .	2
43	Wpływ trybu życia na zdrowie; określenia liczby i ilości – <i>too..., not enough, a lot, many, much, a few, a little</i> .	2
44	Ciekawe zawody, Analiza ofert pracy z różnych źródeł (prasa, ogłoszenia on-line). Formułowanie pytań z prośbą o szczegóły zatrudnienia w wybranych zawodach. Przygotowanie i przeprowadzenie rozmowy w sprawie pracy (job interview); praca w parach.	2
45	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test.	2

Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty- semestr 5		Liczba godzin
46	Elementy anatomii człowieka.	2
47	Układ trawienny, budowa i działanie. Niedyspozycje trawienne, sposoby leczenia.	2
48	Witaminy, tłuszcze, białka i węglowodany – ich źródła oraz znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Zajęcia w części przygotowane i zaprezentowane przez studentów w formie projektów, quizów i plakatów.	2
49	Zasady prawidłowego odżywiania. Układanie jadłospisów dla osób ze specjalnymi potrzebami: dzieci, młodzieży i sportowców. Zajęcia w całości przygotowane i prowadzone przez studentów.	2
50	Edukacja żywieniowa. Rola reklam w wyborze produktów spożywczych	2
51	Organizacja poradnictwa żywieniowego. Rola diety w ochronie zdrowia. Analiza wybranych przykładów CV; pisanie własnego CV i listu motywacyjnego.	2
52	Podsumowanie i powtórzenie wybranych zagadnień. Test.	2
53	Przyczyny zakażeń szpitalnych, procedury zachowania higieny w szpitalach, domach i miejscach publicznych typu restauracja. Struktury gramatyczne wyrażające przymus, konieczność: <i>must, have to, need to, need + verb-ing, not have to.</i>	2
54	Opieka nad osobami starszymi. Odżywianie seniorów.	2
55	Otyłość – wpływ stylu życia i odżywiania na współczesne społeczeństwo. Zajęcia częściowo przygotowane przez studentów.	2
56	Schorzenia związane z niewłaściwym przyswajaniem pożywienia. Prezentacje studentów.	2
57	Diety specjalne np. dla cukrzyków. Diety np. proteinowa, warzywno-owocowa - moda czy konieczność. Prezentacje studentów. <i>Mowa zależna (zdania twierdzące i przeczące).</i>	2
58	Żywność genetycznie modyfikowana (umiejętność odczytywania danych z opisów produktów dostępnych w sklepach). Współczesne rolnictwo, uprawy charakterystyczne dla danych regionów świata. Struktury: for + rzeczownik, for + -ing, to + bezokolicznik, ... so that..., because, so stosowane do wyrażania powodów.	2
59	Wybrane zagadnienia z ekologii i ochrony środowiska. Wpływ zanieczyszczeń środowiskowych na jakość pożywienia i życia ludzi. <i>Mowa zależna (pytania i nakazy).</i>	2
60	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test z wybranych zagadnień.	2
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Tablica szkolna, podręczniki, ćwiczenie i teksty przedmiotowo-metodyczne, słowniki, leksykony, fotografie, rysunki i ilustracje.	
2	Wykresy, diagramy, foliogamy, przeźrocza, nagrania magnetofonowe, nagrania MP3, nagrania radiowe i telewizyjne, audycje radiowe.	

3	urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny), internet multimedialne programy komputerowe (słowniki, translatory).												
VII. Metody dydaktyczne:													
1.	Metoda ekspozycyjno - interakcyjna – elementy różnych metod zależnie od potrzeb, np. dyskusja, dryl, kooperacja uczniów, rozmowa S i S oraz S i N, projekt, burza mózgów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych.												
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)													
F1 sem. 2 / sem. 3 / sem. 4 / sem. 5	<p>Testy praktyczne, pisemne i ustne, oceniające bieżące przygotowanie do zajęć i aktywne uczestnictwo (indywidualne, w parach, w grupach) w zajęciach.</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">ocena bardzo dobra</td> <td style="text-align: right;">- 100% -92%</td> </tr> <tr> <td>ocena dobra plus</td> <td style="text-align: right;">- 91% - 83%</td> </tr> <tr> <td>ocena dobra</td> <td style="text-align: right;">- 82% - 74%</td> </tr> <tr> <td>ocena dostateczna plus</td> <td style="text-align: right;">- 73 %- 63%</td> </tr> <tr> <td>ocena dostateczna</td> <td style="text-align: right;">- 62% - 52%</td> </tr> <tr> <td>ocena niedostateczna</td> <td style="text-align: right;">- 51% i poniżej</td> </tr> </table>	ocena bardzo dobra	- 100% -92%	ocena dobra plus	- 91% - 83%	ocena dobra	- 82% - 74%	ocena dostateczna plus	- 73 %- 63%	ocena dostateczna	- 62% - 52%	ocena niedostateczna	- 51% i poniżej
ocena bardzo dobra	- 100% -92%												
ocena dobra plus	- 91% - 83%												
ocena dobra	- 82% - 74%												
ocena dostateczna plus	- 73 %- 63%												
ocena dostateczna	- 62% - 52%												
ocena niedostateczna	- 51% i poniżej												
F2 / sem.2 / sem. 3 / sem. 4 / sem. 5	Projekty, indywidualne i grupowe, sprawdzające wiedzę i umiejętność prezentacji.												
P1	Testy praktyczne, otwarte i zamknięte, sprawdzające znajomość poszczególnych umiejętności językowych, takich jak: słuchanie, czytanie, pisanie, mówienie oraz testy leksykalno-gramatyczne.												
P2. / sem. 5	<p>Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu.</p> <p>Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. czytanie – (<i>reading</i>). Pytania mają na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst, a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu <i>prawda fałsz</i>. Na tę część przewiduje się 10 pkt. 2. zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych: (<i>English in Use</i>) – zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta (<i>cloze test</i>), transformacje (<i>sentence transformations</i>) lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości (<i>multiple choice test</i>). Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu. Na tę część przewiduje się 20 pkt. 3. słuchanie – (<i>listening</i>). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu <i>prawda lub fałsz</i> itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt. 4. mówienie – (<i>speaking</i>). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt. <p>Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">ocena bardzo dobra</td> <td style="text-align: right;">- 100% -92%</td> </tr> <tr> <td>ocena dobra plus</td> <td style="text-align: right;">- 91% - 83%</td> </tr> <tr> <td>ocena dobra</td> <td style="text-align: right;">- 82% - 74%</td> </tr> </table>	ocena bardzo dobra	- 100% -92%	ocena dobra plus	- 91% - 83%	ocena dobra	- 82% - 74%						
ocena bardzo dobra	- 100% -92%												
ocena dobra plus	- 91% - 83%												
ocena dobra	- 82% - 74%												

	ocena dostateczna plus - 73 %- 63%				
	ocena dostateczna - 62% - 52%				
	ocena niedostateczna - 51% i poniżej				
IX. Obciążenie pracą studenta					
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	120				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)	48				
Przygotowanie do zajęć	50				
Przygotowanie do egzaminu	22				
SUMA	240				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	8				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca					
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI					
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09,	C2, C3, C4	War. 1 - 60	1, 2, 3	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	F, P
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	F, P
EU 5	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 – 60	1, 2, 3	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 3, 6, 10, 12, 14, 16, 18, 21, 27, 29, 31, 35, 37, 41, 44, 48, 49, 50, 51, 57, 58, 60	1, 2, 3	F, P
EU 7	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	F, P
XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ					
Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.					

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i Społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.b

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	<i>Język niemiecki, poziom A1-B2</i>
Nazwa angielska:	The German Course, level A1-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Tomasz Cel
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/Warsztat	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2		30		30	2
3		30		30	2
4		30		30	2
5		30		30	2
Razem				120	8

II. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Semestr 2 – bez wymagań wstępnych
Semestr 3 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 2
Semestr 4 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 3
Semestr 5 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 4
Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego

III. Cel przedmiotu:

C1 – Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień kierunkowych kształcenia
C2 – Umiejętność wypowiedziania się w formie ustnej i pisemnej na różnorodne tematy, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień kierunkowych kształcenia
C3 – Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności w zakresie struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych
C4 – Doskonalenie i dalszy rozwój wszystkich sprawności językowych studentów oraz umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji
C5 – Rozwijanie świadomości i znaczenia języka obcego dla utrzymania i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.

IV. Efekty uczenia się

EU 1 – Student ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym (ze szczególnym uwzględnieniem języka zawodowego obejmującego dietetykę i dyscypliny pokrewne), potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych, ma świadomość popełnianych błędów i potrafi dokonać ich korekty.

EU 2 – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu dokonać ich korekty.

EU 3 – Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcjonuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń na słuchanie. Potrafi zrozumieć wybrane (określone w treściach programowych) sytuacje komunikacyjne. Rozróżnia styl formalny i nieformalny, rozpoznaje ton i nastawienie mówiącego.

EU 4 – Student rozumie teksty czytane, w wersjach autentycznych i uproszczonych. Potrafi wykorzystać uzyskane informacje w celu określenia głównej myśli. Ma świadomość stylu formalnego i nieformalnego.

EU 5 – Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówieniu) w typowych sytuacjach życia codziennego.

EU 6 – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy (wiadomość, notatkę, list prywatny, list o charakterze formalnym, podanie o pracę, CV, opis, relację, formularz informacyjny).

EU 7 – Student zna zasady prawidłowej wymowy i intonacji w języku niemieckim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 8 – Student zna zasady ortografii i interpunkcji w języku niemieckim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 9 – Student posiada umiejętność pracy samodzielnej, w parach oraz w grupie, pełniąc przy tym różne role społeczne, realizując zadania przewidziane treściami programowymi oraz dokonując ich prezentacji.

EU 10 – Student ma umiejętność konstruktywnego i efektywnego korzystania z różnorodnych źródeł informacji (podręczników, słowników, leksykonów, baz danych, Internetu, prasy, itd.). Potrafi udokumentować pozyskane informacje.

EU 11 – Ma świadomość ciągłego procesu uczenia się. Ocenia swój poziom językowy na tle grupy. Potrafi uzupełniać i doskonalić wiedzę.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: warsztaty		Liczba godzin
1	Alfabet niemiecki, ćwiczenia wymowy głosek, różnice w zapisie i wymowie	2
2	Liczebniki – budowa, zapis, ćwiczenia na słuchanie i mówienie	2
3	Czasowniki heißen, kommen, wohnen, haben und sein – koniugacja. Budowanie zdań z użyciem form czasownikowych. Ćwiczenia na mówienie	2
4	Państwa w Europie – nazwy, języki, stolicy, obywatele; quiz	2
5	Zdania orzekające i zdania pytające. Akcent zdaniowy – budowa i użycie; ćwiczenia na pisanie	2
6	Rzeczownik i jego rodzaj – wskazówki praktyczne w nauce rodzajnika; rzeczownik I i IV przypadku	2
7	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 1-6. Test sprawdzający	2
8	Przeczenia w języku niemieckim – funkcja, sposób użycia.	2
9	Miasto – bogacenie słownictwa. Zwiedzamy Berlin – Prezentacja. Präteritum czasowników sein i haben.	2
10	Przymyki in, durch, über. Pytamy o drogę w Jeleniej Górze. Zbytki Jeleniej Góry – projekt przygotowany przez studentów	2
11	Czasownik rozdzielnie złożony. Czynności dnia codziennego. Opis dnia wolnego i dnia pracy.	2
12	Czas przeszły Perfekt. Tworzenie czasu (Partizip II, czasowniki posiłkowy sein i haben). Ćwiczenia gramatyczne. Pisanie krótkiego tekstu z Urlopu.	4
13	Artykuły spożywcze i napoje. Podział, nazewnictwo, konfekcjonowanie, cena w pytaniach i odpowiedziach. Piszemy reklamę – jednostka przygotowana i prowadzona przez studentów	2
14	Podsumowanie materiału z lektoratu 8-13. Test sprawdzający	2
15	Pozyskiwanie i przekazywanie informacji dotyczących danych personalnych, pochodzenia, miejsca zamieszkania, języka komunikacji, zawodu, zainteresowań, itd.	2

	Zdania pytające z wykorzystaniem zaimków pytajnych, alfabet i liczebniki	
16	Charakterystyka osób, wyrażanie opinii na ich temat, przymiotniki opisujące cechy charakteru. Spotkanie w kawiarni: powitania, uprzejmości. Budowanie zdań pytających i udzielanie informacji. Koniugacja czasownika w czasie teraźniejszym Präsens – zasady i odstępstwa od nich.	2
17	Świat rzeczy. Rodzajnik określony i nieokreślony rzeczownika - odmiana i użycie w rodzajnikach w różnych kontekstach. Nazewnictwo wybranych produktów przemysłowych. Liczba mnoga rzeczownika. Rzeczowniki złożone – ćwiczenia poprawnego czytania.	2
18	Tworzenie nazw zawodów – odpowiedniki męskie i żeńskie w nazewnictwie; wybrane zawody w branży spożywczej. Opis podstawowych czynności związanych z wykonywaniem danego zawodu. Użycie czasowników modalnych: <i>müssen, sollen, können</i> . Gra zespołowa - „zgadnij kim jestem”	4
19	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 15-18. Test sprawdzający	2
20	Opis podstawowych czynności związanych z wykonywaniem danego zawodu. Użycie czasowników modalnych: <i>müssen, sollen, können</i>	2
21	Odmiana przymiotnika bez rodzajnika oraz po <i>einige, viele, wenige, andere, verschiedene, mehrere</i> oraz liczebnikach głównych	2
22	Zakupy w hurtowni spożywczej. Gromadzenie słownictwa i zwrotów dla poszczególnych działów towarowych; niezbędne wyrażenia dot. ceny, wagi, rozmiaru, ilości towaru. Omówienie przygotowań do prac projektowych pt. "Formy realizacji zakupów na wybranych przykładach stron internetowych"?	4
23	Zdania warunkowe (der Konditionalsatz) z „wenn” lub z „falls” - przykłady użycia, ćwiczenia praktyczne	2
24	Warunki i czynniki atmosferyczne w powiązaniu z porami roku oraz ich wpływ na zdrowie i samopoczucie człowieka – słownictwo i zwroty; zaimek wskazujący, zaimek dzierżawczy w praktycznym użyciu	4
25	Prezentacja i ocena prac projektowych	2
26	Podsumowanie materiału z lektoratu. 20-25. Test sprawdzający leksykalno-gramatyczny.	2
27	Szkolnictwo w Niemczech - prezentacja typów szkół publicznych; szanse i możliwości dla polskiego studenta i ucznia; powtórka z użycia czasu Perfekt i Präteritum	2
28	Orientacja w przestrzeni; ruch i bezruch; wydawanie poleceń, nakazów i zakazów; tryb rozkazujący w połączeniu z przyimkami: <i>an, auf, hinter, neben, in, über, unter, vor, zwischen</i>	4
29	Przeszłość w relacji: Präteritum czasowników <i>haben, sein</i>	2
30	Ośrodki przemysłu spożywczego na Dolnym Śląsku dawniej i dziś - projekt grupowy na podstawie archiwaliów; przysłówki czasu: <i>damals, früher, heute, jetzt</i>	2
31	Test sprawdzający leksykalno-gramatyczny. Dyktando	2
32	Relacje z przeszłości z użyciem czasu Perfekt; praca w parach i zespołach	2
33	Kuchnia polska i niemiecka – cechy, charakterystyka. Potrawy w porównaniach. Stopniowanie przymiotników	4
34	Czas wolny i sposoby jego spędzania; zaimek osobowy w III przypadku; zdanie przydawkowe w definicjach potraw regionalnych	4

35	Media wczoraj i dziś; pisanie wiadomości e-mail i sms; poznanie nowego słownictwa, budowa zdań złożonych podrzędnie ze spójnikami <i>weil, ob</i>	2
36	Życie na wsi i w mieście; porównania; czytanie i rozumienie treści ogłoszeń; zmiana miejsca zamieszkania; zdania z użyciem <i>als</i>	2
37	Rodzaje środków transportu; mobilność wyzwaniem współczesnego człowieka; poznanie nowego słownictwa, użycie przyimka „mit”; ćwiczenie umiejętności rozumienia komunikatów słownych i prawidłowego reagowania na nie	2
38	Podsumowanie materiału z lektoratu 32-37. Test sprawdzający	2
39	Elementy anatomii człowieka. Nazewnictwo i ćwiczenie wymowy	2
40	Układ trawienny, budowa i działanie. Niedyspozycje trawienne – nazwy łacińskie i niemieckie	2
41	Zasady prawidłowego odżywiania. Układanie jadłospisów dla osób ze specjalnymi potrzebami: dzieci, młodzieży i sportowców. Prezentacje studentów na podstawie nowego materiału leksykalnego	2
42	Edukacja żywieniowa. Rola reklam w wyborze produktów spożywczych	2
43	Organizacja poradnictwa żywieniowego. Rola dietetyka w ochronie zdrowia. Analiza wybranych przykładów CV; pisanie własnego CV i listu motywacyjnego.	2
44	Podsumowanie i powtórzenie wybranych zagadnień. Test kontrolny	2
45	Opieka nad osobami starszymi. Odżywianie seniorów. Przygotowanie diety z użyciem strony biernej	2
46	Otyłość – wpływ stylu życia i odżywiania na współczesne społeczeństwo. Zajęcia przygotowane w części przez studentów.	4
47	Schorzenia związane z niewłaściwym przyswajaniem pożywienia. Prezentacje własne studentów	2
48	Nomenklatura diet. Prezentacje studentów. Mowa zależna	4
49	Podstawy dietetyki ogólnej – analiza informacji zawartych w materiale	2
50	Wybrane zagadnienia z ekologii i ochrony środowiska. Wpływ zanieczyszczeń środowiskowych na jakość pożywienia i życia ludzi. Mowa zależna (pytania i nakazy)	2
51	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test kontrolny z wybranych zagadnień.	2
Suma godzin		120
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	diagramy, podręczniki, czasopisma	
2.	foliogramy, przezrocza, nagrania magnetofonowe, nagrania radiowe i telewizyjne	
3.	urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny) oraz komputery z dostępem do sieci internetowej	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Metoda ekspozycyjno - interakcyjna – elementy różnych metod zależnie od potrzeb, np. dyskusja, dryl, kooperacja uczniów, rozmowa S i S oraz S i N, projekt, burza mózgów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		

F1.	<p>Testy praktyczne, pisemne i ustne, oceniające bieżące przygotowanie do zajęć i aktywne uczestnictwo (indywidualne, w parach, w grupach) w zajęciach.</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% ocena dostateczna - 62% - 52%
F2.	Projekty indywidualne/grupowe, sprawdzające wiedzę połączoną z umiejętnością prezentacji
P1.	Testy praktyczne, otwarte i zamknięte sprawdzające znajomość poszczególnych umiejętności językowych oraz testy leksykalno gramatyczne
P2.	<p>Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. czytanie – (Lesen). Pytania mają na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu <i>richtig / falsch</i>. Na tę część przewiduje się 10 pkt. 2. zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych: (Praktisches Deutsch) – zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości. Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu . Na tę część przewiduje się 20 pkt. 3. słuchanie – (Hören). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu prawda lub fałsz itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt. 4. mówienie – (Sprechen). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt. <p>Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52%

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	120
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	48
Przygotowanie się do zajęć	50
Przygotowanie się do egzaminu	22

SUMA	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	8

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. H.Funk, Ch.Kuhn, S.Demme, *studio d, A1/A2*, wyd. Cornelsen
2. U.Firnhaber-Sensen, M.Rodi, *Deutsch im Krankenhaus*, Langenscheidt 2009
3. M.L.Götz, U.Rabast, *Diättherapie*, wyd. Thieme 1999
4. U.Wachtel, R. Hilgarth, *Ernährung und Diätetik in Pädiatrie und Jugendmedizin*, wyd. Thieme 2000
5. H.Kasper, *Ernährungsmedizin und Diätetik*, wyd. Urban & Fischer Verlag
6. C.A. Schlieper, *Grundfragen der Ernährung*, Dr. Felix Büchner Handwerk und Technik, Hamburg 1986
7. L.Dienst, R.Koll, B. Rabofski, *Deutsch für den Beruf*, Hueber-Verlag 2007
8. A.Höffgen, *Deutsch lernen für den Beruf*, Hueber-Verlag 2009
9. G.Motta G., B.Ćwikowska, *direkt. Podręcznik z ćwiczeniami do języka niemieckiego*, wyd. LektorKlett, 2006
10. *eurolingua Deutsch 3. Kurs und Arbeitsbuch*, wyd. Cornelsen 2007
11. *PONS Kompaktwörterbuch Polnisch-Deutsch/Deutsch-Polnisch*

Literatura uzupełniająca:

1. M.Reimann, *Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache*, wyd. Max Huber Verlag 2004
2. M. Müller, P. Rusch, Th. Scherling, L. Wertenschlag, współpraca: Ch. Lemcke, R. Schmidt, H. Schmitz, *Optimal B1*, wyd. Langenscheidt 2009

Czasopisma:

1. Deutsch aktuell
2. Deutsch perfekt

Materiały online:

- http://www.naturheilpraxis.de/tip/a_diaeternaehrung.html
<http://bildwoerterbuch.pons.eu/>
<http://www.pons.de>
<http://synonyme.woxikon.de/synonyme/>

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09	C2, C3, C4	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 5	K_W_15, K_U_09, K_U_11	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 7	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P

EU 8	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 9	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU10	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-51	1, 2, 3	F, P
EU 11	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4,	War. 1-51	1, 2	F, P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.c**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	<i>Język niemiecki, poziom A2-B2</i>
Nazwa angielska:	The German Course, level A2-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Tomasz Cel
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/Warsztaty	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
3	-	30	-	30	2
4	-	30	-	30	2
5	-	30	-	30	2
Razem	-	-	-	120	8

II. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Semestr 2 - znajomość języka niemieckiego na poziomie A1.

Semestr 3 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 2

Semestr 4 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 3

Semestr 5 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 4

Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego

III. Cel przedmiotu:

C1 – Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień kierunkowych kształcenia

C2 – Umiejętność wypowiadania się w formie ustnej i pisemnej na różnorodne tematy, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień kierunkowych kształcenia

C3 – Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności w zakresie struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych

C4 – Doskonalenie i dalszy rozwój wszystkich sprawności językowych studentów oraz umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji

C5 – Rozwijanie świadomości i znaczenia języka obcego dla utrzymania i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.

IV. Efekty uczenia się

EU 1 – Student ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym (ze szczególnym uwzględnieniem języka zawodowego obejmującego dietetykę i dyscypliny pokrewne), potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych, ma świadomość popełnianych błędów i potrafi dokonać ich korekty.

EU 2 – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu dokonać ich korekty.

EU 3 – Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcjonuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń na słuchanie. Potrafi zrozumieć wybrane (określone w treściach programowych) sytuacje komunikacyjne. Rozróżnia styl formalny i nieformalny, rozpoznaje ton i nastawienie mówiącego.

EU 4 – Student rozumie teksty czytane, w wersjach autentycznych i uproszczonych. Potrafi wykorzystać uzyskane informacje w celu określenia głównej myśli. Ma świadomość stylu formalnego i nieformalnego.

EU 5 – Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówieniu) w typowych sytuacjach życia codziennego.

EU 6 – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy (wiadomość, notatkę, list prywatny, list o charakterze formalnym, podanie o pracę, CV, opis, relację, formularz informacyjny).

EU 7 – Student zna zasady prawidłowej wymowy i intonacji w języku niemieckim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 8 – Student zna zasady ortografii i interpunkcji w języku niemieckim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 9 – Student posiada umiejętność pracy samodzielnej, w parach oraz w grupie, pełniąc przy tym różne role społeczne, realizując zadania przewidziane treściami programowymi oraz dokonując ich prezentacji.

EU 10 – Student ma umiejętność konstruktywnego i efektywnego korzystania z różnorodnych źródeł informacji (podręczników, słowników, leksykonów, baz danych, Internetu, prasy, itd.). Potrafi udokumentować pozyskane informacje.

EU 11 – Ma świadomość ciągłego procesu uczenia się. Ocenia swój poziom językowy na tle grupy. Potrafi uzupełniać i doskonalić wiedzę.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: warsztaty		Liczba godzin
1.	Pozyskiwanie i przekazywanie informacji dotyczących danych personalnych, pochodzenia, miejsca zamieszkania, języka komunikacji, zawodu, zainteresowań, itd. Zdania pytające z wykorzystaniem zaimków pytajnych, alfabet i liczebniki	2
2.	Charakterystyka osób, wyrażanie opinii na ich temat, przymiotniki opisujące cechy charakteru. Spotkanie w kawiarni: powitania, uprzejmości. Budowanie zdań pytających i udzielanie informacji. Koniugacja czasownika w czasie teraźniejszym Präsens – zasady i odstępstwa od nich.	2
3.	Świat rzeczy. Rodzajnik określony i nieokreślony rzeczownika - odmiana i użycie w rodzajnikach w różnych kontekstach. Nazewnictwo wybranych produktów przemysłowych. Liczba mnoga rzeczownika. Rzeczowniki złożone – ćwiczenia poprawnego czytania.	2
4.	Tworzenie nazw zawodów – odpowiedniki męskie i żeńskie w nazewnictwie; wybrane zawody w branży spożywczej. Opis podstawowych czynności związanych z wykonywaniem danego zawodu. Użycie czasowników modalnych: <i>müssen, sollen, können</i> . Gra zespołowa - „zgadnij kim jestem”	4
5.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 1-4. Test sprawdzający	2
6.	Opis podstawowych czynności związanych z wykonywaniem danego zawodu. Użycie czasowników modalnych: <i>müssen, sollen, können</i>	2
7.	Odmiana przymiotnika bez rodzajnika oraz po <i>einige, viele, wenige, andere, verschiedene, mehrere</i> oraz liczebnikach głównych	2
8.	Zakupy w hurtowni spożywczej. Gromadzenie słownictwa i zwrotów dla poszczególnych działów towarowych; niezbędne wyrażenia dot. ceny, wagi, rozmiaru, ilości towaru. Omówienie przygotowań do prac projektowych pt. "Formy realizacji zakupów na wybranych przykładach stron internetowych"?	4
9.	Zdania warunkowe (der Konditionalsatz) z „wenn” lub z „falls” - przykłady użycia, ćwiczenia praktyczne	2
10.	Warunki i czynniki atmosferyczne w powiązaniu z porami roku oraz ich wpływ na zdrowie i samopoczucie człowieka – słownictwo i zwroty; zaimek wskazujący, zaimek dzierżawczy w praktycznym użyciu	4

11.	Prezentacja i ocena prac projektowych	2
12.	Podsumowanie materiału z lektoratu. 6-10. Test sprawdzający leksykalno-gramatyczny.	2
13.	Szkolnictwo w Niemczech - prezentacja typów szkół publicznych; szanse i możliwości dla polskiego studenta i ucznia; powtórka z użycia czasu Perfekt i Präteritum	2
14.	Orientacja w przestrzeni; ruch i bezruch; wydawanie poleceń, nakazów i zakazów; tryb rozkazujący w połączeniu z przyimkami: <i>an, auf, hinter, neben, in, über, unter, vor, zwischen</i>	4
15.	Przeszłość w relacji: Präteritum czasowników <i>haben, sein</i>	2
16.	Ośrodki przemysłu spożywczego na Dolnym Śląsku dawniej i dziś - projekt grupowy na podstawie archiwaliów; przysłówki czasu: <i>damals, früher, heute, jetzt</i>	2
17.	Test sprawdzający leksykalno-gramatyczny. Dyktando	2
18.	Relacje z przeszłości z użyciem czasu Perfekt; praca w parach i zespołach	2
19.	Kuchnia polska i niemiecka – cechy, charakterystyka. Potrawy w porównaniach. Stopniowanie przymiotników	4
20.	Czas wolny i sposoby jego spędzania; zaimek osobowy w III przypadku; zdanie przydawkowe w definicjach potraw regionalnych	4
21.	Media wczoraj i dziś; pisanie wiadomości e-mail i sms; poznanie nowego słownictwa, budowa zdań złożonych podrzędnie ze spójnikami <i>weil, ob</i>	2
22.	Życie na wsi i w mieście; porównania; czytanie i rozumienie treści ogłoszeń; zmiana miejsca zamieszkania; zdania z użyciem <i>als</i>	2
23.	Rodzaje środków transportu; mobilność wyzwaniem współczesnego człowieka; poznanie nowego słownictwa, użycie przyimka „mit”; ćwiczenie umiejętności rozumienia komunikatów słownych i prawidłowego reagowania na nie	2
24.	Podsumowanie materiału z lektoratu 18-23. Test sprawdzający	2
25.	Elementy anatomii człowieka. Nazewnictwo i ćwiczenie wymowy	2
26.	Układ trawienny, budowa i działanie. Niedyspozycje trawienne – nazwy łacińskie i niemieckie	2
27.	Zasady prawidłowego odżywiania. Układanie jadłospisów dla osób ze specjalnymi potrzebami: dzieci, młodzieży i sportowców. Prezentacje studentów na podstawie nowego materiału leksykalnego	2
28.	Edukacja żywieniowa. Rola reklam w wyborze produktów spożywczych	2
29.	Organizacja poradnictwa żywieniowego. Rola dietetyka w ochronie zdrowia. Analiza wybranych przykładów CV; pisanie własnego CV i listu motywacyjnego.	2
30.	Podsumowanie i powtórzenie wybranych zagadnień. Test kontrolny	2
31.	Opieka nad osobami starszymi. Odżywianie seniorów. Przygotowanie diety z użyciem strony biernej	2
32.	Otyłość – wpływ stylu życia i odżywiania na współczesne społeczeństwo. Zajęcia przygotowane w części przez studentów.	4

33.	Schorzenia związane z niewłaściwym przyswajaniem pożywienia. Prezentacje własne studentów	2
34.	Nomenklatura diet. Prezentacje studentów. Mowa zależna	4
35.	Podstawy dietetyki ogólnej – analiza informacji zawartych w materiale	2
36.	Wybrane zagadnienia z ekologii i ochrony środowiska. Wpływ zanieczyszczeń środowiskowych na jakość pożywienia i życia ludzi. Mowa zależna (pytania i nakazy)	2
37.	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test kontrolny z wybranych zagadnień.	2
38.	Metody zmiany nawyków żywieniowych i stylu życia. Praca projektowa	2
39.	Bilans energetyczny, a zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Próba dyskusji	2
40.	Żywność człowieka a przewlekłe choroby zakaźne. Prezentacja	2
41.	Choroby narządów wewnętrznych (wątroba, żołądek, trzustka, jelita, nerki). Objawy i leczenie – poznanie nowego materiału leksykalnego; interpretacja typowych pytań pacjenta stawianych w języku niemieckim	6
42.	Żywność w szpitalach. Czytanie i tłumaczenie dokumentacji medycznej	2
43.	Prawo żywnościowe. Styl oficjalny aktów prawnych	2
44.	Żywność wzbogacana. Prezentacje własne studentów	2
45.	Suplementy diety. Prezentacje własne studentów	2
46.	Substancje dodatkowe w żywności – podsumowanie. Sporządzanie notatek na podstawie wysłuchanego tekstu	2
47.	Leki a żywność. Alergeny żywności. Czytanie i rozumienie informacji	4
48.	Zapobieganie chorobom zależnym od procesu żywienia – próba prowadzenia poradnictwa w języku niemieckim	2
49.	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test kontrolny z wybranych zagadnień	2
Suma godzin		120
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	diagramy, podręczniki, czasopisma	
2.	foliogramy, przezroczka, nagrania magnetofonowe, nagrania radiowe i telewizyjne	
3.	urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny) oraz komputery z dostępem do sieci internetowej	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Metoda ekspozycyjno - interakcyjna – elementy różnych metod zależnie od potrzeb, np. dyskusja, dryl, kooperacja uczniów, rozmowa S i S oraz S i N, projekt, burza mózgów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Testy praktyczne, pisemne i ustne, oceniające bieżące przygotowanie do zajęć i aktywne uczestnictwo (indywidualne, w parach, w grupach) w zajęciach. Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:	

	<ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52%
F2.	Projekty indywidualne/grupowe, sprawdzające wiedzę połączoną z umiejętnością prezentacji
P1.	Testy praktyczne, otwarte i zamknięte sprawdzające znajomość poszczególnych umiejętności językowych oraz testy leksykalno gramatyczne
P2.	<p>Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. czytanie – (Lesen). Pytania mają na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu <i>richtig / falsch</i>. Na tę część przewiduje się 10 pkt. 2. zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych: (Praktisches Deutsch) – zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości. Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu . Na tę część przewiduje się 20 pkt. 3. słuchanie – (Hören). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu prawda lub fałsz itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt. 4. mówienie – (Sprechen). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt. <p>Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52%

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	120
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	48
Przygotowanie się do zajęć	50
Przygotowanie się do egzaminu	22
SUMA	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA	8

PRZEDMIOTU					
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca					
<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. H.Funk, Ch.Kuhn, S.Demme, <i>studio d</i>, A2, wyd. Cornelsen 2006 2. U.Firnhaber-Sensen, M.Rodi, <i>Deutsch im Krankenhaus</i>, Langenscheidt 2009 3. M.L.Götz, U.Rabast, <i>Diättherapie</i>, wyd. Thieme 1999 4. U.Wachtel, R. Hilgarth, <i>Ernährung und Diätetik in Pädiatrie und Jugendmedizin</i>, wyd. Thieme 2000 5. H.Kasper, <i>Ernährungsmedizin und Diätetik</i>, wyd. Urban & Fischer Verlag 6. C.A. Schlieper, <i>Grundfragen der Ernährung</i>, Dr. Felix Büchner Handwerk und Technik, Hamburg 1986 7. L.Dienst, R.Koll, B. Rabofski, <i>Deutsch für den Beruf</i>, Hueber-Verlag 2007 8. A.Höffgen, <i>Deutsch lernen für den Beruf</i>, Hueber-Verlag 2009 9. G.Motta G., B.Ćwikowska, direkt. Podręcznik z ćwiczeniami do języka niemieckiego, wyd. LektorKlett, 2006 10. <i>eurolingua Deutsch 3</i>. Kurs und Arbeitsbuch, wyd. Cornelsen 2007 11. <i>PONS Kompaktwörterbuch Polnisch-Deutsch/Deutsch-Polnisch</i> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. M.Reimann, <i>Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache</i>, wyd. Max Huber Verlag 2004 2. M. Müller, P. Rusch, Th. Scherling, L. Wertenschlag, współpraca: Ch. Lemcke, R. Schmidt, H. Schmitz, <i>Optimal B1</i>, wyd. Langenscheidt 2009 <p>Czasopisma:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deutsch aktuell 2. Deutsch perfekt <p>Materiały online:</p> <p>http://www.naturheilpraxis.de/tip/a_diaeternaehrung.html http://bildwoerterbuch.pons.eu/ http://www.pons.de http://synonyme.woxikon.de/synonyme/</p>					
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI					
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 13, 14, 16, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49	1, 2, 3	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09	C2, C3, C4	War. 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 20, 21, 22, 24, 31, 35, 37, 39, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49	1, 2, 3	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49	1, 2, 3	F, P
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4,	War. 3, 4, 5, 6, 7, 8,	1, 2, 3	F, P

		C5, C6,	9,10, 12, 14, 15, 16,17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49		
EU 5	K_W_15, K_U_09, K_U_11	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49	1, 2, 3	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16,17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 35, 36, 37, 38, 41, 42, 43, 46, 47, 48, 49	1, 2, 3	F, P
EU 7	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-49	1, 2, 3	F, P
EU 8	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-49	1, 2, 3	F, P
EU 9	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4,C5, C6,	War. 1-49	1, 2, 3	F, P
EU10	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-49	1, 2, 3	F, P
EU 11	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4,	War. 1-49	1, 2	F, P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i Społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.d**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	<i>Język niemiecki, poziom B1-B2</i>
Nazwa angielska:	The German Course, level B1-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Tomasz Cel
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/Warsztaty	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
3	-	30	-	30	2
4	-	30	-	30	2
5	-	30	-	30	2
Razem	-	-	-	120	8

II. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Semestr 2 - znajomość języka niemieckiego na poziomie A2.
 Semestr 3 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 2
 Semestr 4 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 3
 Semestr 5 - uzyskanie zaliczenia na ocenę z przedmiotu *Język niemiecki* w semestrze 4
 Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego

III. Cel przedmiotu:

C1 – Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień kierunkowych kształcenia
C2 – Umiejętność wypowiedzania się w formie ustnej i pisemnej na różnorodne tematy, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień kierunkowych kształcenia
C3 – Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności w zakresie struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych
C4 – Doskonalenie i dalszy rozwój wszystkich sprawności językowych studentów oraz umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji
C5 – Rozwijanie świadomości i znaczenia języka obcego dla utrzymania i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.

IV. Efekty uczenia się

EU 1 – Student ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym (ze szczególnym uwzględnieniem języka zawodowego obejmującego dietetykę i dyscypliny pokrewne), potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych, ma świadomość popełnianych błędów i potrafi dokonać ich korekty.

EU 2 – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu dokonać ich korekty.

EU 3 – Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcjonuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń na słuchanie. Potrafi zrozumieć wybrane (określone w treściach programowych) sytuacje komunikacyjne. Rozróżnia styl formalny i nieformalny, rozpoznaje ton i nastawienie mówiącego.

EU 4 – Student rozumie teksty czytane, w wersjach autentycznych i uproszczonych. Potrafi wykorzystać uzyskane informacje w celu określenia głównej myśli. Ma świadomość stylu formalnego i nieformalnego.

EU 5 – Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówieniu) w typowych sytuacjach życia codziennego.

EU 6 – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy (wiadomość, notatkę, list prywatny, list o charakterze formalnym, podanie o pracę, CV, opis, relację, formularz informacyjny).

EU 7 – Student zna zasady prawidłowej wymowy i intonacji w języku niemieckim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 8 – Student zna zasady ortografii i interpunkcji w języku niemieckim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 9 – Student posiada umiejętność pracy samodzielnej, w parach oraz w grupie, pełniąc przy tym różne role społeczne, realizując zadania przewidziane treściami programowymi oraz dokonując ich prezentacji.

EU 10 – Student ma umiejętność konstruktywnego i efektywnego korzystania z różnorodnych źródeł informacji (podręczników, słowników, leksykonów, baz danych, Internetu, prasy, itd.). Potrafi udokumentować pozyskane informacje.

EU 11 – Ma świadomość ciągłego procesu uczenia się. Ocenia swój poziom językowy na tle grupy. Potrafi uzupełniać i doskonalić wiedzę.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: warsztaty		Liczba godzin
1.	Powtórzenie czasu Präteritum; tworzenie zdań pobocznych. Präteritum czasowników nieregularnych	2
2.	Zdania z przyimkiem <i>während</i> . Relacje historyczne – prezentacje wydarzeń historycznych – prezentacje przygotowane przez studentów	2
3.	Stres w życiu codziennym. Przyczyny i sposoby radzenia sobie z nim; dawanie rad dostosowanych do konkretnych przypadków (tekst)	2
4.	Role w życiu społecznym. Próba dyskusji na temat ról typowo damskich i męskich. Ćwiczenia na mówienie (argumentowanie, zaprzeczanie, uzasadnianie)	4
5.	Podsumowanie i potwórczenie materiału z ćw. 1-4. Test sprawdzający wybrane zagadnienia.	2
6.	Bezokolicznik z zu. Czytanie tekstu; udzielanie wywiadu na wybrany temat – praca w grupach	2
7.	Zdrobnienia w j. niemieckim. Odmiana rzeczowników z przymiotnikiem (z i bez rodzajnika)	2
8.	Szkolnictwo w Niemczech - prezentacja typów szkół publicznych; szanse i możliwości dla polskiego studenta i ucznia; powtórka z użycia czasu Perfekt i Präteritum	2
9.	Wyrażania życzeń (realne i nierealne); Konjunktiv II (Präsens): <i>wäre, hätte, würde, könnte</i>	2
10.	Środowisko naturalne człowieka. Klimat, problemy lokalne i globalne – jednostka przygotowana i prowadzona częściowo przez studentów	2
11.	Konstrukcja <i>nicht ... sondern</i> . Czytanie i łączenie informacji	2
12.	Czas przyszły Futur I. Budowa, użycie. Przyczyna i skutek – anomalie pogodowe	2
13.	Podsumowanie materiału. Quiz z wiedzy o Europie	2
14.	Test sprawdzający leksykalno-gramatyczny z ćw. 6-12	2

15.	Szkolnictwo w Niemczech - prezentacja typów szkół publicznych; szanse i możliwości dla polskiego studenta i ucznia; powtórka z użycia czasu Perfekt i Präteritum	2
16.	Orientacja w przestrzeni; ruch i bezruch; wydawanie poleceń, nakazów i zakazów; tryb rozkazujący w połączeniu z przyimkami: <i>an, auf, hinter, neben, in, über, unter, vor, zwischen</i>	4
17.	Przeszłość w relacji: Präteritum czasowników <i>haben, sein</i>	2
18.	Ośrodki przemysłu spożywczego na Dolnym Śląsku dawniej i dziś - projekt grupowy na podstawie archiwaliów; przysłowki czasu: <i>damals, früher, heute, jetzt</i>	2
19.	Test sprawdzający leksykalno-gramatyczny. Dyktando	2
20.	Relacje z przeszłości z użyciem czasu Perfekt; praca w parach i zespołach	2
21.	Kuchnia polska i niemiecka – cechy, charakterystyka. Potrawy w porównaniach. Stopniowanie przymiotników	4
22.	Czas wolny i sposoby jego spędzania; zaimek osobowy w III przypadku; zdanie przydawkowe w definicjach potraw regionalnych	4
23.	Media wczoraj i dziś; pisanie wiadomości e-mail i sms; poznanie nowego słownictwa, budowa zdań złożonych podrzędnie ze spójnikami <i>weil, ob</i>	2
24.	Życie na wsi i w mieście; porównania; czytanie i rozumienie treści ogłoszeń; zmiana miejsca zamieszkania; zdania z użyciem <i>als</i>	2
25.	Rodzaje środków transportu; mobilność wyzwaniem współczesnego człowieka; poznanie nowego słownictwa, użycie przyimka „mit”; ćwiczenie umiejętności rozumienia komunikatów słownych i prawidłowego reagowania na nie	2
26.	Podsumowanie materiału z lektoratu 20-25. Test sprawdzający	2
27.	Elementy anatomii człowieka. Nazewnictwo i ćwiczenie wymowy	2
28.	Układ trawienny, budowa i działanie. Niedyspozycje trawienne – nazwy łacińskie i niemieckie	2
29.	Zasady prawidłowego odżywiania. Układanie jadłospisów dla osób ze specjalnymi potrzebami: dzieci, młodzieży i sportowców. Prezentacje studentów na podstawie nowego materiału leksykalnego	2
30.	Edukacja żywieniowa. Rola reklam w wyborze produktów spożywczych	2
31.	Organizacja poradnictwa żywieniowego. Rola dietetyka w ochronie zdrowia. Analiza wybranych przykładów CV; pisanie własnego CV i listu motywacyjnego.	2
32.	Podsumowanie i powtórzenie wybranych zagadnień. Test kontrolny z wybranych zagadnień	2
33.	Opieka nad osobami starszymi. Odżywianie seniorów. Przygotowanie diety z użyciem strony biernej	2
34.	Otyłość – wpływ stylu życia i odżywiania na współczesne społeczeństwo. Zajęcia przygotowane w części przez studentów.	4
35.	Schorzenia związane z niewłaściwym przyswajaniem pożywienia. Prezentacje własne studentów	2
36.	Nomenklatura diet. Prezentacje studentów. Mowa zależna	4

37.	Podstawy dietetyki ogólnej – analiza informacji zawartych w materiale	2
38.	Wybrane zagadnienia z ekologii i ochrony środowiska. Wpływ zanieczyszczeń środowiskowych na jakość pożywienia i życia ludzi. Mowa zależna (pytania i nakazy)	2
39.	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test kontrolny z wybranych zagadnień.	2
40.	Metody zmiany nawyków żywieniowych i stylu życia. Praca projektowa	2
41.	Bilans energetyczny, a zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Próba dyskusji	2
42.	Żywność człowieka a przewlekłe choroby zakaźne. Prezentacja	2
43.	Choroby narządów wewnętrznych (wątroba, żołądek, trzustka, jelita, nerki). Objawy i leczenie – poznanie nowego materiału leksykalnego; interpretacja typowych pytań pacjenta stawianych w języku niemieckim	6
44.	Żywność w szpitalach. Czytanie i tłumaczenie dokumentacji medycznej	2
45.	Prawo żywnościowe. Styl oficjalny aktów prawnych	2
46.	Żywność wzbogacana. Prezentacje własne studentów	2
47.	Suplementy diety. Prezentacje własne studentów	2
48.	Substancje dodatkowe w żywności – podsumowanie. Sporządzanie notatek na podstawie wysłuchanego tekstu	2
49.	Leki a żywność. Alergeny żywności. Czytanie i rozumienie informacji	4
50.	Zapobieganie chorobom zależnym od procesu żywienia – próba prowadzenia poradnictwa w języku niemieckim	2
51.	Podsumowanie i powtórzenie materiału. Test kontrolny z wybranych zagadnień	2
Suma godzin		120
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	diagramy, podręczniki, czasopisma	
2.	foliogramy, przezroczka, nagrania magnetofonowe, nagrania radiowe i telewizyjne	
3.	urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny) oraz komputery z dostępem do sieci internetowej	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Metoda ekspozycyjno - interakcyjna – elementy różnych metod zależnie od potrzeb, np. dyskusja, dryl, kooperacja uczniów, rozmowa S i S oraz S i N, projekt, burza mózgów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	<p>Testy praktyczne, pisemne i ustne, oceniające bieżące przygotowanie do zajęć i aktywne uczestnictwo (indywidualne, w parach, w grupach) w zajęciach.</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% 	

	<ul style="list-style-type: none"> ocena dostateczna - 62% - 52%
F2.	Projekty indywidualne/grupowe, sprawdzające wiedzę połączoną z umiejętnością prezentacji
P1.	Testy praktyczne, otwarte i zamknięte sprawdzające znajomość poszczególnych umiejętności językowych oraz testy leksykalno gramatyczne
P2.	<p>Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> czytanie – (Lesen). Pytania mają na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu <i>richtig / falsch</i>. Na tę część przewiduje się 10 pkt. zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych: (Praktisches Deutsch) – zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości. Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu . Na tę część przewiduje się 20 pkt. słuchanie – (Hören). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu prawda lub fałsz itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt. mówienie – (Sprechen). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt. <p>Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <ul style="list-style-type: none"> ocena bardzo dobra - 100% -92% ocena dobra plus - 91% - 83% ocena dobra - 82% - 74% ocena dostateczna plus - 73 %- 63% ocena dostateczna - 62% - 52%

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	120
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	48
Przygotowanie się do zajęć	50
Przygotowanie się do egzaminu	22
SUMA	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	8

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- H.Funk, Ch.Kuhn, B.Winzer, *studio d, B1*, wyd. Cornelsen 2006
- U.Firnhaber-Sensen, M.Rodi, *Deutsch im Krankenhaus*, Langenscheidt 2009
- M.L.Götz, U.Rabast, *Diättherapie*, wyd. Thieme 1999

4. U.Wachtel, R. Hilgarth, *Ernährung und Diätetik in Pädiatrie und Jugendmedizin*, wyd. Thieme 2000
5. H.Kasper, *Ernährungsmedizin und Diätetik*, wyd. Urban & Fischer Verlag
6. C.A. Schlieper, *Grundfragen der Ernährung*, Dr. Felix Büchner Handwerk und Technik, Hamburg 1986
7. L.Dienst, R.Koll, B. Rabofski, *Deutsch für den Beruf*, Hueber-Verlag 2007
8. A.Höffgen, *Deutsch lernen für den Beruf*, Hueber-Verlag 2009
9. G.Motta G., B.Ćwikowska, *direkt*. Podręcznik z ćwiczeniami do języka niemieckiego, wyd. LektorKlett, 2006
10. *eurolingua Deutsch 3*. Kurs und Arbeitsbuch, wyd. Cornelsen 2007
11. *PONS Kompaktwörterbuch Polnisch-Deutsch/Deutsch-Polnisch*

Literatura uzupełniająca:

1. M.Reimann, *Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache*, wyd. Max Huber Verlag 2004
2. M. Müller, P. Rusch, Th. Scherling, L. Wertenschlag, współpraca: Ch. Lemcke, R. Schmidt, H. Schmitz, *Optimal B1*, wyd. Langenscheidt 2009

Czasopisma:

1. Deutsch aktuell
2. Deutsch perfekt

Materiały online:

- http://www.naturheilpraxis.de/tip/a_diaeternaehrung.html
<http://bildwoerterbuch.pons.eu/>
<http://www.pons.de>
<http://synonyme.woxikon.de/synonyme/>

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09	C2, C3, C4	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 5	K_W_15, K_U_09, K_U_11	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 7	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 8	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 9	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 10	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-50	1, 2, 3	1	F, P
EU 11	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4,	War. 1-50	1, 2	1	F, P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.e**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Język rosyjski, poziom A1-B2
Nazwa angielska:	THE RUSSIAN LANGUAGE COURSE, LEVEL A1-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Olga Bebech
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/ Warsztaty	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
3	-	30	-	30	2
4	-	30	-	30	2
5	-	30	-	30	2
Razem				120	8

II. Cel przedmiotu:

- C1** - Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych.
C2 - Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności w zakresie struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
C3 - Doskonalenie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.
C4 - Doskonalenie umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.
C5 - Rozwijanie świadomości i znaczenia języka obcego dla utrzymania i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.
C6 - Poszerzenie wiedzy ogólnej dotyczącej elementów geografii, historii, kultury Rosji i innych z uwzględnieniem tendencji globalistycznych.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Semestr 2 – brak wymagań.
 Semestr 3 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 2;
 Semestr 4 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 3;
 Semestr 5 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 4;
 Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

- EU 1** – Student ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym (ze szczególnym uwzględnieniem języka zawodowego obejmującego dietetykę i dyscypliny pokrewne), potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych, ma świadomość popełnianych błędów i potrafi dokonać ich korekty.
EU 2 – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu dokonać ich korekty.
EU 3 – Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcjonuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń na słuchanie. Potrafi zrozumieć wybrane (określone w treściach programowych) sytuacje komunikacyjne. Rozróżnia styl

formalny i nieformalny, rozpoznaje ton i nastawienie mówiącego.

EU 4 – Student rozumie teksty czytane, w wersjach autentycznych i uproszczonych. Potrafi wykorzystać uzyskane informacje w celu określenia głównej myśli. Ma świadomość stylu formalnego i nieformalnego.

EU 5 – Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówieniu) w typowych sytuacjach życia codziennego.

EU 6 – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy (wiadomość, notatkę, list prywatny, list o charakterze formalnym, podanie o pracę, CV, opis, relację, formularz informacyjny).

EU 7 – Student zna zasady prawidłowej wymowy i intonacji w języku angielskim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 8 – Student zna zasady ortografii i interpunkcji w języku angielskim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 9 – Student posiada umiejętność pracy samodzielnej, w parach oraz w grupie, pełniąc przy tym różne role społeczne, realizując zadania przewidziane treściami programowymi oraz dokonując ich prezentacji.

EU 10 – Student ma umiejętność konstruktynego i efektywnego korzystania z różnorodnych źródeł informacji (podręczników, słowników, leksykonów, baz danych, Internetu, prasy itd.). Potrafi udokumentować pozyskane informacje.

EU 11 – Ma świadomość ciągłego procesu uczenia się. Ocenia swój poziom językowy na tle grupy. Potrafi uzupełniać i doskonalić wiedzę

V. Treści programowe:

Forma zajęć: warsztaty - semestr 2		Liczba godzin
1	Вот и Россия – elementy wiedzy o Rosji, języku rosyjskim. Zapoznanie z alfabetem rosyjskim. Samogłoski i spółgłoski. Wymowa.	6
2	Nauka alfabetu rosyjskiego – litery pisane i drukowane.	4
3	Poznajemy się! Как Вас зовут? Что вы делаете? Biernik zaimków osobowych. Intonacja zdań pytających i oznajmujących. Odmiana czasowników. Określanie miejsca там, здесь.	4
4	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 1 – 3. Dyktando. Alfabet.	1
5	Biernik zaimków osobowych. Intonacja zdań pytających i oznajmujących.	1
6	Odmiana czasowników. Określanie miejsca там, здесь.	2
7	Praca. Nazwy zawodów. Liczba mnoga rzeczowników. Utrwalenie odmiany czasowników.	2
8	Moja rodzina. Zaimki dzierżawcze. Wyrażenie: у меня есть... Opowiadanie „Моя семья”. Intonacja zdań pytających i twierdzących. Akcent w zdaniu.	4
9	Pogoda i klimat. Nazwy państw. Odpowiedzi na pytanie: Где вы живёте? Где вы были? Prognoza pogody.	2
10	Określanie wieku: Мне года/лет. Liczebniki od 1–100. Czas przeszły czasowników.	2
11	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 5 – 10. Test i ustne wypowiedzi.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 3		Liczba godzin
12	Mój dzień. Określenia czynności, określenie czasu. Przyimki в i на . Przymiotniki. Przysłówki czasu.	2
13	Sankt-Petersburg. Zwiedzanie zabytków. Wirtualny Sankt-Petersburg. Rodzaje przymiotników. Przysłówki.	2
14	Sklep odzieżowy. Nazwy różnych części garderoby. Dialogi w sklepie. Przymiotniki określające kolory. Czasowniki: любить, хотеть. Reklama sklepu.	2
15	Kraje i języki. Przyjaciele. Nazwy państw, mieszkańców, języków. Konstrukcje z czasownikiem писать. Formy rzeczownika w miejscowniku po przyimku о. List prywatny.	2
16	Kiedy to było? Liczebniki porządkowe. Określanie daty. Miejscownik przymiotników miękko- i twar-dotematowych.	2
17	Powtórzenie materiału z ćwiczeń 12-16; test. Wypowiedzi ustne.	2
18	Dom i mieszkanie. Pomieszczenia, meble, wyposażenie. Zaimki dzierżawcze: мой, твой, наш, ваш ...	2
19	Sklep spożywczy. Nazwy produktów. Zakupy. Odmiana czasowników 2 koniugacji.	2

20	Tygodniowy plan zajęć. Dni tygodnia. Zajęcia powtarzające się w poszczególne dni tygodnia – plan zajęć. Odmiana czasowników z sufiksem –ова/ева. Konstrukcja: у меня был.	2
21	Letni wypoczynek. Formy wypoczynku letniego. Czasownik: мочь, уметь.	2
22	Kultura: teatr, kino, telewizja, księgarnia. Zaimek: свой.	2
23	Korzystanie z informacji w Internecie /program, zakupy, repertuar/ - zajęcia w pracowni komputerowej. Zakładanie konta na stronach rosyjskich. Redakcja i wysyłanie e-maili.	2
24	Transport miejski. Czasowniki: ехать, идти. Przysłówki miejsca. Osoby niepełnosprawne w komunikacji miejskiej.	2
25	Turystyka. Где вы были? Куда вы ходили? Wypoczynek aktywny. Korzystanie z informacji biur podróży w Internecie. Wyżywienie podczas wypoczynku.	2
26	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 18–25. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 4		Liczba godzin
27	Cudzoziemcy w Rosji. Zasady zachowania. Wyrażanie uprzejmości, zawieranie znajomości. Dokumenty tożsamości. Poruszanie się po kraju.	2
28	Rozmowy przez telefon. Udzielanie informacji odnośnie godzin pracy i zakresu udzielanych porad. Zwroty używane podczas rozmów telefonicznych. Tryb rozkazujący.	2
29	Biografia. Ulubione zajęcia, zainteresowania. Plany na przyszłość osobiste i zawodowe.	4
30	Czasowniki :заниматься, интересоваться, увлекаться . Formy rzeczowników i przymiotników w narzędnik. CV. List motywacyjny.	2
31	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 27 – 30. Test. Moja Biografia – wypowiedź ustna.	2
32	Porównanie przeszłości z teraźniejszością. List o charakterze prywatnym. Formularz informacyjny.	2
33	Jak dbać o zdrowie pod kątem żywienia. Narzędnik rzeczowników, przymiotników i zaimków.	2
34	Biblioteka Zwroty związane z odwiedzinami w instytucjach kultury. Rosyjska literatura fachowa.	4
35	Sport. Rodzaje dyscyplin sportowych. Sposób odżywiania sportowców różnych dyscyplin. Specjalne diety.	2
36	Wyższa uczelnia. Organizacja uczelni. Zdawanie egzaminów, zajęcia, wykłady, nauka języków obcych. Przedmioty i ich zakres na wydziale <i>Dietetyki</i>	2
37	Kuchnia rosyjska. Restauracja. Nazwy potraw. Przepisy. Dialogi w restauracji. Historia kuchni rosyjskiej.	2
38	Prezentacje studentów na wybrane tematy związane z wybranym kierunkiem - <i>Dietetyką</i>	2
39	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 32–38. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 5		Liczba godzin
40	Budowa anatomiczna człowieka.	2
41	Zdrowie. Choroby, objawy chorób i ich leczenie.	2
42	Układ pokarmowy i choroby z nim związane. Prace zespołowe.	2
43	Diety i stosunek do ludzi chorych	2
44	Żywnienie – artykuły spożywcze, posiłki, potrawy. Układanie jadłospisów, przepisy kulinarne, zdrowa żywność.	2
45	Zdrowy styl życia. Uprawianie turystyki pieszej, gimnastyka. Spacerowanie na świeżym powietrzu.	2
46	Podsumowanie materiału i test sprawdzający materiał z ćw. 40-45.	2
47	Szpital. Zwroty: вызвать скорую помощь, диагноз, принимать лекарства.	2
48	Opieka nad chorymi w różnym wieku. Podawanie leków, odżywianie.	2
49	Ochrona zdrowia – przechowanie produktów żywnościowych, mycie owoców i warzyw, przestrzeganie terminów ważności, właściwe odżywianie.	2

50	Środowisko człowieka a choroby. Zanieczyszczenie środowiska, choroby alergiczne, immunologiczne, zakaźne i pasożytnicze.	2
51	Pierwsza pomoc.	2
52	Plany na przyszłość. Zostanę dietetykiem. Moje przyszłe miejsce pracy.	2
53	Prezentacje studentów na wybrane tematy.	2
54	Powtórzenie i utrwalenie materiału.	2
Suma godzin		30
Razem godzin		120
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Tablica szkolna, podręczniki, ćwiczenia i teksty przedmiotowo-metodyczne, fotografie, rysunki i ilustracje.	
2	Nagrania na płytach CD; krótkie filmy edukacyjne; wykresy; wzory reklam, foldery.	
3	Urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny), Internet.	
VII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Testy praktyczne, pisemne i ustne, oceniające bieżące przygotowanie do zajęć i aktywne uczestnictwo (indywidualne, w parach, w grupach) w zajęciach. Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco: <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52% 	
F2	Projekty, indywidualne i grupowe, sprawdzające wiedzę i umiejętność prezentacji.	
P1	Testy praktyczne, otwarte i zamknięte, sprawdzające znajomość poszczególnych umiejętności językowych, takich jak: słuchanie, czytanie, pisanie, mówienie oraz testy leksykalno-gramatyczne.	
P2	Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności: czytanie (чтение). Pytania mają na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu <i>prawda/fałsz</i> . Na tę część przewiduje się 10 pkt. zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych: (Грамматика. Лексика) – zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości . Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu . Na tę część przewiduje się 20 pkt. słuchanie – (аудирование). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu prawda lub fałsz itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt. mówienie – (говорение). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt. Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób: <ul style="list-style-type: none"> • Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco: • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52% 	
VIII. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		120
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)		48

Przygotowanie do zajęć	50
Przygotowanie do egzaminu	22
SUMA	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	8

IX. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Чернышов Станислав: *Поехали! Русский язык для взрослых. Начальный курс*. Златоуст, Санкт - Петербург 2012. Płyta CD.
2. Чернышов Станислав: *Поехали! Русский язык для взрослых. Базовый курс*. Златоуст, Санкт - Петербург 2012. Płyta CD.
3. Roman Hajczuk: *Русский язык в медицине*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
4. Zasoby Internetu w języku rosyjskim związane z dietetyką.

Literatura uzupełniająca:

1. Runowska Marta, Biało Ewelina: *Rosyjski .Gramatyka. Praktyczne repetytorium dla początkujących i zaawansowanych*, Edgard, Warszawa 2011.
2. Buczel Anna: *Repetytorium leksykalno-tematyczne. Rosyjski*. Edgard, Warszawa 2009.
3. *Rosyjski dla początkujących i średniozaawansowanych (A1-B1)*. Rea, 2012.

X. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09	C2, C3, C4	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 5	K_W_15, K_U_09, K_U_11	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 – 54	1, 2, 3	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 8, 15, 23, 30, 32, 35, 38	1, 2, 3	F, P
EU 7	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 – 54	1, 2, 3	F, P
EU 8	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 8, 15, 23, 30, 32, 35, 38	1, 2, 3	F, P
EU 9	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 10	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 11	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4,	War. 1 – 54	1, 2	F, P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i Społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.f

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Język rosyjski, poziom A2-B2
Nazwa angielska:	THE RUSSIAN LANGUAGE COURSE, LEVEL A2-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Olga Bebech
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/Warsztaty	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
3	-	30	-	30	2
4	-	30	-	30	2
5	-	30	-	30	2
Razem				120	8

II. Cel przedmiotu:

- C1 - Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych.
- C2 - Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności w zakresie struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
- C3 - Doskonalenie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.
- C4 - Doskonalenie umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.
- C5 - Rozwijanie świadomości i znaczenia języka obcego dla utrzymania i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.
- C6 - Poszerzenie wiedzy ogólnej dotyczącej elementów geografii, historii, kultury Rosji i innych z uwzględnieniem tendencji globalistycznych.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Semestr 2 – znajomość języka rosyjskiego na poziomie A2
Semestr 3 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 2;
Semestr 4 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 3;
Semestr 5 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 4;
Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

- EU 1 – Student ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym (ze szczególnym uwzględnieniem języka zawodowego obejmującego dietetykę i dyscypliny pokrewne) potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych, a w przypadku wystąpienia błędu, dokonać jego korekty.
- EU 2 – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych programowo struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu, dokonać ich korekty.
- EU 3 - Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcjonuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń na słuchanie. Potrafi zrozumieć wybrane (określone w treściach programowych) sytuacje komunikacyjne.

Rozróżnia styl formalny i nieformalny, rozpoznaje ton i nastawienie mówiącego.

EU 4 - Student rozumie teksty czytane w wersjach autentycznych i uproszczonych. Potrafi wykorzystać uzyskane informacje w celu określenia głównej myśli. Ma świadomość stylu formalnego i nieformalnego.

EU 5 – Student potrafi wykorzystać wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówienie) w typowych sytuacjach życia codziennego.

EU 6 – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy (wiadomość, notatkę, list prywatny, list o charakterze formalnym, podanie o pracę, CV, opis, relację, formularz informacyjny).

EU 7 – Student zna zasady prawidłowej wymowy i intonacji w języku rosyjskim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 8 – Student zna zasady ortografii i interpunkcji w języku rosyjskim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 9 – Student posiada umiejętność pracy samodzielnej, w parach oraz w grupie, pełniąc przy tym różne role społeczne, realizując zadania przewidziane treściami programowymi oraz dokonując ich prezentacji.

EU 10 – Student ma umiejętność konstruktywnego i efektywnego korzystania z różnorodnych źródeł informacji (podręczników, słowników, leksykonów, baz danych, Internetu, prasy itd.). Potrafi udokumentować pozyskane informacje.

EU 11 – Student ma świadomość ciągłego procesu uczenia się. Ocenia swój poziom językowy na tle grupy. Potrafi uzupełniać i doskonalić wiedzę

V. Treści programowe:

Forma zajęć: warsztaty - semestr 2		Liczba godzin
1.	Elementy wiedzy o Rosji, o języku rosyjskim. Zwroty przy powitaniu. Pytania o nowości i informowanie o nich. Ćwiczenia sytuacyjne.	6
2.	Poznajemy się! Dane personalne. Как Вас зовут? Как ваша фамилия? Życiorys tabelaryczny i opisowy.	4
3.	Kim oni są? Кто это? Что это? Кто он/она? Rodzaje rzeczowników. Zaimki osobowe.	4
4.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 1 – 3. Test.	1
5.	Biernik zaimków osobowych. Intonacja zdań pytających i oznajmujących.	1
6.	Odmiana czasowników. Określanie miejsca там, здесь.	2
7.	Praca. Nazwy zawodów. Liczba mnoga rzeczowników. Utrwalenie odmiany czasowników.	2
8.	Moja rodzina. Zaimki dzierżawcze. Wyrażenie: у меня есть... Opowiadanie „Моя семья”. Intonacja zdań pytających i twierdzących. Akcent w zdaniu.	4
9.	Pogoda i klimat. Nazwy państw. Odpowiedzi na pytanie: Где вы живёте? Где вы были?. Prognoza pogody.	2
10.	Określanie wieku: Мне года/лет. Liczebniki od 1 – 100. Czas przeszły czasowników.	2
11.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 5 – 10. Test i ustne wypowiedzi.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 3		Liczba godzin
12.	Mój dzień. Określenia czynności, określenie czasu. Przyimki в i на . Przymiotniki. Przysłówki czasu.	2
13.	Sankt-Petersburg. Zwiedzanie zabytków. Wirtualny Sankt-Petersburg. Rodzaje przymiotników. Przysłówki.	2
14.	Sklep odzieżowy. Nazwy różnych części garderoby. Dialogi w sklepie. Przymiotniki określające kolory. Czasowniki: любить, хотеть. Reklama sklepu.	2
15.	Kraje i języki. Przyjaciele. Nazwy państw, mieszkańców, języków. Konstrukcje z czasownikiem писать. Formy rzeczownika w miejscowniku po przyimku о. List prywatny.	2
16.	Kiedy to było? Liczebniki porządkowe. Określanie daty. Miejscownik przymiotników miętko- i twardotematowych.	2

17.	Powtórzenie materiału z ćwiczeń 12-16; test. Wypowiedzi ustne.	2
18.	Dom i mieszkanie. Pomieszczenia, meble, wyposażenie. Zaimki dzierżawcze: мой, твой, наш, ваш...	2
19.	Sklep spożywczy. Nazwy produktów. Zakupy. Odmiana czasowników 2 koniugacji.	2
20.	Tygodniowy plan zajęć. Dni tygodnia. Zajęcia powtarzające się w poszczególne dni tygodnia – plan zajęć. Odmiana czasowników z sufiksem –ова/ева. Konstrukcja: у меня был.	2
21.	Letni wypoczynek. Formy wypoczynku letniego. Czasownik: мочь, уметь.	2
22.	Kultura: teatr, kino, telewizja, księgarnia. Zaimek: свой.	2
23.	Korzystanie z informacji w Internecie /program, zakupy, repertuar/ - zajęcia w pracowni komputerowej. Zakładanie konta na stronach rosyjskich. Redakcja i wysyłanie e-maili.	2
24.	Transport miejski. Czasowniki: ехать, идти. Przysłówki miejsca. Osoby niepełnosprawne w komunikacji miejskiej.	2
25.	Turystyka. Где вы были? Куда вы ходили? Wypoczynek aktywny. Korzystanie z informacji biur podróży w Internecie. Wyżywienie podczas wypoczynku.	2
26.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 18–25. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty- semestr 4		Liczba godzin
27.	Cudzoziemcy w Rosji. Zasady zachowania. Wyrażanie uprzejmości, zawieranie znajomości. Dokumenty tożsamości. Poruszanie się po kraju.	2
28.	Rozmowy przez telefon. Udzielanie informacji odnośnie godzin pracy i zakresu udzielanych porad. Zwroty używane podczas rozmów telefonicznych. Tryb rozkazujący.	2
29.	Biografia. Ulubione zajęcia, zainteresowania. Plany na przyszłość osobiste i zawodowe.	4
30.	Czasowniki: заниматься, интересоваться, увлекаться. Formy rzeczowników i przymiotników w narzędnik. CV. List motywacyjny.	2
31.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 27 – 30. Test. Moja Biografia – wypowiedź ustna.	2
32.	Porównanie przeszłości z teraźniejszością. List o charakterze prywatnym. Formularz informacyjny.	2
33.	Jak dbać o zdrowie pod kątem żywienia. Narzędnik rzeczowników, przymiotników i zaimków.	2
34.	Biblioteka. Zwroty związane z odwiedzinami w instytucjach kultury. Rosyjska literatura fachowa.	4
35.	Sport. Rodzaje dyscyplin sportowych. Sposób odżywiania sportowców różnych dyscyplin. Specjalne diety.	2
36.	Wyższa uczelnia. Organizacja uczelni. Zdawanie egzaminów, zajęcia, wykłady, nauka języków obcych. Przedmioty i ich zakres na wydziale <i>Dietetyki</i>	2
37.	Kuchnia rosyjska. Restauracja. Nazwy potraw. Przepisy. Dialogi w restauracji. Historia kuchni rosyjskiej.	2
38.	Prezentacje studentów na wybrane tematy związane z wybranym kierunkiem – <i>Dietetyką</i> .	2
39.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 32 – 38. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty- semestr 5		Liczba godzin

40.	Budowa anatomiczna człowieka.	2
41.	Zdrowie. Choroby, objawy chorób i ich leczenie.	2
42.	Układ pokarmowy i choroby z nim związane. Prace zespołowe.	2
43.	Diety i stosunek do ludzi chorych	2
44.	Żywnienie – artykuły spożywcze, posiłki, potrawy. Układanie jadłospisów, przepisy kulinarne, zdrowa żywność	2
45.	Zdrowy styl życia. Uprawianie turystyki pieszej, gimnastyka. Spacery na świeżym powietrzu.	2
46.	Podsumowanie materiału i test sprawdzający materiał z ćw. 40-45.	2
47.	Szpital. Zwroty: вызвать скорую помощь, диагноз, принимать лекарства.	2
48.	Opieka nad chorymi w różnym wieku. Podawanie leków, odżywianie.	2
49.	Ochrona zdrowia – przechowanie produktów żywnościowych, mycie owoców i warzyw, przestrzeganie terminów ważności, właściwe odżywianie.	2
50.	Środowisko człowieka a choroby. Zanieczyszczenie środowiska, choroby alergiczne, immunologiczne, zakaźne i pasożytnicze.	2
51.	Pierwsza pomoc.	2
52.	Plany na przyszłość. Zostanę dietetykiem. Moje przyszłe miejsce pracy.	2
53.	Prezentacje studentów na wybrane tematy.	2
54.	Powtórzenie i utrwalenie materiału.	2
Suma godzin		30
Razem godzin		120
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Tablica szkolna, podręczniki, ćwiczenia i teksty przedmiotowo-metodyczne, fotografie, rysunki i ilustracje.	
2	Nagrania na płytach CD; krótkie filmy edukacyjne; wykresy; wzory reklam, foldery.	
3	Urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny), Internet.	
VII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Testy praktyczne, pisemne i ustne, oceniające bieżące przygotowanie do zajęć i aktywne uczestnictwo (indywidualne, w parach, w grupach) w zajęciach. Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco: <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52% 	
F2	Projekty, indywidualne i grupowe, sprawdzające wiedzę i umiejętność prezentacji.	
P1	Testy praktyczne, otwarte i zamknięte, sprawdzające znajomość poszczególnych umiejętności językowych, takich jak: słuchanie, czytanie, pisanie, mówienie oraz testy leksykalno-gramatyczne.	
P2	Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności: <ul style="list-style-type: none"> • czytanie (чтение). Pytania mają na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu <i>prawda/fałsz</i>. Na tę część przewiduje się 10 pkt. • zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych: (Грамматика. Лексика) – zadania 	

	<p>obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości. Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu. Na tę część przewiduje się 20 pkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • słuchanie – (аудирование). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu prawda lub fałsz itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt. • mówienie – (говорение). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt. <p>Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52%
--	---

VIII. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	120
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)	48
Przygotowanie do zajęć	50
Przygotowanie do egzaminu	22
SUMA	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	8

IX. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Чернышов Станислав: *Поехали! Русский язык для взрослых. Начальный курс*. Златоуст, Санкт - Петербург 2012. Płyta CD.
2. Чернышов Станислав: *Поехали! Русский язык для взрослых. Базовый курс*. Златоуст, Санкт - Петербург 2012. Płyta CD.
3. Roman Hajczuk: *Русский язык в медицине*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
4. Zasoby Internetu w języku rosyjskim związane z dietetyką.

Literatura uzupełniająca:

1. Runowska Marta, Białko Ewelina: *Rosyjski .Gramatyka. Praktyczne repetytorium dla początkujących i zaawansowanych*, Edgard, Warszawa 2011.
2. Buczel Anna: *Repetytorium leksykalno-tematyczne. Rosyjski*. Edgard, Warszawa 2009.
3. *Rosyjski dla początkujących i średniozaawansowanych (A1-B1)*. Rea, 2012.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09	C2, C3, C4	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P

		C4, C5, C6,			
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 5	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 – 54	1, 2, 3	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 8, 15, 23, 30, 32, 35, 38	1, 2, 3	F, P
EU 7	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 8	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 8, 15, 23, 30, 32, 35, 38	1, 2, 3	F, P
EU 9	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 10	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 11	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4,	War. 1 – 54	1, 2	F, P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i Społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.g**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Język rosyjski, poziom B1-B2
Nazwa angielska:	THE RUSSIAN LANGUAGE COURSE, LEVEL B1-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Olga Bebech
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/Warsztaty	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
3	-	30	-	30	2
4	-	30	-	30	2
5	-	30	-	30	2
Razem				120	8

II. Cel przedmiotu:

- C1** - Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych.
C2 - Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności w zakresie struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
C3 - Doskonalenie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.
C4 - Doskonalenie umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.
C5 - Rozwijanie świadomości i znaczenia języka obcego dla utrzymania i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.
C6 - Poszerzenie wiedzy ogólnej dotyczącej elementów geografii, historii, kultury Rosji i innych z uwzględnieniem tendencji globalistycznych.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Semestr 2 – znajomość języka rosyjskiego na poziomie B1
 Semestr 3 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 2;
 Semestr 4 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 3;
 Semestr 5 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język rosyjski* w semestrze 4;
 Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

- EU 1** – Student ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym (ze szczególnym uwzględnieniem języka zawodowego obejmującego dietetykę i dyscypliny pokrewne) potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych, a w przypadku wystąpienia błędu, dokonać jego korekty.
EU 2 – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych programowo struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu, dokonać ich korekty.
EU 3 - Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcjonuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń na

słuchanie. Potrafi zrozumieć wybrane (określone w treściach programowych) sytuacje komunikacyjne. Rozróżnia styl formalny i nieformalny, rozpoznaje ton i nastawienie mówiącego.

EU 4 - Student rozumie teksty czytane w wersjach autentycznych i uproszczonych. Potrafi wykorzystać uzyskane informacje w celu określenia głównej myśli. Ma świadomość stylu formalnego i nieformalnego.

EK 5 – Student potrafi wykorzystać wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówienie) w typowych sytuacjach życia codziennego.

EU 6 – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy (wiadomość, notatkę, list prywatny, list o charakterze formalnym, podanie o pracę, CV, opis, relację, formularz informacyjny).

EU 7 – Student zna zasady prawidłowej wymowy i intonacji w języku rosyjskim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 8 – Student zna zasady ortografii i interpunkcji w języku rosyjskim. Potrafi je zastosować w praktyce.

EU 9 – Student posiada umiejętność pracy samodzielnej, w parach oraz w grupie, pełniąc przy tym różne role społeczne, realizując zadania przewidziane treściami programowymi oraz dokonując ich prezentacji.

EU 10 – Student ma umiejętność konstruktywnego i efektywnego korzystania z różnorodnych źródeł informacji (podręczników, słowników, leksykonów, baz danych, Internetu, prasy itd.). Potrafi udokumentować pozyskane informacje.

EU 11 – Student ma świadomość ciągłego procesu uczenia się. Ocenia swój poziom językowy na tle grupy. Potrafi uzupełniać i doskonalić wiedzę

V. Treści programowe:

Forma zajęć: warsztaty - semestr 2		Liczba godzin
1.	Wspomnienia z wakacji. Korespondencja e-mail. Rzeczowniki rodzaju męskiego zakończone na spółgłoskę: ж, ш, ч, щ, ц . Określenie narodowości. Rosja – godło, flaga i hymn. Prezentacja multimedialna.	6
2.	Miejsce zamieszkania – adres. Liczebniki porządkowe – odmiana. Połączenia rzeczowników z liczebnikami 2, 3, 4 i zakończonymi na 2, 3, 4. Mieszkanie, pomieszczenia, wyposażenie. Czasowniki: подниматься, спускаться. Przymiotniki zakończone na к, г, х.	4
3.	Święta rodzinne i uroczystości. Składanie życzeń. Czasowniki поздравить, желать. Wyrażenie Друг друга. Określanie daty. Liczebniki główne do 1000.	4
4.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 1–3. Test sprawdzający.	2
5.	Spędzanie czasu wolnego: kino, dyskoteka. Tryb rozkazujący.	2
6.	W sklepie przemysłowym. Nazwy urządzeń technicznych. Stopień wyższy przymiotników i przysłówków.	2
7.	Sankt-Petersburg; obiekty i zabytki miasta. Formy gramatyczne rzeczowników rodzaju żeńskiego typu: жизнь, экскурсия. Czasownik Ждать.	2
8.	Nazwy potraw i napojów. Typowe potrawy rosyjskie. Zamawianie posiłków. Stopień najwyższy przymiotników i przysłówków. Czasowniki: есть, пить	2
9.	Kultura fizyczna i sport. Organy wewnętrzne człowieka. Czasowniki бежать, бегать. Zaimki wskazujące.	2
10.	Turystyka. Świat zwierząt i roślin. Środowisko : zagrożenia i ochrona. Czasowniki: дать, давать чь.	2
11.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 5–10. Test i ustne wypowiedzi.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 3		Liczba godzin
12.	Rodzina, krewni, znajomi, zainteresowania. Wyrażanie emocji. Relacja. Opis.	2
13.	Moskwa. Zwiedzanie zabytków. Wirtualna Moskwa. Prezentacje multimedialne.	2
14.	Sklep odzieżowy. Nazwy różnych części garderoby. Dialogi w sklepie. Przymiotniki określające kolory. Czasowniki: любить, хотеть. Reklama sklepu.	2
15.	Kraje i języki. Przyjaciele. Nazwy państw, mieszkańców, języków. Konstrukcje z czasownikiem писать. Formy rzeczownika w miejscowniku po przyimku о. List prywatny.	2

16.	Charakterystyka człowieka, wygląd zewnętrzny. Cechy charakteru.	2
17.	Powtórzenie materiału z ćwiczeń 12–16 E test. Wypowiedzi ustne.	2
18.	Środki transportu – podróż koleją. Pomieszczenia dworcowe, rozkład jazdy, zakup biletów. Przysłowki typu: по-новому, по-моему, по-русски	2
19.	Sklep spożywczy. Nazwy produktów. Zakupy. Dialogi w sklepie. Formy grzecznościowe.	2
20.	Tygodniowy plan zajęć Zajęcia powtarzające się w poszczególne dni tygodnia – plan zajęć. Odmiana czasowników z sufiksem –ова/ева.	2
21.	Formy wypoczynku letniego. Czasownik: мочь, уметь.	2
22.	Środki masowej komunikacji: prasa, radio, telewizja, Internet. Formy gramatyczne rzeczowników typu: семья, статьяю.	2
23.	Korzystanie z informacji w Internecie /program, zakupy, repertuar/ - zajęcia w pracowni komputerowej. Zakładanie konta na stronach rosyjskich. Redakcja i wysyłanie e-maili.	2
24.	Podróż samochodem: zakup paliwa, awaria – naprawa. Obiekty kulturalne Rosji. Przyimki określające przyczynę: от, из-за, по.	2
25.	Religia w Rosji. Święta religijne i związane z nimi tradycje. Obiekty sakralne prawosławia. Formy gramatyczne zaimków przeczących: никто, ничто.	2
26.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 17–25. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 4		Liczba godzin
27.	Cudzoziemcy w Rosji. Zasady zachowania. Wyrażanie uprzejmości, zawieranie znajomości. Dokumenty tożsamości. Poruszanie się po kraju.	2
28.	Podróż samolotem – wyjazd za granicę. Pieniądze w Rosji, wymiana pieniędzy, karta kredytowa. Konstrukcje przyimkowe: за..до.. i через... после... określające czas.	2
29.	Czas wolny – muzeum. Wybitni twórcy kultury rosyjskiej – malarze. Formy gramatyczne i pisownia nazwisk rosyjskich .	4
30.	Plany na przyszłość- wybór miejsca pracy. CV. List motywacyjny.	2
31.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 27– 30. Test.	2
32.	Problemy życiowe współczesnej młodzieży. List o charakterze prywatnym. Formularz informacyjny.	2
33.	Jak dbać o zdrowie pod kątem żywienia. Narzędnik rzeczowników, przymiotników i zaimków.	2
34.	Biblioteka Zwroty związane z odwiedzinami w instytucjach kultury. Rosyjska literatura fachowa.	4
35.	Sport. Rodzaje dyscyplin sportowych. Sposób odżywiania sportowców różnych dyscyplin. Specjalne diety.	2
36.	Wyższa uczelnia. Organizacja uczelni. Zdawanie egzaminów, zajęcia, wykłady, nauka języków obcych. Przedmioty i ich zakres na wydziale <i>Dietetyki</i>	2
37.	Kuchnia rosyjska. Restauracja. Nazwy potraw. Przepisy. Dialogi w restauracji. Historia kuchni rosyjskiej.	2
38.	Prezentacje studentów na wybrane tematy związane z wybranym kierunkiem - <i>Dietetyką</i>	2
39.	Podsumowanie materiału z ćwiczeń 32– 38. Test.	2
Suma godzin		30
Forma zajęć: warsztaty - semestr 5		Liczba godzin
40.	Budowa anatomiczna człowieka	2

41.	Zdrowie. Choroby, objawy chorób i ich leczenie.	2
42.	Układ pokarmowy i choroby z nim związane. Prace zespołowe.	2
43.	Diety i stosunek do ludzi chorych	2
44.	Żywnienie – artykuły spożywcze, posiłki, potrawy. Układanie jadłospisów, przepisy kulinarne, zdrowa żywność	2
45.	Zdrowy styl życia. Uprawianie turystyki pieszej, gimnastyka. Spacery na świeżym powietrzu.	2
46.	Podsumowanie materiału i test sprawdzający materiał z ćw. 40-45.	2
47.	Szpital. Zwroty: вызвать скорую помощь, диагноз, принимать лекарства.	2
48.	Opieka nad chorymi w różnym wieku. Podawanie leków, odżywianie.	2
49.	Ochrona zdrowia – przechowanie produktów żywnościowych, mycie owoców i warzyw, przestrzeganie terminów ważności, właściwe odżywianie	2
50.	Środowisko człowieka a choroby. Zanieczyszczenie środowiska, choroby alergiczne, immunologiczne, zakaźne i pasożytnicze.	2
51.	Pierwsza pomoc.	2
52.	Plany na przyszłość. Zostanę dietetykiem. Moje przyszłe miejsce pracy.	2
53.	Prezentacje studentów na wybrane tematy.	2
54.	Powtórzenie i utrwalenie materiału.	2
Suma godzin		30
Razem godzin		120
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Tablica szkolna, podręczniki, ćwiczenia i teksty przedmiotowo-metodyczne, fotografie, rysunki i ilustracje.	
2	Nagrania na płytach CD; krótkie filmy edukacyjne; wykresy; wzory reklam, foldery.	
3	Urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny), Internet.	
VII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Testy praktyczne, pisemne i ustne, oceniające bieżące przygotowanie do zajęć i aktywne uczestnictwo (indywidualne, w parach, w grupach) w zajęciach. Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco: <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52% 	
F2	Projekty, indywidualne i grupowe, sprawdzające wiedzę i umiejętność prezentacji.	
P1	Testy praktyczne, otwarte i zamknięte, sprawdzające znajomość poszczególnych umiejętności językowych, takich jak: słuchanie, czytanie, pisanie, mówienie oraz testy leksykalno-gramatyczne.	
P2	Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności: <ul style="list-style-type: none"> • czytanie (чтение). Pytania mają na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu <i>prawda/fałsz</i>. Na tę część przewiduje się 10 pkt. • zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych: (Грамматика. Лексика) – zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości . Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, 	

	<p>antonimu . Na tę część przewiduje się 20 pkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • słuchanie – (аудирование). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu prawda lub fałsz itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt. • mówienie – (говорение). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt. <p>Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52%
--	---

VIII. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	120
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)	48
Przygotowanie do zajęć	50
Przygotowanie do egzaminu	22
SUMA	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	8

IX. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Чернышов Станислав: *Поехали! Русский язык для взрослых. Начальный курс.* Златоуст, Санкт - Петербург 2012. Płyta CD.
2. Чернышов Станислав: *Поехали! Русский язык для взрослых. Базовый курс.* Златоуст, Санкт - Петербург 2012. Płyta CD.
3. Roman Hajczuk: *Русский язык в медицине,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
4. Zasoby Internetu w języku rosyjskim związane z dietetyką.

Literatura uzupełniająca:

1. Runowska Marta, Białko Ewelina: *Rosyjski .Gramatyka. Praktyczne repetytorium dla początkujących i zaawansowanych,* Edgard, Warszawa 2011.
2. Buczel Anna: *Repetytorium leksykalno-tematyczne. Rosyjski.* Edgard, Warszawa 2009.
3. *Rosyjski dla początkujących i średniozaawansowanych (A1-B1).* Rea, 2012.

X. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09	C2, C3, C4	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 5	K_W_15, K_U_09, K_U_11	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 – 54	1, 2, 3	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 8, 14, 15, 23, 30, 35, 38	1, 2, 3	F, P
EU 7	K_W_15	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P

EU 8	K_W_15	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 8, 14, 15, 23, 30, 35, 38	1, 2, 3	F, P
EU 9	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 10	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 54	1, 2, 3	F, P
EU 11	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C1, C2, C3, C4,	War. 1 – 54	1, 2	F, P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i Społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć.
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

6.h**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Język hiszpański, poziom A1-B2
Nazwa angielska:	Spanish Language Course, level A1-B2
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Weronika Grobelska
Status przedmiotu:	do wyboru

I Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	C/Warsztaty	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
3	-	30	-	30	2
4	-	30	-	30	2
5	-	30	-	30	2
Razem:				120	8

II Cel przedmiotu

- C1** - Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych z uwzględnieniem słownictwa zawodowego.
- C2** - Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności zastosowania struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
- C3** - Doskonalenie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.
- C4** – Doskonalenie umiejętności samokształcenia nakierowanej na podnoszenie kompetencji językowych.
- C5** - Rozwijanie świadomości roli języka obcego w utrzymaniu i rozwoju więzi społecznej na różnych poziomach życia prywatnego i zawodowego.
- C6** - Poszerzenie wiedzy ogólnej dotyczącej elementów geografii, historii, kultury, literatury i sztuki, oraz znajomości norm i obyczajów w krajach i obszarach hiszpańskojęzycznych i innych z uwzględnieniem tendencji globalistycznych.

III Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- Semestr 2 - znajomość języka hiszpańskiego na poziomie A1;
- Semestr 3 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język hiszpański* w semestrze 2.
- Semestr 4 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język hiszpański* w semestrze 3.
- Semestr 5 – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu *Język hiszpański* w semestrze 4.
- Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie kursu semestralnego.

IV Oczekiwane efekty uczenia się

- EU 1** - Ma uporządkowaną wiedzę leksykalną w przewidzianym obszarze tematycznym i potrafi ją wykorzystać w ramach czterech sprawności językowych.
- EU 2** – Student zna zasady tworzenia i stosowania wymaganych struktur gramatycznych, rozumie zasadność ich stosowania, potrafi z nich poprawnie korzystać w zakresie czterech sprawności językowych, a w przypadku błędu dokonać ich korekty.
- EU 3** - Student właściwie rozpoznaje, interpretuje, selekcjonuje oraz koryguje informacje pozyskane w ramach ćwiczeń ze słuchania. Potrafi zrozumieć wybrane, określone w treściach programowych, sytuacje komunikacyjne.

EU 4 - Student rozumienie tekstu czytane w wersjach autentycznych i uproszczonych. **EK 5** – Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę leksykalną i gramatyczną do efektywnego podejmowania różnych ról w procesie komunikacyjnym (mówieniu) w typowych sytuacjach życia codziennego i zawodowego stosując zasady poprawnej wymowy i intonacji. **EU 6** – Student potrafi napisać, uzupełnić i skorygować krótki i dłuższy tekst użytkowy stosując zasady ortografii interpunkcji np. wiadomość, ogłoszenie, notatkę, list prywatny i formalny, mail, relację wydarzeń, opis. **EU 7** – Student ma umiejętność korzystania z różnorodnych źródeł informacji w języku hiszpańskim (słowników, leksykonów, internetu, prasy, bazy danych) oraz ich dokumentowania.

V Treści programowe:

Forma zajęć: warsztaty		Liczba godzin
1.	Abecadło i wymowa. Powitania, pożegnania, znaki zapytania i wykrzyknikowe, polecenia nauczyciela, literowanie. Zaimki osobowe, czasownik <i>llamarse</i> w czasie teraźniejszym, rodzajniki określone i nieokreślone, liczba mnoga rzeczowników, rodzaj żeński rzeczowników	2
2.	Dane osobowe. Zdania pytające i przeczące, uzyskiwanie informacji. Czasowniki nieregularne: <i>ser i estar</i> , zaimki wskazujące. Formuły grzecznościowe, miejsca i zawody, kraje i narodowości	2
3.	Położenie osób i przedmiotów. Opisywanie osób i przedmiotów w przestrzeni. Czasowniki nieregularne <i>estar i haber</i> , użycie <i>mucho i poco</i> , użycie <i>cúanto</i> , przymiotnik jego liczba i rodzaj.	2
4.	Wyrażanie posiadania. Zaimki dzierżawcze nieakcentowane, przyimki, rodzajnik ściągniętym. Opowiadanie o zajęciach i zainteresowaniach. Zawody i słownictwo z nimi związane, czasowniki regularne i nieregularne: <i>querer, hacer</i> , zaimki pytające: <i>cómo, cuál, quién</i> Rodzajnik ściągnięty <i>a + el = al</i> . Wyrażanie ilości. Zdania przyczynowe: <i>porque, es que</i> , biernik osobowy, liczebniki główne 0-10.	2
5.	Czas teraźniejszy(cd.) mówienie o czynnościach codziennych i aktualnych wydarzeniach <i>Presente de indicativo, gerundio, estar + gerundio</i> .	2
6.	Czas. Liczby 10-100, godziny, daty, czasowniki nieregularne, miesiące, dni tygodnia Mówienie o codzienności, zadawanie pytań o czas.	2
7.	Czasownik <i>gustar</i> , opis miejsc i ludzi, przymiotniki służące do opisu wyglądu. Rodzina. Przymiotniki służące do opisu osób, części ciała. Potwierdzenie i negowanie słowami <i>también, tampoco</i> . <i>Hiszpański i jego użytkownicy</i> .	2
8.	Zakupy. Kolory, wzory, materiały. Liczebniki od 100- 1 000 000, peryfraza <i>tener+ que + infinitivo</i> , stopniowanie przymiotnika i przysłówka. Postaci kultury hiszpańskiej i latynoamerykańskiej.	2
9.	Robienie planów na przyszłość. Peryfraza <i>Ir + a+ infinitivo</i> , pogoda, aktywności w czasie wolnym, pory roku.	2
10.	Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji uzyskanych podczas realizacji materiału. Test i ustne wypowiedzi.	2
11.	Zdrowie. Czasownik <i>doler</i> , problemy ze zdrowiem, lekarstwa, w aptece.	2
12.	Upodobania. Kino, teatr, sport, zaimki nieokreślone, zdania pytające zależne, czasowniki <i>poner/ponerse</i>	2
13.	Wakacje. Opisywanie czynności przyszłych –czas <i>Futuro Imperfecto</i> , wakacje, w biurze podróży, dokąd na wakacje. Plany na przyszłość. Zdania warunkowe I typu, zdania przyczynowe z <i>como i porque</i> , horoscopy.	2
14.	Czas przeszły dokonany – <i>pretérito perfecto de indicativo</i> , czynności życia codziennego, miejsce zaimków zwrotnych w czasie przeszłym <i>p. perfecto</i> .	2
15.	Podróże. Dworzec kolejowy, zaimki dzierżawcze akcentowane, narzędzia, czas przeszły dokonany <i>pret. perfecto cd</i> .	2
16.	Wyrażanie konieczności. Peryfraza <i>haber + que + infinitivo</i> kontra peryfraza <i>tener + que + infinitivo</i> , powtórka czasowników nieregularnych w czasie <i>presente</i> ze wszystkimi rodzajami oboczności: e>ie, o>ue, e>i, u>ue	2

17.	Zaimiki względne, czas przeszły dokonany – <i>pretérito indefinido</i> , okoliczniki czasu, czasowniki z obocznościami w czasie <i>pretérito indefinido</i>	2
18.	Na hiszpańskim wybrzeżu. Sztuka artystów i architektów hiszpańskich, zarys kultury latynoamerykańskiej i jej powiązania z kulturą Hiszpanii.	2
19.	Czas przeszły niedokonany – <i>pretérito imperfecto de indicativo</i> , czasy przeszłe zestawienie. Podsumowanie.	2
20.	Peryfrazy <i>volver + a + infinitivo</i> , <i>tardar + en + infinitivo</i> , <i>seguir + gerundio</i> , użycie <i>todo</i> , wyrażanie przypuszczenia. Tryb rozkazujący – Imperativo. Formy rozkazu również w formie przeczącej (elementy trybu <i>subjuntivo</i>) zdania warunkowe z użyciem trybu rozkazującego.	2
21.	Powtórka czasów przeszłych, opisywanie miejsc i sytuacji z przeszłości.	2
22.	Czasowniki wzajemne typy – <i>se conocieron</i> , <i>se dieron</i> , wyrażanie trwania czynności rozpoczętej w przeszłości.	2
23.	Presente de subjuntivo. Formy trybu łączącego <i>presente de subjuntivo</i> , wyrażanie pragnień i nadziei poprzez czasowniki typu: <i>querer</i> , <i>esperar</i> , <i>deser</i> .	2
24.	Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji uzyskanych podczas realizacji materiału . Test i ustne wypowiedzi.	2
25.	Wyrażanie pragnień poprzez <i>ojalá</i> , życzenia. reportaż, natura i środowisko, parki naturalne.	2
26.	Reportaż, natura i środowisko, parki naturalne.	2
27.	U lekarza. Części ciała i narządy wewnętrzne, ulotki leków, wizyta u lekarza, zdania względne i wybór między trybem <i>subjuntivo</i> a <i>indicativo</i> .	2
28.	Porównanie <i>subjuntivo/indicativo</i> , wyrażenia typu: <i>es seguro/evidente</i> , <i>está visto</i> etc., fragmenty tekstów z prasy hiszpańskiej.	2
29.	Kino; typy filmów, reżyserzy hiszpańscy, wyrażanie opinii za i przeciw.	2
30.	Test obejmujący materiał z warsztatów 25 - 28	2
31.	Warunek – <i>condicional</i> , rodzajnik neutralny <i>lo</i> .	2
32.	Rozmowa kwalifikacyjna. Pisanie CV, ogłoszenia w sprawie pracy.	2
33.	Czas zaprzeszyły – <i>pretérito plusquamperfecto</i> , porównanie wszystkich czasów przeszłych: <i>perfecto</i> , <i>indefinido</i> , <i>imperfecto</i> , <i>plusquamperfecto</i> .	2
34.	List formalny, rozumienie tekstu narracyjnego.	2
35.	Podsumowanie materiału z warsztatów 31 -34. Test. Prezentacja projektów	2
36.	Wynajem mieszkania. Ogłoszenia prasowe, instrukcje obsługi sprzętów domowego użytku, powtórka trybu rozkazującego i peryfraz służących do mówienia o obowiązku.	2
37.	Zdania celowe: <i>para + infinitivo</i> , <i>para que + subjuntivo</i> .	2
38.	Zdania warunkowe II typu, życie w Hiszpanii.	2
39.	Ślub. Zwyczaje ślubne w Hiszpanii. Tradycje związane uroczystościami.	2
40.	Podsumowanie materiału z warsztatów 36 – 39. Test.	2
41.	Opisywanie uczuć, związków międzyludzkich, odnalezienie się w sytuacjach formalnych, opowiadanie o doświadczeniach, opisywanie uczuć i reakcje.	2
42.	<i>Pretérito perfecto de subjuntivo</i> . Wyrażanie przypuszczenia, ocenianie, czasowniki wymagające konkretnych przyimków.	2
43.	List nieformalny. Przesady.	2

44.	Rozumienie informacyjnych tekstów prasowych i informacyjnych programów telewizyjnych.	2
45.	Podsumowanie materiału z warsztatów 41 -44. Test. Prezentacja projektów	2
46.	Gazeta, sekcje w gazecie, hiszpańskie gazety.	2
47.	Podróże i wycieczki (biuro podróży, punkt informacji turystycznej, broszury informacyjne, planowanie podróży); opis obiektu turystycznego. Prezentacja projektów na temat wybranych atrakcji turystycznych.	2
48.	Sposoby spędzania wolnego czasu, regionalne fiesty hiszpańskie. Wyrażenia typu: comerse a besos, echar una mano a alguien.	2
49.	Śródziemnomorska kuchnia. Co jedzą Hiszpanie? Narzędzia kuchenne, przyprawy, przepisy.	2
50.	Podsumowanie materiału z warsztatów 46 – 49. Test.	2
51.	Przekazywanie informacji: mowa zależna.	2
52.	Moja biografia – wypowiedzi ustne. Analiza ofert pracy z różnych źródeł (prasa, ogłoszenia on-line). Formułowanie pytań z prośbą o szczegóły zatrudnienia w wybranych zawodach. Przygotowanie i przeprowadzenie rozmowy w sprawie pracy.	2
53.	Kultura Hiszpanii i hiszpańskiego obszaru językowego Prace i tematyka wybrana przez studentów, prezentacje indywidualne i grupowe.	2
54.	Zdania czasowe, rodzajnik określony i nieokreślony – rozszerzenie.	2
55.	Zdania względne – użycie trybu <i>indicativo</i> lub <i>subjuntivo</i> zależnie od kontekstu.	2
56.	Sport. Rodzaje dyscyplin sportowych. Zainteresowania.	2
57.	Prezentacja i analiza materiałów informacyjnych (prasowych, radiowych, telewizyjnych i internetowych). Zawód –dietetyk. Zajęcia przygotowane przez studentów.	2
58.	Prezentacje studentów na wybrane tematy.	2
59.	Podsumowanie materiału.	2
Suma godzin		120
VI Narzędzia dydaktyczne		
1.	Tablica szkolna, podręczniki, ćwiczenie i teksty przedmiotowo-metodyczne, fotografie, rysunki i ilustracje, słowniki, leksykony	
2.	Wykresy, diagramy, foliogramy, przeźroczka, nagrania magnetofonowe, nagrania MP3, nagrania radiowe i telewizyjne, audycje radiowe	
3.	urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny), internet multimedialne programy komputerowe	
VII Metody dydaktyczne		
1.	Metoda ekspozycyjno - interakcyjna – elementy różnych metod zależnie od potrzeb, np. dyskusja, dryl, kooperacja uczniów, rozmowa S i S oraz S i N, projekt, burza mózgów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych.	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1/sem. 2 / sem. 3 / sem. 4 / sem. 5	Sem. 2 Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na poziomie A1: testy wielokrotnego wyboru, test typu prawda/fałsz, uzupełnianie tekstu słowami i zwrotami, transformacje zdań (np. układanie pytań), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.	

Sem. 3

Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na poziomie A2: testy wielokrotnego wyboru, test typu prawda/fałsz, uzupełnianie tekstu słowami i zwrotami, transformacje zdań (np. układanie pytań), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego rzeczownika), tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Sem. 4

Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na poziomie B1: testy wielokrotnego wyboru, test typu prawda/fałsz, uzupełnianie tekstu słowami i zwrotami, transformacje zdań (np. układanie pytań, tworzenie strony biernej), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Sem. 5

Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na poziomie B2: testy wielokrotnego wyboru, test typu prawda/fałsz, uzupełnianie tekstu słowami i zwrotami, transformacje zdań (np. układanie pytań, tworzenie strony biernej), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:

- ocena bardzo dobra - 100% -92%
- ocena dobra plus - 91% - 83%
- ocena dobra - 82% - 74%
- ocena dostateczna plus - 73 % - 63%
- ocena dostateczna - 62% - 52%

**P1 / sem.
2, sem. 3,
sem. 4,
sem. 5**

Projekt indywidualny lub w parach.

Sem. 2

Projekt pt. Mi favorito (Moje ulubione) polegający na opisie ulubionego miejsca, osoby, zwierzęcia i książki, bądź filmu. Jedna, wybrana przez studenta część projektu jest prezentowana pisemnie w języku hiszpańskim. Projekt przewiduje 8-10 zdań.

Sem. 3

Projekt pt. Cuando era niño (Gdy byłem dzieckiem), Polegający na napisaniu o marzeniach i wspomnieniach z dzieciństwa. Projekt zawiera co najmniej 15 zdań. Student prezentuje projekt ustnie.

Sem. 4

Projekt pt. Interiew (Wywiad) polegający na przeprowadzeniu w języku polskim wywiadu z osobą ze środowiska zawodowego i przetłumaczeniu go na język hiszpański. Wywiad powinien zawierać co najmniej 10 pytań oraz informację o osobie pytanej (minimum 5 zdań). Student potrafi zaprezentować wyniki wywiadu ustnie w języku hiszpańskim.

Sem. 5

Projekt pt. Artículos profesionales (artykuły z dziedziny zawodowej) polegający na przeczytaniu 3 artykułów lub fragmentów książek dotyczących dziedziny studiów studenta. Każdy z artykułów powinien mieć objętość co najmniej 2000 słów. Student streszcza każdy z artykułów i prezentuje ustnie wybrany przez siebie artykuł.

Kryteria oceny:

- a) język, styl, kompozycja (0 - 5 punktów)
- b) strona merytoryczna (0 – 5 punktów)
- c) kreatywność (0 – 5 punktów)
- d) umiejętność prezentacji ustnej (0 - 5 punktów).

Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:

- od 0 do 11 punktów – niedostateczny
- od 12 do 14 punktów – dostateczny
- od 15 do 17 punktów – dobry
- od 18 do 20 punktów – bardzo dobry

**P2/. sem.
5**

Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno – społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności: tanie –(*comprensión lectora*). Pytania ma ją na celu sprawdzenie poszczególnych umiejętności związanych z rozumieniem czytanego tekstu. Pytania mogą występować jako test wielokrotnego wyboru – czyli tekst a później odpowiedzi do niego (a, b, c, d) czy uzupełnianie tekstu lub zadania typu *prawda fałsz*. Na tę część przewiduje się 10 pkt.

osowanie struktur leksykalno-gramatycznych: -(*gramática*). Zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w

tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformację, lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości. Innymi zadaniami są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub, analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu . Na tę część przewiduje się 20 pkt.

uchanie – (*compresión auditiva*). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z podanych, zadania typu prawda lub fałsz itp. Teksty użyte to np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce. Na tę część przewiduje się 10 pkt.

wienie – (*expresión oral*). W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję. Na tę część przewiduje się 10 pkt.

Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu. Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:

- ocena bardzo dobra - 100% - 92%
- ocena dobra plus - 91% - 83%
- ocena dobra - 82% - 74%
- ocena dostateczna plus - 73% - 63%
- ocena dostateczna - 62% - 52% osób:

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	120
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	48
Przygotowanie się do zajęć	50
Przygotowanie do egzaminu	22
SUMA	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	8

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- Dueñas Romero C., Hermoso González A., **Eco Curso modular de español lengua extranjera A1-B2**, Edselsa Grupo Didascalía, S.A., 2004 (książka dla ucznia, ćwiczenia, płyta CD, przewodnik dla nauczyciela)
- . Martín F., Morales M., **Nuevo ven A1 /A2**, Edselsa Grupo Didascalía, S.A., 2005
- . Martín F., Morales M., **Nuevo ven B1 /B2** Edselsa Grupo Didascalía, S.A., 2005

Literatura uzupełniająca:

- Castro F., *Uso de la gramática española Elemental*, Edelsa Grupo Didascalía S.A, 2006.
- Castro F., *Uso de la gramática española Intermedio*, Edelsa Grupo Didascalía S.A, 2000.
- Castro F., *Uso de la gramática española Avanzado*, Edelsa Grupo Didascalía S.A, 2001.
- Wawrykiewicz A., *Hiszpański Gramatyka funkcjonalna z ćwiczeniami*, Wydawnictwo Europa, 1997.
- Cerrolaza M., Cerrolaza Ó, Llovet B., *Planeta Español lengua extranjera, Libro de referencia gramatical: fichas y ejercicios*, Edelsa Grupo Didascalía, S.A., 2003.
- Dutkowska J., *Manos a la obra, gramática y ejercicios*, Wydawnictwo Idea, Kraków 2005.
- Wawrykiewicz A., *La mar de palabras*, Wydawnictwo Europa, 2001.
- Pinilla R., Acquaroni R., *Bien dicho el español por destrezas*, SGEL, 2000.
- Murcia Soriano A., *Polsko- Hiszpański słownik tematyczny*, Harald G Dictionaries, 1997.
- Clave *Diccionario de uso del español actual*, SM, 2001.

Czasopisma:

- El País
- El mundo

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
--------------------	---	-----------------	-------------------	-----------------------	--------------------	--------------

	(PEK)					
EU 1	K_W_15, K_U_09	C1, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	1	F, P
EU 2	K_W_15, K_U_09, K_K_01	C2, C3, C4	War. 1 - 60	1, 2, 3	1	F, P
EU 3	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	1	F, P
EU 4	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	1	F, P
EU 5	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1 - 60	1, 2, 3	1	F, P
EU 6	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 2, 6, 7, 10, 19, 20, 22, 24, 29, 30, 33, 37, 40, 44, 47, 50, 52, 53, 58, 59, 60	1, 2, 3	1	F, P
EU 7	K_W_15, K_U_09	C1, C2, C3, C4, C5, C6,	War. 1-60	1, 2, 3	1	F, P

XII ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Humanistycznych i Społecznych budynek nr 11 zgodnie z zapisami w planie zajęć.
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

7.a**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Technologia informacyjna ogólna				
Nazwa angielska:	Information Technology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Informatyczno-Technicznych				
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:	do wyboru				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
II. Cel przedmiotu:					
<p>C1 - Zapoznanie z elementami budowy i tworzenia dokumentów tekstowych przy użyciu edytora tekstu. Wyrobienie umiejętności tworzenia, opracowywania i formatowania dokumentów tekstowych.</p> <p>C2 - Przedstawienie wiedzy na temat idei, zasad działania i możliwości obliczeniowych arkusza kalkulacyjnego. Wyrobienie umiejętności tworzenia i formatowania tabel obliczeniowych, przeprowadzania obliczeń i graficznego prezentowania danych.</p> <p>C3 - Zapoznanie studentów z elementami prezentacji multimedialnych i możliwościami ich tworzenia przy pomocy odpowiedniego oprogramowania. Wyrobienie umiejętności tworzenia i formatowania prezentacji oraz jej prezentowania.</p> <p>C4 - Zapoznanie studentów z wiedzą na temat korzystania z Internetu i jego usług, wyrobienie umiejętności wyszukiwania, przeglądania i pozyskiwania zasobów internetowych.</p> <p>C5 - Przedstawienie wiedzy na temat różnych rodzajów komunikacji elektronicznej. Wyrobienie umiejętności korzystania z usługi e-mail do wymiany informacji i dokumentów.</p>					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Brak wymagań wstępnych.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
<p>EU1 -Posiada wiedzę na temat zasad wprowadzania i edycji dokumentów tekstowych oraz zarządzania nimi. Potrafi tworzyć, edytować i formatować, zapisywać, otwierać dokumenty.</p> <p>EU2 -Ma umiejętność tworzenia i formatowania różnych obiektów umieszczanych w dokumentach tekstowych oraz stosowania korespondencji seryjnej.</p> <p>EU3 - Posiada podstawową wiedzę na temat przeznaczenia, budowy i możliwości arkusza kalkulacyjnego. Ma umiejętność pracy z arkuszami kalkulacyjnymi i formatowania ich zawartości. Umie wprowadzać dane różnego rodzaju i odpowiednio je formatować.</p> <p>EU4 - Potrafi planować i wykonywać różnego rodzaju obliczenia z wykorzystaniem funkcji wbudowanych i sposobów adresowania oraz przedstawiać ich wyniki w formie wykresów.</p> <p>EU5 - Posiada podstawową wiedzę na temat tworzenia i odtwarzania prezentacji multimedialnych. Potrafi stosować program do tworzenia grafiki prezentacyjnej do tworzenia, opracowywania, zachowywania prezentacji multimedialnej. Umie tworzyć zawartość prezentacji umieszczając w niej elementy i obiekty różnego rodzaju oraz formatować je.</p> <p>EU6 - Potrafi planować efekty animacyjne i dołączać je do elementów i obiektów animacji. Posiada umiejętność</p>					

sprawnego i elastycznego przeprowadzania pokazów medialnych.
EU7 - Posiada uporządkowaną wiedzę na temat korzystania z Internetu, rozróżniania jego usług, budowy stron WWW. Potrafi sprawnie korzystać z przeglądarki internetowej, wykorzystywać wyszukiwarki internetowe oraz formularze. Umie pobierać i zachowywać informacje pozyskane z Internetu. Potrafi docenić przydatność Internetu dla potrzeby uczenia się przez całe życie oraz doskonalenia warsztatu zawodowego.
EU8 - Ma podstawową wiedzę na temat komunikacji elektronicznej, zna zasady działania i bezpiecznego korzystania z usługi e-mail. Potrafi sprawnie i bezpiecznie używać usługi e-mail w celu wymiany informacji i załączanych dokumentów

V. Treści programowe:

Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – praca z edytorem tekstów, operowanie dokumentami i wprowadzanie tekstu.	2
Ćw.2	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – operowanie akapitami, formatowanie treści dokumentu.	2
Ćw.3	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – operowanie obiektami i korespondencja seryjna.	2
Ćw.4	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – przygotowanie dokumentu do druku, formatowanie wydruków. Arkusze kalkulacyjne – praca z programem do obsługi arkusza kalkulacyjnego, operowanie dokumentami.	2
Ćw.5	Arkusze kalkulacyjne – wprowadzanie, zaznaczanie, edycja, sortowanie danych. Przetwarzanie dokumentów tekstowych – sprawdzian praktyczny.	2
Ćw.6	Arkusze kalkulacyjne – tworzenie i wprowadzanie formuł obliczeniowych.	2
Ćw.7	Arkusze kalkulacyjne – formatowanie danych i arkusza, tworzenie i formatowanie wykresów.	2
Ćw.8	Tworzenie prezentacji – praca z programem do tworzenia prezentacji, operowanie dokumentami prezentacji. Arkusze kalkulacyjne – sprawdzian praktyczny.	2
Ćw.9	Tworzenie prezentacji – opracowywanie prezentacji z użyciem wzorców, tekstów, list i tabel.	2
Ćw.10	Tworzenie prezentacji – opracowywanie prezentacji z użyciem wykresów, elementów i obiektów graficznych.	2
Ćw.11	Tworzenie prezentacji – opracowywanie prezentacji z użyciem efektów animacji, przygotowanie prezentacji do pokazu i przeprowadzanie pokazu. Korzystanie z zasobów WWW – podstawy używania i konfigurowania przeglądarki.	2
Ćw.12	Korzystanie z zasobów WWW – nawigowanie i zakładki w przeglądarce. Tworzenie prezentacji – sprawdzian praktyczny.	2
Ćw.13	Korzystanie z zasobów WWW – stosowanie formularzy, wyszukiwanie, pobieranie i drukowanie informacji.	2
Ćw.14	Komunikacja elektroniczna – korzystanie z usługi poczty e-mail.	2
Ćw.15	Korzystanie z zasobów WWW i Komunikacja elektroniczna – sprawdzian praktyczny.	2
Suma godzin		30

VI. Narzędzia dydaktyczne:

1.	Komputer ze stosownym oprogramowaniem i dostępem do Internetu.
2.	Projektor multimedialny.
3.	Zasoby internetowe.

VII Metody dydaktyczne:

1.	Ćwiczenia praktyczne w laboratorium komputerowym.
2.	Pokazy i analiza przykładowych rozwiązań listy zadań ćwiczeniowych.
3.	Metoda kierowania samodzielną pracą studenta. Metody aktywizujące oparte o pracę własną studenta (indywidualną bądź zespołową).

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1	Przygotowanie indywidualne studenta do zajęć – ocena rozwiązań listy zadań.
F2	Aktywność studenta na zajęciach w rozwiązywaniu zadań ćwiczeniowych.
P1	Sprawdzian praktyczny – tworzenie, edycja, formatowanie dokumentów tekstowych i korespondencji seryjnej.
P2	Sprawdzian praktyczny – tworzenie, edycja, formatowanie, wykonywanie obliczeń i tworzenie wykresów w arkuszu kalkulacyjnym.
P3	Sprawdzian praktyczny – tworzenie, edycja, formatowanie, dołączanie efektów animacji prezentacji multimedialnej.
P4	Sprawdzian praktyczny – korzystanie z usług i zasobów internetowych.

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)	12
Przygotowanie do zajęć	18
SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1. Mirosława Kopertowska-Tomczak, *ECDL. Przetwarzanie tekstów. Moduł 3*, Mikom
2. Mirosława Kopertowska-Tomczak, *ECDL. Arkusze kalkulacyjne. Moduł 4*, Mikom
3. Mirosława Kopertowska-Tomczak, *ECDL. Grafika menedżerska i prezentacyjna. Moduł 6*, Mikom
4. Alicja Żarowska, Waldemar Węglarz, *ECDL. Przeglądanie stron internetowych i komunikacja. Moduł 7*, Mikom

Literatura uzupełniająca

1. Halina Nowakowska, Zdzisław Nowakowski, *ECDL. Użytkowanie komputerów. Moduł 2*, Mikom
2. Mirosława Kopertowska, Witold Sikorski, *Przetwarzanie tekstu. Poziom zaawansowany*, Mikom
3. Mirosława Kopertowska, Witold Sikorski, *Arkusze kalkulacyjne. Poziom zaawansowany*, Mikom
4. Mirosława Kopertowska, Witold Sikorski, *Grafika menedżerska i prezentacyjna. Poziom zaawansowany*, Mikom

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_07	C1	Ćw.1, Ćw.2	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 2	K_W_15, K_U_07	C1	Ćw.3, Ćw.4	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 3	K_W_15, K_U_07	C2	Ćw.4, Ćw.5,	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P1
EU 4	K_W_15, K_U_07	C2	Ćw.6, Ćw.7	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2,
EU 5	K_W_15, K_U_07	C3	Ćw.8, Ćw.9, Ćw.10	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P2
EU 6	K_W_15, K_U_07	C3	Ćw.11	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 7	K_W_15, K_U_07	C4	Ćw.11, Ćw.12, Ćw.13	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P3
EU 8	K_W_15, K_U_07	C5	Ćw.14, Ćw.15	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P4

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu.

Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest:

- minimum 80% obecności na zajęciach,
- otrzymanie pozytywnej oceny z czterech sprawdzianów praktycznych,
- przygotowanie indywidualne studenta do zajęć,
- aktywność studenta na zajęciach.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się w sali komputerowej 229 wydziału NMiT bud. 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT.

Ćwiczenia realizowane na komputerze klasy PC z dostępem do Internetu oraz z oprogramowaniem Microsoft Office 2013 (dopuszczalne niższe generacje np. Microsoft Office 2010 lub Open Office).

7.b

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Technologia informacyjna z ECDL				
Nazwa angielska:	Information Technology with ECDL				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/ I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Informatyczno-Technicznych				
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:	do wyboru				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykłady	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	2
II. Cel przedmiotu:					
C1 - Przygotowanie do egzaminu ECDL - Moduł 3. Przetwarzanie tekstów. C2 - Przygotowanie do egzaminu ECDL - Moduł 4. Arkusze kalkulacyjne. C3 - Przygotowanie do egzaminu ECDL - Moduł 6. Grafika menedżerska i prezentacyjna. C4 - Przygotowanie do egzaminu ECDL - Moduł 7. Przeglądanie stron internetowych i Komunikacja.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wyrażona na piśmie chęć do przystąpienia na własny koszt do egzaminów ECDL oraz zaliczony pozytywnie praktyczny test kwalifikacyjny					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
EU1 - Posiada wiedzę na temat zasad wprowadzania i edycji dokumentów tekstowych oraz zarządzania nimi. Potrafi tworzyć, edytować i formatować, zapisywać, otwierać dokumenty stosownie do umiejętności określonych w Sylabusie ECDL Core dla Modułu M3 - Przetwarzanie tekstów. EU2 - Ma umiejętność tworzenia i formatowania różnych obiektów umieszczanych w dokumentach tekstowych oraz stosowania korespondencji seryjnej stosownie do umiejętności określonych w Sylabusie ECDL Core dla Modułu M3 - Przetwarzanie tekstów. EU3 - Posiada podstawową wiedzę na temat przeznaczenia, budowy i możliwości arkusza kalkulacyjnego. Ma umiejętność pracy z arkuszami kalkulacyjnymi i formatowania ich zawartości. Umie wprowadzać dane różnego rodzaju i odpowiednio je formatować stosownie do umiejętności określonych w Sylabusie ECDL Core dla Modułu M4 - Arkusze kalkulacyjne. EU4 - Potrafi planować i wykonywać różnego rodzaju obliczenia z wykorzystaniem funkcji wbudowanych i sposobów adresowania oraz przedstawiać ich wyniki w formie wykresów stosownie do umiejętności określonych w Sylabusie ECDL Core dla Modułu M4 - Arkusze kalkulacyjne. EU5 - Posiada podstawową wiedzę na temat tworzenia i odtwarzania prezentacji multimedialnych. Potrafi stosować program do tworzenia grafiki prezentacyjnej do tworzenia, opracowywania, zachowywania prezentacji multimedialnej. Umie tworzyć zawartość prezentacji umieszczając w niej elementy i obiekty różnego rodzaju oraz formatować je stosownie do umiejętności określonych w Sylabusie ECDL Core dla Modułu M6 - Grafika menedżerska i prezentacyjna. EU6 - Potrafi planować efekty animacyjne i dołączać je do elementów i obiektów animacji. Posiada umiejętność sprawnego i elastycznego przeprowadzania pokazów medialnych stosownie do umiejętności określonych w Sylabusie ECDL Core dla Modułu M6 - Grafika menedżerska i prezentacyjna. EU7 - Posiada uporządkowaną wiedzę na temat korzystania z Internetu, rozróżniania jego usług, budowy stron WWW. Potrafi sprawnie korzystać z przeglądarki internetowej, wykorzystywać wyszukiwarki internetowe oraz formularze. Umie pobierać i					

zachowywać informacje pozyskane z Internetu stosownie do umiejętności określonych w Syllabusie ECDL Core dla Modułu M7 - Przeglądanie stron internetowych i komunikacja. Potrafi docenić przydatność Internetu dla potrzeby uczenia się przez całe życie oraz doskonalenia warsztatu zawodowego.

EU8 - Ma podstawową wiedzę na temat komunikacji elektronicznej, zna zasady działania i bezpiecznego korzystania z usługi e-mail. Potrafi sprawnie i bezpiecznie używać usługi e-mail w celu wymiany informacji i załączanych dokumentów stosownie do umiejętności określonych w Syllabusie ECDL Core dla Modułu M7 - Przeglądanie stron internetowych i komunikacja.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – wybrane zagadnienia – operowanie akapitem, tworzenie korespondencji seryjnej, korzystanie z funkcji pomoc..	2
Ćw.2	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.3	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.4	Przetwarzanie dokumentów tekstowych – podsumowanie zadań i sprawdzian praktyczny.	2
Ćw.5	Arkusze kalkulacyjne – wybrane zagadnienia – formuły obliczeniowe, rodzaje adresowania, funkcje, ustawienia wydruku.	2
Ćw.6	Arkusze kalkulacyjne – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.7	Arkusze kalkulacyjne – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.8	Arkusze kalkulacyjne – sprawdzian praktyczny. Tworzenie prezentacji – wybrane zagadnienia – schemat organizacyjny, tworzenie i edycja wykresów, wzorce slajdów.	2
Ćw.9	Tworzenie prezentacji – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.10	Tworzenie prezentacji – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.11	Tworzenie prezentacji – podsumowanie zadań i sprawdzian praktyczny.	2
Ćw.12	Korzystanie z zasobów WWW – wybrane zagadnienia – bezpieczeństwo w sieci Web, pojęcia i terminy komunikacji elektronicznej.	2
Ćw.13	Korzystanie z zasobów WWW – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.14	Korzystanie z zasobów WWW – przekrojowe zadania warsztatowe.	2
Ćw.15	Korzystanie z zasobów WWW – sprawdzian praktyczny.	2
Suma godzin		30

VI. Narzędzia dydaktyczne:

1.	Komputer ze stosownym oprogramowaniem i dostępem do Internetu.
2.	Projektor multimedialny.
3.	Zasoby internetowe.

VII Metody dydaktyczne:

1.	Ćwiczenia praktyczne w laboratorium komputerowym.
2.	Pokazy i analiza przykładowych rozwiązań listy zadań ćwiczeniowych.
3.	Metoda kierowania samodzielną pracą studenta. Metody aktywizujące oparte o pracę własną studenta (indywidualną bądź zespołową).

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1	Przygotowanie indywidualne studenta do zajęć.
F2	Aktywność studenta na zajęciach na zajęciach.
P1	Sprawdzian praktyczny – tworzenie, edycja, formatowanie dokumentów tekstowych i korespondencji seryjnej.
P2	Sprawdzian praktyczny – tworzenie, edycja, formatowanie, wykonywanie obliczeń i tworzenie wykresów w arkuszu kalkulacyjnym.
P3	Sprawdzian praktyczny – tworzenie, edycja, formatowanie, dołączanie efektów animacji prezentacji multimedialnej.
P4	Sprawdzian praktyczny – korzystanie z usług i zasobów internetowych.

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)	12
Przygotowanie do zajęć	18
SUMA	60

SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2
--	---

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Mirosława Kopertowska-Tomczak, *ECDL. Przetwarzanie tekstów. Moduł 3*, Mikom
2. Mirosława Kopertowska-Tomczak, *ECDL. Arkusze kalkulacyjne. Moduł 4*, Mikom
3. Mirosława Kopertowska-Tomczak, *ECDL. Grafika menedżerska i prezentacyjna. Moduł 6*, Mikom
4. Alicja Żarowska, Waldemar Węglarz, *ECDL. Przeglądanie stron internetowych i komunikacja. Moduł 7*, Mikom

Literatura uzupełniająca

1. Halina Nowakowska, Zdzisław Nowakowski, *ECDL. Użytkowanie komputerów. Moduł 2*, Mikom
2. Mirosława Kopertowska, Witold Sikorski, *Przetwarzanie tekstu. Poziom zaawansowany*, Mikom
3. Mirosława Kopertowska, Witold Sikorski, *Arkusze kalkulacyjne. Poziom zaawansowany*, Mikom
4. Mirosława Kopertowska, Witold Sikorski, *Grafika menedżerska i prezentacyjna. Poziom zaawansowany*, Mikom

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15, K_U_07	C1	Ćw.1, Ćw.2	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 2	K_W_15, K_U_07	C1	Ćw.3, Ćw.4	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 3	K_W_15, K_U_07	C2	Ćw.4, Ćw.5,	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P1
EU 4	K_W_15, K_U_07	C2	Ćw.6, Ćw.7	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2,
EU 5	K_W_15, K_U_07	C3	Ćw.8, Ćw.9, Ćw.10	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P2
EU 6	K_W_15, K_U_07	C3	Ćw.11	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 7	K_W_15, K_U_07	C4	Ćw.11, Ćw.12, Ćw.13	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P3
EU 8	K_W_15, K_U_07	C4	Ćw.14, Ćw.15	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2, P4

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu.

Warunkiem zaliczenia warsztatów jest:

- minimum 80% obecności na zajęciach,
- otrzymanie pozytywnej oceny z czterech sprawdzianów praktycznych,
- przygotowanie indywidualne studenta do zajęć, aktywność studenta na zajęciach.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się w sali komputerowej 229 wydziału NMiT bud. 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT.

Ćwiczenia realizowane na komputerze klasy PC z dostępem do Internetu oraz z oprogramowaniem Microsoft Office 2013 (dopuszczalne niższe generacje np. Microsoft Office 2010 lub Open Office).

8.a**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Wychowanie Fizyczne – Ogólnorozwojowe
Nazwa angielska:	Physical Education - General Physical Education
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedrą Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu
Prowadzący przedmiot:	
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	-	30	-	30	0

II. Cel przedmiotu:

- C1** Utrzymywanie możliwie najwyższego poziomu sprawności fizycznej.
C2 Poznanie różnych form aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny.
C3 Opanowanie umiejętności samodoskonalenia sprawności motorycznej. Wdrażanie do odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i współwzajemnych w trakcie uprawiania różnych form aktywności ruchowej.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Wiedza, umiejętności i dyspozycje z zakresu nauk przyrodniczych i wychowania fizycznego na poziomie szkoły średniej; brak przeciwwskazań medycznych do ćwiczeń.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

- EU1** Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie.
EU2 Dysponuje umiejętnościami ruchowymi pozwalającymi realizować różne formy aktywności związane z rekreacją, wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny.
EU3 Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo swoje i grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćwicz.1	Zasady uczestnictwa w zajęciach wf. Zasady bezpieczeństwa, asekuracja i samoasekuracji. Ogólnospawnościowy tor przeszkód.	2
Ćwicz.2	Gry rekreacyjne: unihokej, badminton.	2
Ćwicz.3	Ćwiczenia kształtujące i manipulacyjne z przyborami typowymi i nietypowymi.	4
Ćwicz.4	Piłka koszykowa – doskonalenie podań, rzutów z biegu (dwutaktu) i rzutów osobistych. Gra uproszczona. Gra właściwa.	6
Ćwicz.5	Ćwiczenia z piłkami fitball.	2
Ćwicz.6	Piłka siatkowa – doskonalenie techniki odbicia sposobem górnym i dolnym. Zagrywka sposobem górnym. Wystawienie i zabicie piłki. Małe gry. Gra właściwa..	6
Ćwicz.7	Tenis stołowy – gra uproszczona, gra właściwa.	2

Ćwicz.8	Gry i zabawy z elementami gry w piłkę ręczną – poruszanie się po boisku, podania, rzuty i chwyt piłki.	2
Ćwicz.10	Gry rekreacyjne – ringo, kwadrant, petanka.	2
Ćwicz.11	Ćwiczenia równoważne i zręcznościowe.	2
Ćwicz.12	Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalnych studenta, test sprawnościowy.	2
Suma godzin		30

VI. Narzędzia dydaktyczne:

1	Przybory i przyrządy do ćwiczeń gimnastycznych oraz gier sportowych i rekreacyjnych.
2	Magnetofon, CD

VII. Metody dydaktyczne:

1	Metody podające[1], praktyczne (pokaz, instruktaż) [2], metoda zadaniowa ścisła[3], zabawowo-klasyczna[4], bezpośredniej celowości ruchu[5];
----------	--

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1	Osiągnięcie i utrzymanie możliwie wysokiej sprawności fizycznej
P	Prozdrowotne walory różnorodnych form aktywności ruchowej. Test z układu ćwiczeń, aktywność i zaangażowanie podczas zajęć.

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Przygotowanie się do zajęć	-
SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	0

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Bondarowicz M. „Zabawy i gry ruchowe w zajęciach sportowych” ,Warszawa 1994

Literatura uzupełniająca:

1. Marciniak J. „Zbiór ćwiczeń koordynacyjnych i gibkościowych” Warszawa 1998

XI Tablica powiązań efektów przedmiotowych i kierunkowych z celami przedmiotu w odniesieniu do metod ich weryfikacji

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metoda dydaktyczna	Sposób oceny
EU1	K_U_21,	C1,C2, C3,	Ćw. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2	1	F
EU2	K_U_21, K_K_05	C1,C2, C3,	Ćw.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2	1	F,
EU3	K_W_19	C1,C2, C3,	Ćw.1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	1,2	1	P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs, studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich: wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII Dodatkowe informacje o przedmiocie

Zajęcia odbywają się w hali sportowej KPSW zgodnie z zapisami w planie zajęć.

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

8.b

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Wychowanie Fizyczne – FITNESS				
Nazwa angielska:	Physical Education - FITNESS				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedrą Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu				
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:	do wyboru				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	-	30	-	30	0
II. Cel przedmiotu:					
C1 Utrzymywanie możliwie najwyższego poziomu sprawności fizycznej. C2 Student zna różne formy aktywności związane z rekreacją, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny. C3 Opanowanie umiejętności samodoskonalenia sprawności motorycznej. Jest świadomy odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i współćwiczących w trakcie uprawiania różnych form aktywności ruchowej.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza, umiejętności i dyspozycje z zakresu nauk przyrodniczych i wychowania fizycznego na poziomie szkoły średniej; brak przeciwwskazań medycznych do ćwiczeń;					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
EU1 Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie. EU2 Dysponuje umiejętnościami ruchowymi pozwalającymi realizować różne formy aktywności związane z rekreacją i aktywnym wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny. EU3 Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo swoje i grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: ćwiczenia					Liczba godzin
Ćwicz.1	BHP na zajęciach, regulamin sali gimnastycznej, zasady bezpiecznego prowadzenia zajęć, warunki zaliczenia przedmiotu.				2
Ćwicz.2	Tworzenie prostych choreografii. Low i Hil Low.				2
Ćwicz.3	Ćwiczenia wzmacniające mm posturalne na przyrządach.				2
Ćwicz.4 -5	Ćwiczenia kształtujące siłę. Body Sculpt, TBC.				4
Ćwicz.6	Aeroboks (aerobik połączony z boksem). Tae Bo.				2
Ćwicz.7-8	Ćwiczenia wzmacniające mm NN i RR z przyborami i na przyrządach.				4
Ćwicz.9-10	Ćwiczenia z przyborami: gumy oporowe, piłki, hantle, skakanki.				4
Ćwicz.11-12	Body bulding; stretching (ćwiczenia rozciągające).				4
Ćwicz.13	Elementy crossfit w treningu siłowym.				2

Ćwicz.14	Ćwiczenia wzmacniające na piłkach fitt ball	2
Ćwicz.15	Ćwiczenia wzmacniające mm brzucha	2
Suma godzin		30

VI. Narzędzia dydaktyczne:

1	Maty, materace, piłki gimnastyczne, stepy, hantle, gumy oporowe, skakanki, atlas ćwiczeń
2	Odtwarzacz DVD i CD, płyty DVD, CD

VII. Metody dydaktyczne:

1	Metody podające[1], praktyczne (pokaz, instruktaż) [2], metoda zadaniowa ścisła[3]
----------	--

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1	Obserwacja bezpośrednia
P	Test sprawności, zaangażowanie i aktywność podczas zajęć

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Przygotowanie się do zajęć	-
SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	0

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

Literatura podstawowa:

1. Delavier F.: Atlas treningu siłowego. PZWL, Warszawa 2009
2. Boyle M. (przełożył Podolecka N., Ziewiec A.: Nowoczesny trening funkcjonalny: trenuj efektywniej i zmniejsz ryzyko kontuzji. Wyd. Galaktyka Łódź 2019

Literatura uzupełniająca:

1. Delavier F. (2008): Modelowanie sylwetki – atlas ćwiczeń dla kobiet. PZWL, Warszawa.
2. Stefaniak T.: Atlas uniwersalnych ćwiczeń siłowych, cz. I. Wrocław 1995
3. Stefaniak T.: Atlas uniwersalnych ćwiczeń siłowych, cz. II. Wrocław 1997

XI Tablica powiązań efektów przedmiotowych i kierunkowych z celami przedmiotu w odniesieniu do metod ich weryfikacji

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metoda dydaktyczna	Sposób oceny
EU1	K U 21,	C1,C2,C3	2-15	1,2	1,2,3	F, P
EU2	K_U_21, K_K_05	C1,C2,C3	1 -15	1,2	1,2,3	F, P
EU3	K_W_20	C1,C2,C3	2-15	1,2	1,2,3	F

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII Dodatkowe informacje o przedmiocie

Zajęcia odbywają się w hali sportowej KPSW zgodnie z zapisami w planie zajęć
Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

8.C**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:		WYCHOWANIE FIZYCZNE / NAUKA I DOSKONALENIE PŁYWANIA			
Nazwa angielska:		Physical Education - Swimming for Beginners and Improvement of Swimming Techniques			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedrą Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu			
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:		do wyboru			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	0
II. Cel przedmiotu:					
C1 – Zapoznanie z fizycznymi właściwościami środowiska wodnego oraz jego wpływ na organizm człowieka					
C2 – Nauka i doskonalenie standardowych technik pływania					
C3 – Zapoznanie z formami aktywności ruchowej w wodzie					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
EU 1 – Student potrafi przepłynąć dystans 2x25m poprawną techniką dwóch wybranych stylów pływackich (kraulem na grzbiecie, na piersiach oraz stylem klasycznym)					
EU 2 – Student potrafi samodzielnie przeprowadzić aktywną formę rekreacji ruchowej w wodzie.					
EU 3 – Student zna wpływ środowiska wodnego na organizm człowieka					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: ćwiczenia					Liczba godzin
Ćw.1	Organizacja zajęć z pływania. Bezpieczeństwo i higiena zajęć na pływalni. Sprawdzian wstępny umiejętności pływackich studentów oraz stopnia „oswojenia” z wodą.				2
Ćw.2	Nauka i doskonalenie pływania techniką kraula na grzbiecie.				6
Ćw.3	Nauka i doskonalenie pływania stylem klasycznym.				6
Ćw.4	Nauka i doskonalenie pływania techniką kraula na piersiach.				6
Ćw.5	Doskonalenie poznanych technik i stylów pływackich. Elementy ratownictwa wodnego.				4
Ćw.6	Aktywne formy rekreacji ruchowej w wodzie: piłka wodna, koszykówka wodna, elementy aquafitnessu i aquarelaksu.				6
Suma godzin					30
VI. Narzędzia dydaktyczne:					
1.	Deski do pływania, „makarony”, pletwy, obręcze do koszykówki wodnej, bramki do waterpolo, aquahantle.				

VII. Metody dydaktyczne						
1	Metody podające[1], praktyczne (pokaz, instruktaż) [2], metoda zadaniowa ścisła[3],					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Korekta błędów techniki pływania					
F2.	Przygotowanie i przeprowadzenie zabawy lub gry ruchowej w wodzie.					
P1.	Sprawdzian umiejętności pływackich					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności					
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30					
Przygotowanie się do zajęć	-					
SUMA	30					
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	0					
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Laughlin T.: „, Pływanie dla każdego”. Buk Rower 2007						
Literatura uzupełniająca						
1. Ostrowski A.: „, Zabawa i rekreacja w wodzie”. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2003						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metoda dydaktyczna	Sposób oceny
EU 1	K_W_20 K_U_21	C1	Ćw.1,2,3,4,5	1	1	F1,F2,P1
EU 2	K_W_20 K_U_21	C2	Ćw.6	1	1	F
EU 3	K_W_20 K_K_06	C3	Ćw. 2,3,4,5,6	1	1	F
XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ						
Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.						
	ZAL	NZAL				
EU 1	Student potrafi przepłynąć dystans 2x25m poprawną techniką dwóch wybranych stylów pływackich (kraulem na grzbiecie, na piersiach oraz stylem klasycznym)	Student nie potrafi przepłynąć dystansu 2x25m poprawną techniką dwóch wybranych stylów pływackich (kraulem na grzbiecie, na piersiach oraz stylem klasycznym)				
EU 2	Student potrafi samodzielnie przeprowadzić aktywną formę rekreacji ruchowej w wodzie.	Student nie potrafi samodzielnie przeprowadzić aktywnej formy rekreacji ruchowej w wodzie.				
EU 3	Student zna wpływ środowiska wodnego na organizm człowieka.	Student nie zna wpływu środowiska wodnego na organizm człowieka,				
XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE						

1. Zajęcia odbywają się na basenie KPSW zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

8.d

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Wychowanie fizyczne / gry i zabawy w wodzie z elementami pływania.
Nazwa angielska:	Physical Education - Games and Plays in Water with Elements of Swimming
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedrą Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu
Prowadzący przedmiot:	
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	30	-	30	0

II. Cel przedmiotu:

- C1 – Zapoznanie studenta z różnymi formami aktywności ruchowej w wodzie.
C2 – Wyposażenie studenta w umiejętności ruchowe pozwalające realizować różne formy aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem oraz dbaniem o własne zdrowie i rozwój fizyczny
C3 – Zapoznanie z zasadami odpowiedzialnego postępowania związanego z bezpieczeństwem i zdrowiem własnym oraz współuczestników aktywnych form ruchowych .

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

brak

IV. . Oczekiwane efekty uczenia się:

- EU 1 – Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją , wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie i sprawność fizyczną.
EU 2 – Student potrafi przepłynąć 50 m . Potrafi zastosować w praktyce ćwiczenia z przyborami oraz organizować gry i zabawy w wodzie.
EU 3 – Student zna podstawowe zasady bezpiecznego korzystania z aktywnych form rekreacji i wypoczynku, stosuje się do nich prezentując postawę świadomej odpowiedzialności za zdrowie swoje i innych współuczestników.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Organizacja zajęć z pływania. Bezpieczeństwo i higiena zajęć na pływalni. Sprawdzian wstępny umiejętności pływackich studentów oraz stopnia „oswojenia” z wodą.	2
Ćw.2	Ćwiczenia aquafitness z wykorzystaniem różnych przyborów.	6
Ćw.3	Nauka i doskonalenie pływania kraulem na grzbiecie.	2
Ćw.4	Nauka i doskonalenie pływania techniką stylem klasycznym.	2
Ćw.5	Nauka i doskonalenie pływania techniką kraula na piersiach	2
Ćw.6	Doskonalenie poznanych technik i stylów pływackich. Elementy ratownictwa wodnego.	2

Ćw.7	Aktywne formy rekreacji ruchowej w wodzie: piłka wodna, koszykówka wodna, wyścigi, sztafety;					14
Suma godzin					30	
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Deski do pływania, „makarony”, płetwy, obręcze do koszykówki wodnej, bramki do waterpolo, aquahantle, piłki, hoola-hoop, pul bojki,					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	Metody podające[1], praktyczne (pokaz, instruktaż) [2], metoda zadaniowa ścisła[3],					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Korekta błędów techniki pływania					
F2.	Przygotowanie i przeprowadzenie zabawy lub gry ruchowej w wodzie.					
P1.	Sprawdzian umiejętności pływackich					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności					Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)					30	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)					5	
Przygotowanie się do zajęć					2	
SUMA					37	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU					0	
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Ostrowski A.: „Zabawa i rekreacja w wodzie”. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2003						
Literatura uzupełniająca						
1. Laughlin T.: „Pływanie dla każdego”. Buk Rower 2007						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIK						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metoda dydaktyczna	Sposób oceny
EU 1	K_W_20 K_U_21	C1	Ćw.1,2,3,4,5,7	1	1	F1,F2,P1
EU 2	K_W_20 K_U_21	C2	Ćw.3,4,5,6	1	1	F,P1
EU 3	K_W_20 K_K_06	C3	Ćw. 1,2,3,4,5,6,7	1	1	F
XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ						
Na zajęciach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.						
	ZAL			NZAL		
EU 1	Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją , wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie i sprawność fizyczną.			Nie zna żadnej formy aktywności ruchowej związane z rekreacją , wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie i sprawność fizyczną.		
EU 2	Student potrafi przepłynąć 50 m wybranym stylem. Potrafi zastosować ćwiczenia z przyborami oraz zorganizować gry i zabawy w wodzie			Student nie potrafi przepłynąć 50 m wybranym stylem. Nie potrafi zastosować ćwiczeń z przyborami ani zorganizować gry lub zabawy w		

		wodzie
EU 3	Student zna podstawowe zasady bezpiecznego korzystania z aktywnych form rekreacji i wypoczynku, stosuje się do nich prezentując postawę świadomej odpowiedzialności za zdrowie swoje i innych współuczestników.	Student nie zna podstawowych zasad bezpiecznego korzystania z aktywnych form rekreacji i wypoczynku, nie stosuje się do nich prezentując postawę nieodpowiedzialną i stwarzającą zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa własnego oraz innych współuczestników.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się na basenie KPSW zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Anatomia człowieka				
Nazwa angielska:	Human Anatomy				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	prof. Zofia Ignasiak				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	-	30	-	1+2
Razem	-	-	-	45	3
II Cel przedmiotu:					
C 1 – Zapoznanie studenta z budową i funkcją układów: biernego i czynnego ruchu, mięśniowego, pokarmowego, oddechowego, moczowo-płciowego, naczyniowego, wewnątrzwydzielniczego oraz nerwowego.					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wiedza					
EU 1 – Student zna podstawowe pojęcia stosowane w anatomii, budowę tkanek oraz podział, budowę i funkcjonowanie poszczególnych układów organizmu					
Umiejętność					
EU2 - Student swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową z zakresu anatomii. Potrafi wskazać szczegóły na schematach i modelach anatomicznych					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
Wykł. 1-2	Anatomia i jej miejsce wśród nauk biologicznych. Terminologia anatomiczna. Plan budowy ciała ludzkiego (okolice, osie i płaszczyzny). Charakterystyka tkanki chrzęstnej i kostnej. Kształt kości i ich struktura. Charakterystyka tkanki mięśniowej. Rodzaje mięśni, narządy pomocnicze mięśni.				4
Wykł. 3	Anatomia układu sercowo-naczyniowego. Wprowadzenie do budowy anatomicznej układu oddechowego oraz narządów jamy brzusznej.				3
Wykł. 4	Układ pokarmowy. Szczegółowa budowa anatomiczna oraz wzajemne relacje układu pokarmowego, wewnątrzwydzielniczego oraz autonomicznego.				4
Wykł. 5	Wprowadzenie do układu nerwowego. Ośrodkowy układ nerwowy - budowa mózgowia i rdzenia kręgowego. Obwodowy układ nerwowy – nerwy rdzeniowe i czaszkowe. Układ autonomiczny - część współczulna i przywspółczulna. Narządy zmysłów.				4

		Suma godzin	15
Forma zajęć: laboratoria			Liczba godzin
Lab.1	Budowa szkieletu - kości czaszki, kośćciec osiowy, kości kończyny górnej i kończyny dolnej. Kręgosłup jako całość.		2
Lab.2	Budowa i rodzaje mięśni szkieletu. Podział, przebieg i funkcje mięśni klatki piersiowej, brzucha, kończyny górnej i dolnej.		2
Lab.3	Kolokwium I – pisemne, obejmujące zagadnienia z układu kostno-mięśniowego.		2
Lab.4	Podział, budowa i funkcja układu oddechowego.		2
Lab.5	Budowa układu moczowo-płciowego. Poprawa kolokwium I.		2
Lab.6	Budowa serca. Krążenie małe i duże. Układ krwionośny.		2
Lab.7	Układ wewnątrzwydzielniczy.		2
Lab.8	Budowa i funkcje narządów układu pokarmowego.		2
Lab.9	Podział i budowa układu pokarmowego w nawiązaniu do funkcji poszczególnych jego odcinków.		2
Lab.10	Podział, budowa i funkcja układów: oddechowego i moczowo-płciowego.		2
Lab.11	Budowa narządów układu limfatycznego.		2
Lab.12	Kolokwium II – pisemne, obejmujące całość zagadnień z narządów wewnętrznych.		2
Lab.13	Powtórzenie materiału – praca w grupach, z wykorzystaniem schematów anatomicznych.		2
Lab.14	Powtórzenie materiału – praca w grupach, z wykorzystaniem schematów anatomicznych (także z układu nerwowego).		2
Lab.15	Poprawa kolokwium II. Zaliczenie przedmiotu.		2
Suma godzin			30
VI Narzędzia dydaktyczne:			
1.	Atlasy, plansze i schematy anatomiczne, folie z rysunkami, modele anatomiczne		
2.	Prezentacje multimedialne		
3.	Quizy anatomiczne		
VII Metody dydaktyczne:			
1.	Przekaz wiedzy z wykorzystaniem urządzeń interkomunikacyjnych		
2.	Uzupełnianie schematów anatomicznych, wskazywanie szczegółów anatomicznych na szkielecie, modelach i człowieku żywym, rozwiązywanie quizów anatomicznych.		
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)			
F1	Uzupełnianie schematów anatomicznych, quizy anatomiczne		
F2	Kolokwia cząstkowe		
F3	Aktywność podczas zajęć		
P1	Egzamin pisemny – test		
IX Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		45	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji średnio na studenta)		5	
Przygotowanie do zajęć		25	
Przygotowanie do egzaminu		15	
SUMA GODZIN		90	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA		3	

PRZEDMIOTU

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Bochenek A., Reicher M.: Anatomia człowieka, t. I-V. PZWL, Warszawa 2014
2. Ignasiak Z., Anatomia człowieka układu ruchu, Urban&Partner, Wrocław 2011
3. Ignasiak Z., Anatomia narządów wewnętrznych i układu nerwowego, Urban&Partner, Wrocław 2009

Literatura uzupełniająca

4. Feneis H.: Ilustrowany słownik międzynarodowego mianownictwa anatomicznego. Tłum. z J. niem. PZWL, Warszawa 1991 r.
5. Rohen J.W., Lütjen-Drecoll E., Gack A.: Anatomia człowieka: tablice, PZWL, Warszawa 2012
6. Atlasy anatomii człowieka

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_01	C1	wykłady 1-8, lab.1-15	1, 2	1
EU 2	K_U_09	C1	lab. 1-14	1, 3	2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym po semestrze 1 w formie testu. Test obejmuje pytania jednokrotnego wyboru - 50 pytań

Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 60% poprawnych odpowiedzi.

Skala ocen

Bardzo dobry – 50 – 48 punktów.

Dobry plus – 47 – 45 punktów

Dobry – 44 - 39 punktów.

Dostateczny plus – 38 - 36 punktów

Dostateczny - 35 – 30 punktów.

Niedostateczny - 29 – 0

Laboratorium

1. Uzupełnianie schematów anatomicznych, quizy anatomiczne (praca w zespołach lub indywidualna).

Punkty za umiejętności i aktywność na laboratoriach

Podsumowanie pracy w semestrze:

1-2 pkt – ocena niedostateczna

3 pkt – ocena dostateczna

4 pkt – ocena dobra

5 pkt – ocena bardzo dobra

2. Kolokwia cząstkowe:

I - anatomia biernego układu ruchu,

II - anatomia czynnego układu ruchu,

III - anatomia narządów wewnętrznych.

Każde kolokwium zawiera 7 pytań, każde pytanie oceniane w skali: 0 pkt., 0,5 lub 1 pkt.

Suma pkt. za kolokwium:

mniej niż 3 pkt.- ocena ndst.

3-3,5 pkt. – ocena dostateczna

4-4,5 pkt. – ocena dostateczna plus

5-5,5 pkt. – ocena dobra

6-6,5 pkt. – ocena dobra plus

7,0 pkt. – ocena bardzo dobra

Laboratoria zaliczane są na ocenę stanowiącą średnią arytmetyczną z ocen F i P zaokrągloną w sposób następujący:

1. **poniżej 2,50** – ocena **ndst.**

2. 2,50-3,74 ocena **dst.**
3. 3,75- 4,74 ocena **db.**
4. 4,75 i wyżej ocena **bdb.**

Osoby nieobecne na kolokwium będą miały przywrócony pierwszy termin, jeżeli okażą zwolnienie lekarskie. W przeciwnym razie przysługuje im tylko termin poprawkowy, a za pierwszy termin otrzymają ocenę niedostateczną, wliczoną do średniej.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

10.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:		Fizjologia człowieka			
Nazwa angielska:		Human Physiology			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		dr Małgorzata Fortuna, dr Ewa Bakońska-Pacoń			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	-	30	-	1+2
Razem	-	-	-	45	3
II Cel przedmiotu:					
<p>C1 - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą wpływu regulacji neurohormonalnej na przemianę materii i umiejętności dostosowania bilansu energetycznego w zależności od tej regulacji</p> <p>C2 - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą gospodarki wodno-elektrolitowej i równowagi kwasowo-zasadowej, fizjologii układu oddechowego, krążenia, gruczołów wydzielania wewnętrznego i narządów zmysłu.</p> <p>C3 - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą fizjologii układu pokarmowego niezbędną do zdobycia umiejętności układania diety</p>					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Brak					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
<p>EU 1 – Student potrafi omówić organizację i zasady regulacji czynności fizjologicznych, funkcje komórki, tkanek pobudliwych czynności i rodzaje włókien nerwowych.</p> <p>EU 2 – Student potrafi omówić funkcje centralnego systemu nerwowego.</p> <p>EU 3 – Student potrafi omówić fizjologię czucia i narządów zmysłu. Rozumie pojęcie metabolizmu i bilansu energetycznego.</p>					
Laboratoria:					
<p>EU 4 – Student potrafi opisać mechanizmy regulacji homeostazy, zna i umie określić wpływ poszczególnych hormonów na metabolizm człowieka.</p> <p>EU 5 – Student zna znaczenie regulacji nerwowej w utrzymaniu bilansu wyrównanego.</p> <p>EU 6 – Student zna fizjologię układu trawiennego oraz układów krążenia i oddychania.</p> <p>EU 7 – Student na podstawie zdobytej wiedzy potrafi wskazać na przyczyny wystąpienia zaburzeń w utrzymaniu prawidłowej masy ciała.</p>					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Organizacja i zasady regulacji czynności fizjologicznych ustroju. Komórka jako				3

	jednostka czynnościowa. Tkanki pobudliwe. Czynności i rodzaje włókien nerwowych.	
W2	Podział i fizjologia mięśni.	3
W3	Fizjologia centralnego systemu nerwowego.	3
W4	Fizjologia czucia, fizjologia narządu wzroku i słuchu.	3
W5	Czucie smaku. Metabolizm. Bilans energetyczny. Podsumowanie wiedzy.	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: Laboratoria		Liczba godzin
LAB.1	Mózgowe mechanizmy regulacji homeostatycznej organizmu człowieka. Ośrodki podwzgórza. Podwzgórze a: termoregulacja; mechanizm pobierania pokarmu; regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej oraz czynności utrzymania gatunku. Czynność układu limbicznego. Stres a reakcje homeostatyczne.	3
LAB.2	Czynność układu autonomicznego. Organizacja czynnościowa układu współczulnego, przywspółczulnego i ich oddziaływanie. Rodzaje uwalnianych mediatorów na poszczególne grupy receptorów. Funkcja wewnętrzjelitowej części układu wegetatywnego.	3
LAB.3	Fizjologia układu pokarmowego. Trawienie, wchłanianie –definicje. Mechanizmy żucia i połykania. Rola śliny. Czynność przełyku, dolny zwieracz przełyku. Czynność motoryczna i wydzielnicza żołądka i jelita cienkiego. Bariera śluzówkowa żołądka. Czynność motoryczna jelita grubego. Rola fizjologicznej flory bakteryjnej jelita grubego. Mechanizm defekacji.	3
LAB.4	Mechanizmy regulacji w układzie trawiennym. Regulacja nerwowa i hormonalna czynności motorycznej i wydzielniczej. Funkcja wątroby. Zewnątrz- i wewnątrzwydzielnicza czynność trzustki.	3
LAB.5	Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania tłuszczu, węglowodanów, białek w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. Metody badania prawidłowych funkcji układu pokarmowego.	3
LAB.6	Czynność układu dokrewnego. Funkcje hormonów. Podział i mechanizmy działania hormonów. Hormony podwzgórza i przysadki mózgowej. Znaczenie hormonów nadnerczy i tarczycy w organizmie.	3
LAB.7	Fizjologia krwi. Właściwości krwi. Elementy morfotyczne krwi obwodowej. Cytokiny. Hemostaza. Grupy krwi układu ABO i Rh.	3
LAB.8	Fizjologia układu sercowo-naczyniowego. Elektrofizjologia serca. Automatyizm serca. Mechanizmy regulacji układu sercowo-naczyniowego. Tętno i pomiar ciśnienia tętniczego. Specyfika krążenia krwi w układzie pokarmowym.	3
LAB.9	Fizjologia układu oddechowego. Mechanika oddychania. Wymiana gazowa w płucach i tkankach. Mechanizm regulacji oddychania.	3
LAB.10	Fizjologia nerek. Podsumowanie wiedzy, umiejętności i uzyskanie oceny.	3
Suma godzin		30
Razem godzin		45
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy, foliogramy.	
2.	Plansze	
3.	Ciśnieniomierze, spirometr, waga pomiarowa do określania składu ciała	
VII Metody dydaktyczne:		
1.	podająca	
2.	eksponująca	
3.	praktyczna	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Sprawdziany pisemne.	
F2.	Interpretacja uzyskanych parametrów pomiarowych w czasie badań	
P1.	Odpowiedzi pisemne na przekrojowe pytania	
P2.	EGZAMIN – Test zamknięty wyboru	
IX Obciążenie pracą studenta		

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	45
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji średnio na studenta)	10
Przygotowanie się do zajęć: przygotowanie do testu, przygotowanie do pytań pisemnych, analiza literatury przedmiotu	15
Przygotowanie do egzaminu	20
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Konturek S. J, Fizjologia człowieka, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2007, Wyd. Edra Urban&Partner 2013, 2016
2. Konturek S., Fizjologia człowieka. t V Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne., Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2010
3. Krauss H. Fizjologia żywienia, Wyd. PZWL Warszawa 2019

Literatura uzupełniająca:

1. W. Ganong - Podstawy fizjologii lekarskiej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2007, 2009
2. W. Traczyk, A. Trzebski – Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2004

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_01, K_W_02, K_U_09	C1	W1, W2	1	1	F1, P1,P2
EU 2	K_W_02, K_U_09	C1	W3	1	1	F1, P1,P2
EU 3	K_W_01, K_W_02, K_U_09	C1, C3	W4,W5	1	1	F1,P1,P2
EU 4	K_W_01, K_W_09	C1, C2	Lab. 1, Lab.6	1, 2	1,2	F1,F2, P1,P2
EU 5	K_W_01, K_W_02, K_U_09	C1	Lab.2,	1, 2	1,2	F1, P1,P2
EU 6	K_W_01, K_U_09	C2, C3	Lab3,Lab4, Lab 5,Lab.7, Lab8, Lab9,10	1, 3	2,3	F1,F2, P1,P2
EU 7	K_W_01, K_W_02, K_U_09, K_K_02	C1,C2, C3	Lab3,Lab4, Lab 5, Lab 6	2, 3	2,3	F1,P1, P2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Forma i warunki zaliczenia przedmiotu.

Przedmiot kończy się **egzaminem** po semestrze 2 (1 i 2 termin) w formie testu. Test obejmuje pytania jednokrotnego wyboru, wielokrotnego wyboru, pytania prawda/fałsz - 50 pytań

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i laboratorium.

Warunkiem zaliczenia sprawdzianu jest uzyskanie przez studenta pozytywnych odpowiedzi wg ustalonej punktacji

Skala ocen

Bardzo dobry – 30 – 28 punktów.

Dobry plus – 27 – 25 punktów

Dobry – 24 - 22 punktów.

Dostateczny plus – 21 - 19 punktów

Dostateczny – 18 – 16 punktów.

Niedostateczny – 15 i poniżej

Kryteria zaliczenia laboratoria:

- obecność na zajęciach

- testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć

- interpretacja uzyskanych parametrów pomiarowych w czasie badań

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Informacje na temat warunków zaliczenia i terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT)

11.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Biologia medyczna				
Nazwa angielska:	Biology medical				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr Wiktor Dźygóra				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	-	-	15	1
II. Cel przedmiotu:					
C1 - Zapoznanie z komórką jako integralną jednostką tkanki, jej organoidami, budową i funkcjami. C2 - Przedstawienie klasyfikacji podziałów komórkowych, ich przebiegu wraz z analizą porównawczą. Opisanie czynników wpływających na przebieg podziałów z uwzględnieniem mechanizmów ich działania oraz scharakteryzowanie głównych etapów cyklu komórkowego. C3 - Omówienie przebiegu gametogenezy wraz z mechanizmami regulacyjnymi. Dokonanie analizy porównawczej spermatogenezy i oogenezy. Opisanie czynników wpływających na przebieg gametogenezy i ich następstwa. C4 - Przedstawienie klasyfikacji komórek macierzystych i ich znaczenia w praktyce medycznej. Zapoznanie z pojęciem tkanki, narządu i układu oraz ogólną klasyfikacją tkanek człowieka, ich topografią, ogólną budową i funkcjami. C5 - Charakterystyka obserwowanych obiektów biologicznych na wybranych preparatach mikroskopowych – wybrane tkanki zwierzęce, bakterie saprofityczne i chorobotwórcze, grzyby saprofityczne i chorobotwórcze, pierwotniaki pasożytnicze, pasożyty zwierzęce.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość treści programowych, nabyte umiejętności intelektualne i sensomotoryczne oraz kompetencje na poziomie liceum i technikum.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się: wykłady					
EU_1 - Zna budowę i funkcje komórki eukariotycznej, potrafi opisać budowę i funkcje organoidów komórkowych. Dostrzega związki budowy struktur komórkowych z funkcją. Rozwiązuje problemy w grupie . EU_2 - Potrafi opisać cykl komórkowy, przebieg podziału amitotycznego i mitotycznego, porównać i wyciągnąć wnioski końcowe. Zna czynniki zakłócające przebieg podziałów komórkowych, mechanizm ich działania i skutki. EU_3 – Zna poszczególne etapy podziału mejotycznego, przebieg gametogenezy wraz z mechanizmami regulacyjnymi. Potrafi porównać spermatogenezę z oogenezą i wyciągnąć wnioski. Zna czynniki zakłócające gametogenezę. EU_4 - Charakteryzuje komórki macierzyste. Zna pojęcie tkanki, narządu i układu, potrafi sklasyfikować tkanki człowieka, opisać ich topografię, budowę i funkcje. Posiada umiejętność prowadzenia samodzielnej obserwacji mikroskopowej, formułuje problemy, wysuwa hipotezy, charakteryzuje, wyniki obserwacji konfrontuje z literaturą, interpretuje, opisuje i wyciąga wnioski.					

V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Komórka jako podstawowa jednostka strukturalna i funkcjonalna. Organoidy komórkowe, ich budowa i funkcje. Błony cytoplazmatyczne i ich znaczenie.	2
W2	Obserwacja mikroskopowa morfologii komórek i struktur wewnątrzkomórkowych na wybranych preparatach mikroskopowych.	2
W3	Przebieg podziału amitotycznego i mitotycznego. Cykl komórkowy i jego charakterystyka	2
W4	Charakterystyka podziału mejotycznego. Przebieg i analiza porównawcza spermatogenezy i oogenezy. Mechanizmy odpowiedzialne za przebieg gametogenezy.	2
W5	Komórki macierzyste w praktyce medycznej. Pojęcie tkanki, narządu i układu. Ogólna klasyfikacja tkanek człowieka wraz z ich występowaniem, ogólną budową i funkcją.	2
W6	Obserwacja mikroskopowa wybranych tkanek zwierzęcych (identyfikacja, topografia, charakterystyka).	2
W7	Obserwacja mikroskopowa bakterii saprofitycznych i chorobotwórczych, grzybów pleśniowych, pierwotniaków pasożytniczych, płazińców i obleńców pasożytniczych.	2
W8	Kolokwium końcowe.	1
Suma godzin		15
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Środki multimedialne, foliogramy.	
2.	Plansze, atlasy, modele, mikroskopy + preparaty mikroskopowe.	
3.	Miesięczniki, kwartalniki, podręczniki akademickie i inne źródła informacji.	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykłady problemowe z prezentacją multimedialną oraz wykłady problemowe z elementami ćwiczeń.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Oceny cząstkowe: prezentacja multimedialna, rozwiązywanie problemów, opis zjawisk i procesów biologicznych na przykładach, definiowanie pojęć, dokonywanie analizy porównawczej, interpretacji, wnioskowania, projektowania i in.	
P1	Pisemne kolokwium zaliczeniowe w postaci zaprojektowanych zróżnicowanych, punktowanych zadań testowych/problemów obejmuje treści programowe wykładów.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		15
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		6
Przygotowanie się do zajęć – analiza literatury, dokonywanie selekcji adekwatnych treści w aspekcie stawianych tez i problemów, prezentacje		9

SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Alberts B, Bray D. i in.: Podstawy biologii komórki. WN PWN 2009.
2. Bal J. (red.): Biologia molekularna w medycynie. WN PWN 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Bartel H.: „Embriologia „Podręcznik dla studentów”. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.
2. Kilariski W.: „Strukturalne podstawy biologii komórki”. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003
3. W. Dżygóra – Podstawy histologii. Część I Tkanki i ich charakterystyka. KPSW w Jeleniej Górze 2015.
4. W. Dżygóra – Podstawy histologii. Część II Histologia wybranych narządów. KPSW w Jeleniej Górze 2016.
5. C.A. Villee – Biologia 2019 r.
6. S.E. Pearl i in. – Biologia. Multico 2019 r.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU_1	K_W_01,02, 03; K_U_09; K_K_01	C1	W. 1,W 2	1, 2, 3	1	F1,P1
EU_2	K_W_01,02, 03; K_U_08,09; K_K_01	C2	W 2, W3	1, 2,3	1	F1,P1
EU_3	K_W_01,02, 03; K_U_08,09; K_K_01	C2, C3	W. 4	1, 2, 3	1	F1,P1
EU_4	K_W_01,02, 03; K_U_09; K_K_01	C4, C5	W5,W6,W7	1, 2, 3	1	F1,P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się **zaliczeniem na ocenę.**

Wykłady - zaliczenie:

Pisemne kolokwium zaliczeniowe w postaci zaprojektowanych zróżnicowanych, punktowanych zadań testowych/problemów obejmujących treści programowe wykładów.

Zadania testowe/problemowe są punktowane zależnie od ich poziomu trudności, tj. od 1 - max. 3 pkt..

Zadania są skategoryzowane i uwzględniają efekty uczenia się.

Kryteria ocen:

bardzo dobry – 90-100%,

dobry plus – 80-89%,

dobry – 70-79% ,

dostateczny plus – 69-60%,

dostateczny – 50-59%,

niedostateczny – poniżej 50% poprawnie rozwiązanych zadań.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć.
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:		Patologia ogólna			
Nazwa angielska:		Pathology			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		prof. Rajmund Adamiec			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	10	15	-	-	1+1
Razem	-	-	-	25	2
II Cel przedmiotu:					
<p>C1 - Wprowadzenie do przedmiotu spełniającego fundamentalne znaczenie w poznaniu morfologii stanów patologicznych najczęściej spotykanych w praktyce medycznej. Zapoznanie z definicjami podstawowych zmian chorobowych przypisanymi patofizjologii ogólnej</p> <p>C2 – Przedstawienie zasadniczych mechanizmów etiopatogenetycznych określonych jednostek chorobowych w ramach patofizjologii szczegółowej</p> <p>C3 - Przedstawienie symptomatologii klinicznej następujących po sobie etapów rozwoju choroby aż po niewydolność wielonarządową w szczególności układu krążenia, oddechowego, trawiennego, moczowo-płciowego i nerwowego. Wyjaśnienie wiodących mechanizmów kompensacyjnych i obronnych uruchamianych w sytuacjach stanu chorobowego.</p>					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
<p>EU 1 – Definiuje podstawowe pojęcia z patologii ogólnej z zakresu zaburzeń w krążeniu, zmian wstecznych, zmian postępowych, zapaleń i nowotworów, rozumie związek między nieprawidłowościami morfologicznymi a funkcją zmienionych narządów i układów oraz objawami klinicznymi a możliwościami diagnostyki/leczenia.</p> <p>EU2 – Zna zagadnienia z zakresu patologii narządowej, powiązuje obrazy uszkodzeń tkankowych i narządowych z objawami klinicznymi choroby, wywiadem i wynikami badań diagnostycznych</p> <p>EU3 - Zrealizowany program dydaktyczny powinien zapewnić studentowi dobrą, uporządkowaną wiedzę w zakresie patologii ogólnej i szczegółowej – układowej, a także zrozumienie podstawowych mechanizmów patogenetycznych choroby</p>					
Ćwiczenia:					
<p>EU 4 Omawia wybrane zagadnienia z zakresu patologii narządowej układu oddechowego, trawiennego, moczowo – płciowego i nerwowego, chorób krwi i układu krwiotwórczego oraz układu dokrewnego.</p> <p>EU 5 – Uważnie i ze zrozumieniem opisuje zmiany w funkcjonowaniu organizmu jako całości w sytuacji zaburzenia jego homeostazy. Potrafi ocenić dynamizm choroby w warunkach zróżnicowanych objawów klinicznych zależnych od wieku pacjenta</p>					
V Treści programowe:					

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Definicje, podział i zakres patologii. Zmiany wsteczne, postępujące, procesy zapalne i naprawcze. Etiopatogeneza nowotworów. Proces karcinogenezy. Niewydolność krążenia i układu oddechowego – przyczyny i następstwa kliniczne.	2
W2	Patogenetyczne mechanizmy miażdżycy. Patofizjologia chorób niedokrwiennych ze szczególnym uwzględnieniem choroby niedokrwiennej serca (niewydolność wieńcowa, zawał), zaburzeń przepływu mózgowego (udar niedokrwienny, zespół podkradania), zaburzeń przepływu obwodowego (miażdżycza zarostowa).	2
W3	Zawał mięśnia sercowego: etiopatogeneza i następstwa ogólnoustrojowe niewydolności lewo- i prawo komorowej serca. Zaburzenia przewodnictwa elektrycznego serca.	1
W4	Patofizjologia wstrząsu – rodzaje. Nadciśnienie tętnicze: podział, mechanizmy rozwoju, powikłania. Czynniki ryzyka choroby nadciśnieniowej. Przerost włóknisto-mięśniowy tętnicy nerkowej, wskazania do PTA.	2
W5	Czynność trzustki: zewnątrz- i wewnątrzwydzielnicza. Zaburzenia metabolizmu glukozy, insulinooporność tkankowa. Powikłania choroby: mikro- i makroangiopatia cukrzycowa (nefropatia, neuropatia, retinopatia, stopa cukrzycowa).	2
W6	Starzenie się organizmu. Śmierć.	1
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
ĆW.1	Patofizjologia zapaleń. Ostre i przewlekłe stany zapalne. Wolne rodniki tlenowe, chemokiny, cytokiny, czynniki wzrostu. Błony komórkowe – transport, wzrost nowotworowy, receptory komórkowe i ich rola w odpowiedzi tkankowej.	2
ĆW.2	Elementy immunopatologii: układ HLA, komórki odpornościowe i wspomagające, antygen, synteza przeciwciał, komplementu, krążące i zdeponowane kompleksy immunologiczne. Autoimmunizacja. Tolerancja immunologiczna a przeszczepy tkankowe i narządowe. Komórkowy i humoralny typ reakcji odpornościowej.	2
ĆW.3	Patogeneza niewydolności układu oddechowego. Czynniki środowiskowe i infekcyjne dla rozwoju chorób układu oddechowego: astma oskrzelowa, rozedma, niedodma, odma opłucnowa, POCHP. Nowotwory płuc.	2
ĆW.4	Patofizjologia nerek: <i>glomerulonephritis, pyelonephritis, syndroma nephroticum</i> . Ostra i przewlekła niewydolność nerek, kamica nerkowa. Wielotorbielowate zwyrodnienie nerek.	2
ĆW.5	Patologie układu pokarmowego. Choroby żołądka i jelit jako następstwo zakażeń bakteryjno-wirusowych. Choroby z autoagresji. Zaburzenia trawienia i wchłaniania. Wpływ zmiany ekosystemu jelita grubego na stan zdrowia i rozwój nowotworów. Choroby wątroby i dróg żółciowych.	3
ĆW.6	Choroby krwi i układu krwiotwórczego. Układ czerwokrwinkowy: niedokrwistości, nadkrwistości i ich podział. Patologia układu białokrwinkowego: białaczki ostre i przewlekłe, szpiczak mnogi, ziarnica złośliwa, chłoniaki. Skazy naczyniowe i krwotoczne.	2
ĆW.7	Choroby układu endokrynnego. Dysfunkcja przysadki mózgowej, nadnerczy, gruczołów płciowych, tarczycy i przytarczyc. Ogól noustrojowe następstwa nieprawidłowej kontroli wydzielania hormonów – diagnostyka endokrynologiczna.	2
Suma godzin		15
Razem godzin		30
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	atlasy i plansze anatomiczne	
2.	prezentacje multimedialne	
VII Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny	
2.	Opis	
3.	Dyskusja związana z wykładem	
4.	Dyskusja panelowa	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		

F1	Pytania, testy sprawdzające przygotowanie do tematyki ćwiczeń
F2	Aktywność podczas zajęć
P1	Test podsumowujący tematykę ćwiczeń
P2	Test podsumowujący tematykę wykładów

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji średnio na studenta)	5
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu	15
SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Domagała W., Chosia M., Urașińska E.: Podstawy patologii, PZWL, Warszawa 2010
2. Kumar V., Abbas A. K., Aster J., (red. wyd. pol. Włodzimierz T. Orzechowski): Robbins patologia, Wyd. Edra Urban&Partner, Wrocław 2019
3. Zahorska-Markiewicz B., Małecka-Tendera E.: Patofizjologia kliniczna: podręcznik dla studentów medycyny, Wyd. Edra Urban&Partner, Wrocław 2017

Literatura uzupełniająca:

1. Guzek J.W.: Patofizjologia człowieka w zarysie. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2011
2. Kokot F.: Diagnostyka różnicowa objawów chorobowych, PZWL, Warszawa 2005
3. Kokot F.: Gospodarka wodno-elektrolitowa i kwasowo-zasadowa w stanach fizjologii i patologii - Złota Seria Interny Polskiej, PZWL, Warszawa 2010
4. Maśliński S., Ryzewski J. (red.): Patofizjologia. Podręcznik dla studentów medycyny, PZWL, Warszawa 2002

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_11;K_K_01	C1	W1	1,2	1	F1, F2
EU 2	K_W_11;K_K_01	C2	W2,W3,W4,W5	1,2	1,3	F1, F2
EU 3	K_W_11; K_U_09; K_K_01	C1;C2;C3	W1,W2,W3,W4,W5.ĆW.1; ĆW.2, ĆW.3, ĆW.4, ĆW.5, ĆW.6, ĆW.7, ĆW.8, ĆW.9, ĆW.10, ĆW.11, ĆW.12	1,2	1,2,3,4	P2
EU 4	K_U_09; K_K_01	C2, C3	ĆW.1; ĆW.2, ĆW.3, ĆW.4,	1,2	1,2,3,4	F1, F2
EU 5	K_U_09; K_K_01	C3	ĆW.5, ĆW.6, ĆW.7, ĆW.8, ĆW.9, ĆW.10, ĆW.11, ĆW.12	1,2	1,2,3,4	F1, F2, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Kurs kończy się zaliczeniem na ocenę.

Warunkiem zaliczenia wykładów jest uzyskanie pozytywnej oceny z testu.

Test jednokrotnego wyboru sprawdzający wiedzę i umiejętności.

Skala punktowa do testu:

ocena bdb 91%-100%

ocena db plus 81%-90%

ocena db 71%-80%

ocena dst plus 61%-70%

ocena dst 51%-60%

Do otrzymania zaliczenia ćwiczeń konieczne jest:

- obecność na ćwiczeniach
- zaliczenie ćwiczeń i uzyskanie pozytywnej oceny
- uzyskanie sumy punktów z kolokwiów powyżej 50% z wyniku najlepszego studenta

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Informacje na temat warunków zaliczenia i terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT)

13.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy chemii
Nazwa angielska:	Fundamentals of chemistry
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów:	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin z planu nauczania

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	30	-	45	1+2
RAZEM					3

II. Cel przedmiotu

C1 - Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu chemii ogólnej, nieorganicznej i organicznej
C2 - Kształtowanie umiejętności rozwiązywania problemów chemicznych, interpretacji układu okresowego, przewidywania właściwości związków chemicznych na podstawie ich struktury

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Student powinien dysponować podstawową wiedzą z zakresu chemii ogólnej, nieorganicznej oraz organicznej.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się

W zakresie wiedzy:

EU1 – Ma uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę z podstawowych pojęć z zakresu chemii ogólnej, nieorganicznej i organicznej.

EU2 - Ma ugruntowaną znajomość budowy oraz właściwości związków chemicznych.

W zakresie umiejętności:

EU3 - Potrafi wykorzystać podstawowe pojęcia oraz układ okresowy pierwiastków do przeprowadzenia podstawowych obliczeń chemicznych m.in. ilości mas.

EU4 - Potrafi posługiwać się metodami matematycznymi w chemii, podczas przeliczania stężeń roztworów.

Do wszystkich efektów kształcenia:

EU5 - Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki.

V. Treści programowe

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W.1	Układ okresowy, budowa atomu. Wiązania chemiczne.	2
W.2	Dysocjacja, elektrolity oraz nieelektrolity. Odczyn roztworu. Skala pH. Kwasy i zasady.	2
W.3	Związki nieorganiczne. Podział, przykłady związków, wzory chemiczne.	2
W.4	Związki organiczne - klasyfikacja, przykłady związków, wzory chemiczne.	2
W.5	Cukry - podział, przykłady, budowa, właściwości.	2
W.6	Tłuszcze - podział, przykłady, budowa, właściwości.	2
W.7	Aminokwasy, peptydy, białka - podział, przykłady, budowa, właściwości.	2

W.8	Pisemne kolokwium zaliczeniowe obejmujące treści programowe wykładów.		1			
Suma godzin			15			
Forma zajęć: ćwiczenia				Liczba godzin		
Ćw.1	Masa atomowa, masa cząsteczkowa. Mol, masa molowa. Rozwiązywanie zadań.		5			
Ćw.2	Stężenie procentowe, stężenie molowe. Rozwiązywanie zadań.		5			
Ćw.3	Jednostki masy, objętości i inne. Przeliczanie stężenia glukozy we krwi (zamiana jednostek: mg/dl na mmol/l). Obliczanie ilości oraz procentowej zawartości sodu i chloru w soli kuchennej.		4			
Ćw.4	Cukry - reakcje charakterystyczne. Metody chemiczne wykrywania cukrów w produktach żywnościowych.		5			
Ćw.5	Tłuszcze - reakcje charakterystyczne. Metody chemiczne wykrywania tłuszczów w produktach spożywczych.		5			
Ćw.6	Aminokwasy, peptydy, białka - reakcje charakterystyczne. Metody chemiczne wykrywania białek w produktach spożywczych.		5			
Ćw.7	Pisemne kolokwium zaliczeniowe obejmujące treści programowe ćwiczeń.		1			
Suma godzin			30			
VI. Narzędzia dydaktyczne						
1.	Środki multimedialne, tablica.					
2.	Podręczniki akademickie i inne źródła informacji.					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	Dyskusja dydaktyczna i problemowa.					
2.	Praca w grupach.					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F	Prezentacje multimedialne/referaty, indywidualne wypowiedzi studenta podczas wykładu i ćwiczeń, rozwiązywanie problemów, dokonywanie interpretacji, wnioskowania itp.					
P	Pisemne kolokwium końcowe (zaliczenie) obejmujące treści programowe wykładów oraz ćwiczeń.					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności			Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności			
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)			29			
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)			5			
Praca własna studenta: przygotowanie prezentacji multimedialnej/referatu; przygotowanie się do sprawdzianów ustnych z tematyki ćwiczeń sprawdzających przygotowanie do zajęć, samodzielne studiowanie tematyki wykładów			20			
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego			20			
SUMA GODZIN			74			
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU			3			
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Sobiecha K. A., Ćwiczenia z biochemii, Wydawnictwo AWF, Wrocław, 2002						
2. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2017						
Literatura uzupełniająca:						
1. Dowolne podręczniki i monografie z chemii ogólnej, nieorganicznej oraz organicznej						
XI. Tablica powiązań efektów przedmiotowych i kierunkowych z celami przedmiotu w odniesieniu do metod ich weryfikacji						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny

	całego programu (PEK)					
EU1	K_W_03, K_W_15, K_K_01	C1, C2	W.1-7, Ćw.1-6	1, 2	1, 2	F, P
EU 2	K_W_03, K_W_15, K_K_01	C1, C2	W.1-7, Ćw.1-6	1, 2	1, 2	F, P
EU 3	K_W_03, K_W_15, K_K_01	C1, C2	W.1-7, Ćw.1-6	1, 2	1, 2	F, P
EU 4	K_W_03, K_W_15, K_K_01	C1, C2	W.1-7, Ćw.1-6	1, 2	1, 2	F, P
EU 5	K_K_01, K_K_03	C2	W.1-7, Ćw.1-6			Dyskusje, wyrażanie własnych opinii przez studenta

XII. Zasady weryfikacji oczekiwanych efektów uczenia się

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu.

Przedmiot kończy się zaliczeniem wykładów oraz ćwiczeń w formie pisemnej (test mieszany; maksymalna ilość punktów 40)

Kryteria zaliczenia wykładów:

- obecność na zajęciach
- kolokwium zaliczeniowe (test mieszany) podsumowujące tematykę wykładów wraz z kryteriami

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
- prezentacja multimedialna/referat
- sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć
- test mieszany podsumowujący tematykę ćwiczeń wraz z kryteriami

Kryteria oceny:

- bardzo dobry 38-40 pkt.
- plus dobry 35-37 pkt.
- dobry 32-34 pkt.
- plus dostateczny 28-31 pkt.
- dostateczny 21-27 pkt.
- niedostateczny poniżej 21 pkt.

XIII. Dodatkowe informacje o przedmiocie

1. Informacje na temat miejsca odbywania się zajęć - zgodnie z planem zajęć
2. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) - zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT
3. Informacja na temat konsultacji (godziny + miejsce)

14.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Biochemia ogólna
Nazwa angielska:	Biochemistry
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/ Dietetyka w rekreacji
Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr Ewa Bakońska-Pacoń
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	15	-	-	1+1
Razem				30	2

II. Cel przedmiot

C 1	Wyposażenie studenta w wiedzę o budowie i znaczeniu podstawowych związków chemicznych w organizmie człowieka
C 2	Wyposażenie studenta w wiedzę o funkcjonowaniu podstawowych szlaków przemian biochemicznych związków endo- i egzogennych w organizmie człowieka w warunkach homeostazy i jej zaburzeń.
C 3	Wyposażenie studenta w wiedzę i umiejętności analizy i interpretacji poszczególnych przemian i reakcji biochemicznych w stanach fizjologicznych, także w wysiłku fizycznym i różnych schorzeń.

III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Znajomość podstawowych pojęć z chemii i biologii z zakresu szkoły średniej

IV. Oczekiwane efekty uczenia się

Wykłady

EU 1	Rozumie rolę podstawowych związków chemicznych w procesach przemian biochemicznych organizmu. Wyjaśnia ich przebieg i regulację. Potrafi wyjaśnić zależności między procesami biochemicznymi.
EU 2	Student zna podstawowe mechanizmy regulujące homeostazę organizmu ludzkiego oraz ma świadomość wpływu na procesy metaboliczne różnych związków endo- i egzogennych.
EU 3	Student rozumie i wyjaśnia biochemiczne i genetyczne przyczyny schorzeń metabolicznych oraz dostrzega zależności pomiędzy zaburzeniami funkcjonowania szlaków metabolicznych a homeostazą organizmu.

Ćwiczenia

EU 4	Student zna i potrafi omówić budowę podstawowych związków chemicznych organizmu.
EU 5	Student potrafi oznaczać prostymi metodami oraz interpretować dane liczbowe i wyniki badań w zakresie wybranych parametrów biochemicznych w ocenie zaburzeń narządowych i ogólnoustrojowych.
EU 6	Student rozumie potrzebę aktualizacji wiedzy. Wykazuje umiejętność korzystania z piśmiennictwa biochemicznego polskiego i obcego

V. Treści programowe:

Forma zajęć: wykład		Liczba godzin
Wykł.1	Homeostaza organizmu i jej regulacja. Równowaga wodno-elektrolitowa organizmu i jej regulacja. Bilans dobowy wody. Osmolalność. Zaburzenia równowagi wodno-elektrolitowej – przyczyny i skutki.	2
Wykł.2	Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Pojęcie pH. Układy buforowe krwi i tkanek. Zaburzenia równowagi kwasowo-zasadowej organizmu- kwasice i zasadowice, przyczyny i skutki.	2
Wykł.3.	Budowa i funkcje białek organizmu. Proteomika. Trawienie i wchłanianie białek i aminokwasów. Przemiany białek i aminokwasów. Bilans azotowy organizmu. Cykl mocznikowy. Enzymy- reakcja enzymatyczna, kinetyka reakcji enzymatycznej	2
Wykł.4	Regulacja i przebieg przemian węglowodanowych. Trawienie i wchłanianie cukrowców. Fosforoliza glikogenu, glikoliza, glukoneogeneza. Szlak pentozofosforanowy. Mechanizmy glukostatyczne. Zaburzenia trawienia i metabolizmu węglowodanów.	2
Wykł.5	Lipidy – trawienie i wchłanianie. Energetyka i regulacja przemian lipidowych. Lipoproteiny krwi. Przemiany cholesterolu. Zaburzenia gospodarki lipidowej organizmu. Patomechanizm miażdżycy.	2
Wykł.6	Integracja metabolizmu – cykl Krebsa (cykl kwasu cytrynowego), fosforylacja oksydacyjna. Energetyka przemian tlenowych różnych substratów energetycznych.	2
Wykł.7	Hormony i cząsteczki sygnałowe w regulacji metabolizmu komórki. Podział hormonów ze względu na budowę chemiczną i mechanizm działania. Sprzężenie zwrotne w regulacji wydzielania hormonów. Hormony przewodu pokarmowego.	2
Wykł.8	Podstawy metabolomiki i jej zastosowanie w diagnostyce zaburzeń homeostazy organizmu.	1
Suma godzin w semestrze		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćwicz. 1	Przepisy BHP obowiązujące w laboratorium biochemicznym. Podstawy budowy związków chemicznych występujących w organizmie. Grupy funkcyjne. Reakcje identyfikacji wybranych związków.	2
Ćwicz.2	Aminokwasy – budowa, podział. Metabolizm aminokwasów - reakcje dekarboksylacji, transaminacji i deaminacji oksydacyjnej. Znaczenie aminokwasów egzo- i endogennych. Pochodne aminokwasów biologicznie czynne. Reakcja ninhydrynowa.	2
Ćwicz.3	Peptydy i białka, wiązanie peptydowe. Oznaczanie białek różnymi metodami. Denaturacja i renaturacja - badanie wpływu różnych czynników denaturujących. Czynniki wpływające na szybkość reakcji enzymatycznej.	2
Ćwicz.4	Węglowodany - podział, budowa, występowanie, najważniejsze reakcje. Oznaczanie cukrowców. Oznaczanie glukozy we krwi.	2
Ćwicz.5	Lipidy - budowa, podział, występowanie, funkcje. Kwasy tłuszczowe. Oznaczanie kwasów tłuszczowych i glicerolu.	2
Ćwicz.6	Nukleotydy - skład, funkcje. ATP i jego przemiany. Kwasy nukleinowe.	2
Ćwicz.7	Witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach, budowa i funkcja oraz ich wpływ na przebieg i regulację przemian biochemicznych w organizmie.	2
Ćwicz.8	Biochemiczne podstawy skurczu mięśni poprzecznie prążkowanych i gładkich. Źródła energii do pracy mięśni.	1
Suma godzin w semestrze		15
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy	
2.	wykład, dyskusja, referaty	
3.	analizatory biochemiczne, testy paskowe	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Wykład informacyjny, konwersatoryjny	
2.	Dyskusja dydaktyczna	
3.	ćwiczenia praktyczne	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Kartkówki ,Test jednokrotnego wyboru	
F2	Sprawozdanie z ćwiczeń praktycznych	

P1	Test z pytaniami zamkniętymi i otwartymi					
P2	Egzamin					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności						Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)						30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)						5
Przygotowanie się do zajęć						10
Przygotowanie do egzaminu						15
SUMA						60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU						2
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Biochemia Harpera. Ilustrowana. Rodwell V.W. i wsp. Wyd. Lek. PZWL Warszawa, 2012, 2018						
2. Biochemia. Berg J.M., Stryer L. i wsp. PWN, Warszawa 2000						
3. Biochemia. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Bańkowski E. Edra Urban & Partner, Wrocław 2017, 2019						
Literatura uzupełniająca:						
1. Metabolizm I żywienie. Crash course. R. Appleton, O. Vanbergen, Edra Urban & Partner, Wrocław 2017, 2020						
2. Biochemia witamin t. I i II. Moszczyński P., Pyć R. Wyd. PWN Warszawa 1998, 1999						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_03 K_W_02 K_U_03	C2	W3, W4, W5, , W6, W7	1,2	1	F1, P1
EU 2	K_W_02 K_W_06 K_U_08	C2, C3	W1, W2, W3,	1,2	1	P1
EU 3	K_W_06, K_W_09 K_U_03, K_K_11	C2, C3	W3, W7, W8	1,2	1	P1, P2
EU 4	K_W_03	C1	Ćw1,2,4,5	1,2	2,3	F1, P2
EU 5	K_W_04, K_W_08 K_W_13, K_U_06, K_U_08	C3	Cw2,3,7	2,3	2,3	F1, F2
EU 6	K_W_11; K_U_11; K_K_01	C1, C2, C3	W3, W8, C6,7,8	1,2	1,2,3	F1, F2, P1
XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ						
Przedmiot kończy się <u>egzaminem</u> po semestrze I i jest on w formie pisemnej						
Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i ćwiczeń <u>test zamknięty i pytania otwarte</u>						
Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 50% +1 poprawnych odpowiedzi.						
bardzo dobry - 90%-100% poprawnych odpowiedzi. Zna pierwiastki i związki chemiczne występujące w organizmie, potrafi narysować wzory strukturalne i określić rodzaje izomerii. Zna i opisuje ich znaczenie w warunkach prawidłowego funkcjonowania organizmu a także potrafi określić jakie mogą być nieprawidłowości wynikające z zaburzeń ilościowych i jakościowych tych związków. Potrafi opisać i wyjaśnić przebieg i regulacje najważniejszych przemian biochemicznych. Potrafi opisać i powiązać przemiany i czynniki regulujące homeostazę organizmu. Wyjaśnia znaczenie związków chemicznych egzo –i endogennych w metabolizmie. Jest aktywny na zajęciach i opracowuje samodzielnie w formie referatu wygłaszanego ustnie wybrane zagadnienie z zakresu biochemii.						
plus dobry – 80%-89% poprawnych odpowiedzi. Zna pierwiastki i związki chemiczne występujące w organizmie,						

potrafi narysować wzory strukturalne i określić rodzaje izomerii. Zna ich znaczenie w warunkach prawidłowych funkcjonowania organizmu a także potrafi określić jakie mogą być nieprawidłowości wynikające z zaburzeń ilościowych i jakościowych tych związków. Potrafi opisać i wyjaśnić przebieg i regulacje najważniejszych przemian biochemicznych. Potrafi opisać i powiązać przemiany i czynniki regulujące homeostazę organizmu. Wyjaśnia znaczenie związków chemicznych egzo –i endogennych w metabolizmie. Jest aktywny na zajęciach i opracowuje samodzielnie w formie referatu wybrane zagadnienie z zakresu biochemii.

dobry – 70%-79% poprawnych odpowiedzi. Zna pierwiastki i związki chemiczne występujące w organizmie, potrafi narysować wzory strukturalne i określić rodzaje izomerii. Zna ich znaczenie w warunkach prawidłowych funkcjonowania organizmu a także potrafi określić jakie mogą być nieprawidłowości wynikające z zaburzeń ilościowych i jakościowych tych związków. Potrafi opisać i wyjaśnić przebieg i regulacje najważniejszych przemian biochemicznych. Potrafi opisać i powiązać przemiany i czynniki regulujące homeostazę organizmu. Wyjaśnia znaczenie związków chemicznych endogennych w metabolizmie. Jest aktywny na zajęciach i opracowuje samodzielnie w formie referatu pisemnego wybrane zagadnienie z zakresu biochemii.

plus dostateczny – 60%-69% poprawnych odpowiedzi. Zna pierwiastki i związki chemiczne występujące w organizmie, potrafi narysować wzory strukturalne grup funkcyjnych. Zna i opisuje ich znaczenie w warunkach prawidłowych funkcjonowania organizmu. Potrafi opisać i wyjaśnić przebieg najważniejszych przemian biochemicznych. Potrafi opisać przemiany i czynniki regulujące homeostazę organizmu. Wyjaśnia znaczenie związków chemicznych endogennych w metabolizmie. Jest aktywny na zajęciach .

dostateczny – 51%-59% poprawnych odpowiedzi. Zna podstawowe związki chemiczne i pierwiastki występujące w organizmie, Zna i opisuje ich znaczenie w warunkach prawidłowych funkcjonowania organizmu a także potrafi określić jakie mogą być nieprawidłowości wynikające z zaburzeń ilościowych i jakościowych tych związków. Potrafi opisać i wyjaśnić przebieg i regulacje najważniejszych przemian biochemicznych. Potrafi opisać i powiązać przemiany i czynniki regulujące homeostazę organizmu. Wyjaśnia znaczenie związków chemicznych egzo –i endogennych w metabolizmie.

niedostateczny – poniżej 50 % poprawnych odpowiedzi. Nie zna pierwiastków i związków chemicznych występujących w organizmie, nie potrafi narysować wzorów strukturalnych ani określić rodzaje izomerii. Nie zna ich znaczenia w warunkach prawidłowych funkcjonowania organizmu i nie potrafi określić jakie mogą być nieprawidłowości wynikające z zaburzeń ilościowych i jakościowych tych związków. Nie potrafi opisać i wyjaśnić przebiegu i regulacji najważniejszych przemian biochemicznych. Nie potrafi opisać i powiązać przemian i czynników regulujących homeostazę organizmu. Nie wyjaśnia znaczenia związków chemicznych endogennych w metabolizmie. Nie jest aktywny na zajęciach i nie opracowuje samodzielnie w formie referatu pisemnego wybranego zagadnienia z zakresu biochemii.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
- testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć
- test mieszany podsumowujący tematykę ćwiczeń wraz z kryteriami

XIII. DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

15.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Biochemia żywności
Nazwa angielska:	Biochemistry and Nutrition
Kierunek studiów:	Dietetyka
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr hab. inż. Barbara Żarowska
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	15	15	-	1+1+1
Razem	-	-	-	45	3

II Cel przedmiotu:

- C1 - Zapoznanie studentów z przemianami metabolicznymi podstawowych składników żywności
 C2 - Zapoznanie studentów z podstawowymi biochemicznymi przemianami żywności w trakcie jej utrwalania
 C3 - Zapoznanie studentów z przemianami enzymatycznymi zachodzącymi w trakcie przechowywania żywności,
 C4 - Zapoznanie słuchaczy z biotechnologicznymi metodami otrzymywania produktów spożywczych
 C5 – Nabycie przez studentów umiejętności wykonywania badań i analiz w zakresie biochemii żywności oraz krytycznej oceny uzyskanych wyników i obliczeń, a także oceny błędów pomiarowych.

III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Student powinien dysponować wiedzą z zakresu podstaw fizyki, chemii, chemii żywności oraz biochemii ogólnej

IV Oczekiwane efekty uczenia się:**Wykłady:**

- EU 1 - Student w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zagadnienia z zakresu biochemii żywności dostosowane do kierunku dietetyka, w tym budowę podstawowych składników żywności, a także enzymów, koenzymów i witamin
 EU2 - Zna i rozumie przemiany metaboliczne: cukrów, białek i lipidów, zachodzące z udziałem odpowiednich enzymów
 EU3 - Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia związane z przyswajaniem składników odżywczych w procesie trawienia, ich transportem i metabolizmem oraz ich rolę w organizmie człowieka

Ćwiczenia:

- EU 4 – Student zna i dobiera odpowiednie metody izolowania i analizy poszczególnych składników żywności w oparciu o znajomość ich budowy i właściwości fizykochemicznych

Laboratoria:

- EU5 - Potrafi przeprowadzić podstawowe badania surowców, półproduktów i gotowych produktów żywnościowych pod kątem zawartości podstawowych składników żywności posługując się odpowiednim sprzętem i aparaturą analityczną, a także odpowiednio opracować uzyskane wyniki
 EU6 - Stosuje zasady bezpiecznej pracy w laboratorium i potrafi pracować w grupie przyjmując w niej różne role

do wszystkich form kształcenia

EU7 - Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biochemii i rozumie potrzebę jej uzupełniania

EU8 – Rozumie konieczność analizy żywności w kontekście zapewnienie jej jak najwyższej jakości

V Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Węglowodany i ich przemiany: budowa, właściwości i przemiany fizykochemiczne oraz enzymatyczne. Zastosowania żywieniowe i technologiczne węglowodanów. Procesy fermentacyjne	3
W2	Białka: budowa i struktura, trawienie białek i ich enzymatyczne przemiany. Białka i ich przemiany w żywności, ze szczególnym uwzględnieniem mięsa, mleka i warzyw.	2
W3	Lipidy: budowa i właściwości lipidów, trawienie lipidów i ich enzymatyczne konwersje. Lipazy. Transestryfikacja. Konwersje nienasyconych kwasów tłuszczowych. Charakterystyka biochemiczna i fizykochemiczna tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	2
W4	Witaminy rozpuszczalne w wodzie, witaminy rozpuszczalne w tłuszczach. Rola i funkcja witamin w przemianie materii.	3
W5	Budowa i funkcje kwasów nukleinowych. Integracja procesów komórkowych.	1
W6	Enzymy trawienne Przemiany i szlaki metaboliczne białek, węglowodanów i tłuszczów w warunkach fizjologicznych, przebieg, lokalizacja oraz regulacja metabolizmu i procesów trawiennych u człowieka	2
W7	Metody konserwacji żywności. Wpływ metod konserwujących na zawartość składników odżywczych żywności	2
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
ĆW.1	Enzymy trawienne	3
ĆW.2	Elektroforetyczne metody stosowane w biochemii żywności	3
ĆW.3	Wykorzystanie metod spektrofotometrycznych i chromatograficznych do analizy żywności	3
ĆW.4	Ćwiczenia obliczeniowe	3
ĆW.5	Ćwiczenie teoretyczne – prezentacja wybranego zagadnienia z biochemii żywności	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
LAB. 1	Przygotowanie niezbędnych roztworów i odczynników	3
LAB. 2	Oznaczania zawartości białka w białku jaja kurzego metodą Lowry'ego	3
LAB.3	Oznaczanie zawartości cukrów redukujących w napojach metodą Nelskona	3
LAB.4	Oznaczanie aktywności α -Amylazy metodą kolorymetryczną	3
LAB.5	Ilościowe oznaczanie ilości kwasów nukleinowych na podstawie zawartości fosforanów w hydrolizacie metodą Fiske-Subbarowa	3
Suma godzin		15
Razem godzin		45
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	e-learning: http://chemia.wpt.kpswjg.pl/index.html	
2.	Komputer rzutnik	
3.	Odczynniki, szkło i przyrządy pomiarowe laboratorium chemicznego	
4.	Instrukcje do ćwiczeń laboratoryjnych	
5.	Zestawy zadań do ćwiczeń obliczeniowych	
VII Metody dydaktyczne:		
1.	Wykłady. Wyjaśnianie zagadnień problemowych.	
2.	Ćwiczenia obliczeniowe. praktyczne i demonstracyjne.	
3.	Ćwiczenia laboratoryjne praktyczne i demonstracyjne	
4.	Realizacja powierzonych zadań	

VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)	
F1	Kolokwia sprawdzające wiedzę z wykładów
F2	Ocena za indywidualne wypowiedzi studenta w czasie wykładu
F3	Prace pisemne (kolokwia) i indywidualne odpowiedzi podczas ćwiczeń
F4	Ocena sprawozdań i indywidualne odpowiedzi w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych.
P1	Pisemna praca zaliczeniowa (kolokwium zaliczeniowe) z ćwiczeń
P2	Średnia z ocen z ćwiczeń laboratoryjnych
P3	Egzamin w formie pisemnej i ustnej z części wykładowej

IX Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	45
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	10
Przygotowanie się do zajęć: samodzielne studiowanie tematyki wykładów i ćwiczeń, samodzielne przygotowanie się do kolokwium sprawdzającego, przygotowanie się do kolokwium zaliczeniowego z ćwiczeń.	20
Przygotowanie się do egzaminu.	15
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Chemia żywności z elementami biochemii / Maria Śmiechowska, Piotr Przybyłowski. - Gdynia: Wydaw. Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni, 2014
2. Biochemia, krótkie wykłady, D. Hames, N. Hooper, PWN, 2010 r.
3. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych, Praca zbiorowa, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, 2012
4. Biochemia witamin t. I i II. Moszczyński P., Pyć R. Wyd. PWN Warszawa 2001

Literatura uzupełniająca:

5. Chemia żywności. T. 1. Składniki żywności / red. Zdzisław E. Sikorski; Emilia Barbara Cybulska - Warszawa: WNT, 2007.
6. Chemia żywności / Zdzisław E. Sikorski. - Chemia żywności. T. 2. Sacharydy, lipidy i białka
7. Chemia żywności / Zdzisław E. Sikorski WNT, 2007 Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności T.3, WNT
8. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności / aut. Witold Bekas et al.; red. Agata Górka, Marta Łobacz- Wyd. 2: Wydawnictwo SGGW, 2009.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	KW-03	C1, C2, C3	W1; W2; W3; W4; W6	1,2,3	F1, F2, P3
EU 2	KW_01; KW_02	C1, C2, C3	W1; W2; W3; W4; W7	1,2,3	F1, F2, P3
EU 3	KW_01; KW_02	C1, C2, C3	W1; W2; W3; W4	1,2,3	F1, F2, P3
EU 4	K_W_03; KW_13	C4	Ćw1-Ćw7	5	F3, P1

EU 5	KU_06	C2; C3; C4	Ćw1-Ćw5	6	F4, P2
EU 6	KU_06, KU_10	C5	Lab1-Lab5 Ćw1-Ćw7	6	F4, P2
EU 7	KK_01, K_K_02; KK_10	C4, C5	Wyk1-Wyk7, Lab1-Lab7 Ćw1-Ćw7		Dyskusje, wyrażanie własnych opinii przez studenta
EU8	K_K_09	C4, C5	Wyk1-Wyk7, Lab1-Lab7 Ćw1-Ćw7		Dyskusje, wyrażanie własnych opinii przez studenta

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 2 w formie pisemnej.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów, ćwiczeń i laboratorium.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
- testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć
- test mieszany podsumowujący tematykę ćwiczeń wraz z kryteriami

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- obecność na zajęciach
- pozytywne zaliczenie testów na wejściu oraz testu końcowego
- pozytywne zaliczenie i terminowe oddawanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń – kryteria oceny sprawozdań

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Informacje na temat warunków zaliczenia i terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT)

16.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Chemia żywności				
Nazwa angielska:	Food Chemistry				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	15	30	60	1+1+2
Razem					4
II Cel przedmiotu:					
C1 - Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu chemii żywności, a zwłaszcza z właściwościami fizykochemicznymi związków chemicznych wchodzących w skład żywności					
C2 - Zapoznanie studentów z podstawami chemicznymi przemianami poszczególnych składników żywności w trakcie przetwarzania i przechowywania					
C3 - Zapoznanie studentów z metodami wykrywania i oznaczania ilości poszczególnych składników żywności					
C4 - WYROBIENIE UMIEJĘTNOŚCI wykonywania badań i analiz żywności, a także opracowania wyników badań, obserwacji i obliczeń teoretycznych, oceny błędów pomiarowych oraz krytycznej oceny własnych eksperymentów					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Student powinien dysponować wiedzą z zakresu podstaw biochemii, chemii ogólnej, nieorganicznej oraz chemii organicznej.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
EU 1 – Ma uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę z podstawowych pojęć z zakresu chemii żywności, zna grupy związków chemicznych wchodzących w skład żywności					
EU 2 - Ma ugruntowaną znajomość budowy podstawowych składników żywności, takich jak: węglowodany, białka, lipidy, składniki mineralne i witaminy i potrafi wyjaśnić dlaczego zmienia się ich skład ilościowy i jakościowy w wyniku zmiany technik przetwarzania i warunków przechowywania					
Ćwiczenia:					
EU 3 – Posiada ugruntowaną wiedzę w zakresie wpływu takich czynników jak: temperatura, woda, dodatki do żywności, warunki przechowywania, technologii przetwarzania na skład jakościowy i ilościowy produktów żywnościowych					
EU 4 - Wie, w jaki sposób przeprowadza się analizę żywności i oznaczanie wybranych składników w surowcach, półproduktach i gotowych produktach żywnościowych.					
Laboratoria:					
EU5 – Zna podstawowy sprzęt laboratoryjny do badania żywności i stosuje zasady bezpiecznej pracy w laboratorium, podczas instrumentalnych i klasycznych analiz składu żywności.					
EU6 – Potrafi przeprowadzić analizę jakościową i ilościową składników surowców, półproduktów i produktów					

żywności.

EU7 – Potrafi pracować w grupie przyjmując w niej różne role

Do wszystkich form zajęć

EK 8 – Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy i ciągłego uczenia się w zakresie dodatków do żywności i metod analizy jej składu.

V Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W.1	Skład produktów żywnościowych	2
W.2	Woda	2
W.3	Sacharydy i polisacharydy	2
W.4	Białka	2
W.5	Lipidy	2
W.6	Witaminy. Barwniki i aromaty	2
W.7	Konserwanty. Mutagenne składniki żywności	2
W.8	Przyprawy	1
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Zmiana składu jakościowego i ilościowego produktów żywnościowych w wyniku oddziaływania czynników zewnętrznych.	3
Ćw.2	Związki mineralne w żywności.	3
Ćw.3	Koloidy i emulsje	3
Ćw.4	Dodatki do żywności..	3
Ćw.5	Metody stosowane w analizie żywności	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
Lab.1	Zapoznanie z podstawami pracy ze sprzętem laboratoryjnym i odczynnikami chemicznymi. Zasady BHP. Przygotowanie niezbędnych odczynników	3
Lab.2	Bufory i pojemność buforowa. Właściwości buforowe żywności.	3
Lab.3	Kwasowość. Surowców i produktów spożywczych.	
Lab.4	Oznaczanie zawartości suchej substancji w żywności	3
Lab.5	Wykrywanie białek i ich analiza ilościowa w produktach żywnościowych.	
Lab.6	Barwniki zielone w surowcach żywnościowych i ich przemiany w wyniku procesów technologicznych	3
Lab.7	Barwniki czerwone w surowcach żywnościowych i ich przemiany w wyniku procesów technologicznych	3
Lab.8	Nieenzymatyczne brunatnienie żywności - Karmelizacja	3
Lab.9	Nieenzymatyczne brunatnienie żywności – reakcje Millarda	3
Lab.10	Zaliczenie ćwiczeń.	3
Suma godzin		30
Razem godzin		60
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Komputer, rzutnik	
2.	Podręczniki, strony internetowe tematyczne	
3.	Odczynniki, szkło i przyrządy pomiarowe laboratorium chemicznego	
4.	Instrukcje do ćwiczeń laboratoryjnych	
5.	Zestawy zadań do ćwiczeń	
VII Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny, konwersatoryjny	
2.	Dyskusja dydaktyczna	
3.	Pokaz, omówienie	

4.	Ćwiczenia obliczeniowe					
5	Ćwiczenia praktyczne (laboratoryjne)					
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1	Kolokwia sprawdzające wiedzę z wykładów					
F2	Ocena za indywidualne wypowiedzi studenta w czasie wykładu					
F3	Prace pisemne (kolokwia) i indywidualne odpowiedzi podczas ćwiczeń					
F4	Ocena sprawozdań i indywidualne odpowiedzi w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych.					
P1	Pisemna praca zaliczeniowa (kolokwium zaliczeniowe) z ćwiczeń					
P2	Średnia z ocen z ćwiczeń laboratoryjnych					
P3	Egzamin w formie pisemnej i ustnej za wykłady					
IX Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności					
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	60					
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji średnio na studenta)	10					
Samodzielne przygotowanie się do laboratoriów, opracowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych	25					
Samodzielne przygotowanie się do kolokwium sprawdzającego i zaliczeniowego z ćwiczeń	10					
Przygotowanie się do egzaminu	15					
SUMA	120					
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4					
X Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Z.E. Sikorski, H., Chemia żywności, T 1 Składniki żywności, praca zbiorowa pod red. Z. E. Sikorskiego i H. Staroszczyk, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2019						
2. P. Tomasiak, Chemia żywności, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, 2015						
3. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności, Praca zbiorowa, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2009.						
Literatura uzupełniająca:						
1. M. Śmiechowska, P. Przybyłowski, Chemia żywności z elementami biochemii, Akademia Morska, Gdynia, 2010.						
2. D. Hames, N. Hooper, Biochemia, krótkie wykłady, PWN, 2010						
3. R.K. Murray, Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2012.						
4. W. Kędziora, Badanie i ocena jakości produktów spożywczych, Praca zbiorowa, Uniwersytet Ekonomiczny, Kraków, 2012.						
XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	KW_03	C1, C2, C3	W 1-7 Ć 1-5	1,2,4	1,2,3	F1, F2, P3
EU 2	KW_03	C1, C2, C3	W 1-7 Ć 1-5	1,2,4	1,2,3	F1, F2, P3

EU 3	KW_03, KW_13	C1, C2, C3	Ć 1-5	1,2,5	2,3	F3,P1
EU 4	KW_03, KW_13	C1, C2, C3	Ć 1-5	1,2,5	2,3	F3,P1
EU 5	KW_13, K_U_02; KU_06	C1, C3, C4	L 1-9 Ć 1-5	2,3,4	2,3,4	F4,P2
EU 6	KW_13, K_U_02; KU_06	C1, C3, C4	L 1-9 Ć 1-5	2,3,4	2,3,4	F4,P2
EU 7	KK_07	C4	L 1-9 Ć 1-5			Dyskusje, wyrażanie własnych opinii przez studenta
EU8	KK_01; KK_02		L 1-9 Ć 1-5			Dyskusje, wyrażanie własnych opinii przez studenta

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 1 w formie pisemnej.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów, ćwiczeń i laboratorium.

Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 50% poprawnych odpowiedzi.

bardzo dobry - 90%-100%

plus dobry – 80%-89%

dobry – 70%-79%

plus dostateczny – 60%-69%

dostateczny – 50%-59%

niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

- testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć -wraz z kryteriami

- test mieszany podsumowujący tematykę ćwiczeń wraz z kryteriami

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- obecność na zajęciach

- pozytywne zaliczenie testów na wejściu oraz testu końcowego

- pozytywne zaliczenie i terminowe oddawanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń- kryteria zaliczenia sprawozdań

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

17.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Mikrobiologia ogólna i żywności
Nazwa angielska:	General and Food Microbiology
Kierunek studiów:	Dietetyka
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr hab. inż. Barbara Żarowska
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	-	30	-	1+2
Razem	-	-	-	45	3

II. Cel przedmiotu:

- C1 - Zapoznanie z przedmiotem badań z mikrobiologii, klasyfikacją, podstawowymi pojęciami i terminami budową, fizjologią i genetyką bakterii.
- C2 - Omówienie klasyfikacji, budowy i funkcji grzybów, w tym drożdży.
- C3 - Przedstawienie ogólnej klasyfikacji i budowy wirusów i bakteriofagów.
- C4 - Charakterystyka drobnoustrojów chorobotwórczych, ich występowania, objawów chorobowych i metod prewencyjnych.
- C5 - Omówienie mikroorganizmów występujących w środowiskach naturalnych (woda, powietrze, gleba) oraz zapoznanie ze wzajemnymi oddziaływaniami między drobnoustrojami.
- C6 - Zapoznanie z technikami posiewów i metodami mikrobiologicznej analizy żywności.
- C7 - Zapoznanie z mikroorganizmami występującymi w surowcach i produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz metodami utrwalania żywności.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Opanowany materiał w zakresie biologii na IV etapie kształcenia (szkoły ponadgimnazjalnej).

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:**Wykłady:**

- EU 1 – Zna przedmiot badań mikrobiologii, podstawowe pojęcia i terminy. Potrafi opisać budowę bakterii, i grzybów ich fizjologię i taksonomię
- EU 2 - Potrafi wymienić i scharakteryzować ważniejsze mikroorganizmy chorobotwórcze człowieka. Potrafi sklasyfikować wirusy, opisać ich budowę oraz opisać najważniejsze choroby przez nie wywoływane.
- EU3 – Opisuje przebieg wzrostu mikroorganizmów i wymienia czynniki, które na niego wpływają, definiuje parametry kinetyki i wydajności opisujące wzrost drobnoustrojów.
- EU 4 - Zna mikroorganizmy występujące w surowcach i produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz metody utrwalania żywności.

Laboratoria:

- EU 4 – Rozumie zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Zna techniki mikroskopowania i barwienia preparatów mikroskopowych.
- EU 5 - Potrafi opisać przedstawicieli podstawowych grup drobnoustrojów: bakterii, drożdży, grzybów strzępkowych, pod kątem ich budowy i fizjologii.

EU 6 – Zna zasady przygotowywania podłoży mikrobiologicznych i techniki posiewów materiału biologicznego		
EU 7 – Zna metody określania liczby komórek mikroorganizmów w populacji.		
EU 8 – Potrafi wymienić wskaźnikowe grupy drobnoustrojów w żywności i przeprowadzić podstawową analizę mikrobiologiczną wybranego surowca i produktu żywnościowego.		
V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Historia mikrobiologii. Podstawowe pojęcia i terminologia w mikrobiologii. Budowa, fizjologia i genetyka bakterii.	3
W2	Budowa, charakterystyka fizjologiczna i sposoby rozmnażania grzybów strzępkowych.	3
W3	Taksonomia i przegląd najważniejszych bakterii chorobotwórczych. Budowa i charakterystyka wirusów oraz bakteriofagów	3
W4	Wzrost i zmienność mikroorganizmów. Mikroflora środowisk naturalnych	3
W5	Mikroorganizmy występujące w surowcach i produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Metody utrwalania żywności.	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
LAB1	Zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym, przygotowanie szkła do sterylizacji. Techniki mikroskopowania.	4
LAB2	Zasady przygotowywania i sterylizacji podłoży mikrobiologicznych. Techniki posiewów materiału biologicznego.	4
LAB3	Charakterystyka makro i mikroskopowa wybranych gatunków bakterii. Techniki barwienia preparatów mikroskopowych. Przetwalnikowanie bakterii.	4
LAB4	Charakterystyka makro i mikroskopowa wybranych gatunków drożdży i grzybów strzępkowych.	4
LAB5	Określania liczby mikroorganizmów w środowisku – metody bezpośrednie i pośrednie.	4
LAB6	Analiza mikrobiologiczna wybranego produktu spożywczego (ocena ogólnej liczby drobnoustrojów, liczby drożdży i pleśni, liczby bakterii z grupy coli).	4
LAB7	Analiza czystości mikrobiologicznej wody, powietrza i powierzchni.	4
LAB8	Kolokwium końcowe. Zaliczenie ćwiczeń	2
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Środki multimedialne, filmy, foliogramy	
2.	Plansze, atlasy, modele, mikroskopy + preparaty mikroskopowe i in.	
3.	Miesięczniki, kwartalniki, podręczniki akademickie i inne źródła informacji dotyczące genetyki ogólnej i medycznej.	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykłady. Wyjaśnianie zagadnień problemowych. Dyskusja.	
2.	Ćwiczenia praktyczne i demonstracyjne.	
3.	Realizacja powierzonych zadań.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Ocena projektu śródsemestralnego. Kolokwium pisemne śródsemestralne obejmujące treści programowe laboratorium z wykorzystaniem zaprojektowanego testu sprawdzającego wiedzę i umiejętności.	
F2	Raporty z wykonania ćwiczeń.	
P1	Egzamin pisemny końcowy obejmujące treści programowe wykładów i laboratorium z wykorzystaniem zaprojektowanego testu wiadomości i umiejętności	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		45
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		10

Przygotowanie się do: zajęć, kolokwium, projektu semestralnego	12
Przygotowanie do egzaminu	23
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Mikrobiologia ogólna, Wojtatowicz M., Stempniewicz R., Żarowska B., Rymowicz W., Robak M., wyd. UP we Wrocławiu, 2008
2. E. Drewniak, T. drewniak, Mikrobiologia żywności, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, 2005
3. J. Nicklin, Mikrobiologia, krótkie wykłady, przekład zbiorowy pod red. Z. Markiewicz, PWN, 2011
4. J. Molenda, Mikrobiologia żywności pochodzenia zwierzęcego, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2010

Literatura uzupełniająca:

1. Z. Anusz – Mikrobiologia i parazytologia lekarska. PZWL, Warszawa 1990.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_05,; K_K_01, K_K_05	C1	W 1,2	1,2,3	1	F; P1
EU 2	K_W_05, K_W_11, K_U_09, K_K_05, K_K_08	C1, C2	W 3	1,2,3	1	F3; P1
EU3	K_W_05, K_W_13; K_U_10,	C3	W 1,2,3,4	1,2,3	1,2,3	F1,F2 P1
EU 4	K_W_05, K_W_13, K_U_09, K_K_01	C5,6,7,8	W 4,5	1,2,3	1, 2,3	F2, P1
EU 5	K_W_05, K_W_11, K_U_09, K_U_18;	C9	Lab. 1	1,2,3	2,3	F1,F3,P1
EU 6	K_U_06; K_U_18	C 2,3,4	Lab. 3,4	1,2,3	2,3	F1,F3,P1
EU 7	K_U_06; K_U_18	C 6,7	Lab. 2	1,2,3	2,3	F1,F3,P1
EU 8	K_U_06; K_U_18	C 6,7	Lab. 5	1,2,3	2,3	F1,F3,P1
EU 9	K_W_05, K_U_18; K_U_18	C 5	Lab. 5,6,7	1,2,3	2,3	F1,F3,P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 2 w formie pisemnej.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i laboratorium.

Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 50% poprawnych odpowiedzi.

bardzo dobry - 90%-100%

plus dobry – 80%-89%

dobry – 70%-79%

plus dostateczny – 60%-69%

dostateczny – 50%-59%

niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia laboratoria:

- obecność na zajęciach

- pozytywne zaliczenie testów na wejściu oraz testu końcowego

- pozytywne zaliczenie i terminowe oddawanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń – kryteria oceny sprawozdań

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

18.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:	Parazytologia
Nazwa angielska:	Parasytology
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr Wiktor Dzygóra
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	-	15	30	1+1
Razem	15	-	15	30	2

II Cel przedmiotu:

- C1** – Zapoznanie z przedmiotem badań z parazytologii, klasyfikacją oraz podstawowymi pojęciami i terminami
C2 – Omówienie ogólnej charakterystyki pierwotniaków, płazińców i obleńców wraz z taksonomią i przeglądem gatunków pasożytniczych
C3 – Zapoznanie z ogólną charakterystyką pierścienic i stawonogów wraz z taksonomią i przeglądem gatunków półpasożytniczych i pasożytniczych. Zaznajomienie z procedurami pobierania i przesyłania materiałów do badań parazytologicznych
C4 – Omówienie epidemiologii i profilaktyki chorób pasożytniczych, patogenezы oraz inwazji pasożytniczych w stanach immunosupresji, jak i diagnostyki wraz z leczeniem parazytoz
C5 – Zapoznanie z budową i biologią pierwotniaków jelitowych i pasożytów tkankowych, przywr i tasiemców oraz nicieni pasożytniczych. Prowadzenie obserwacji mikro- i makroskopowych omawianych gatunków pasożytniczych
C6 – Przedstawienie budowy i biologii stawonogów pasożytniczych

III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Opanowany materiał w zakresie biologii na poziomie liceum/technikum.

IV. Oczekiwane uczenia się:

Wykłady:

- EU1** – Zna przedmiot badań parazytologii, ogólną klasyfikację oraz podstawowe pojęcia i terminy. Potrafi scharakteryzować pierwotniaki, płazińce i obleńce wraz z taksonomią i przeglądem gatunków pasożytniczych
EU2 - Zna ogólną charakterystykę pierścienic i stawonogów wraz z taksonomią i przeglądem gatunków półpasożytniczych i pasożytniczych. Zna procedury związane z pobieraniem i przesyłaniem materiałów do badań parazytologicznych

Laboratoria:		
<p>EU 3 – Wykazuje znajomość epidemiologii i profilaktyki chorób pasożytniczych, patogenezы oraz inwazji pasożytniczych w stanach immunosupresji, jak i diagnostyki wraz z leczeniem pasożytoz</p> <p>EU 4 - Zna budowę i biologię pierwotniaków jelitowych i pasożytów tkankowych, przywr i tasiemców oraz nicieni pasożytniczych. Prowadzenie obserwacji mikro- i makroskopowych omawianych gatunków pasożytniczych. Potrafi omówić budowę i biologię stawonogów pasożytniczych.</p>		
V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W.1	Przedmiot badań parazytologii. Ogólna klasyfikacja pasożytów zwierzęcych. Podstawowe pojęcia i terminologia w parazytologii.	2
W.2	Ogólna charakterystyka pierwotniaków. Taksonomia i przegląd pasożytniczych pierwotniaków jelitowych, dróg moczowo-płciowych oraz krwi i tkanek.	3
W.3	Ogólna charakterystyka płazińców. Taksonomia i przegląd pasożytniczych robaków płaskich.	2
W.4	Ogólna charakterystyka obleńców. Taksonomia i przegląd pasożytniczych obleńców.	2
W.5	Taksonomia i charakterystyka pierścienic półpasożytniczych. Warunki i zasady stosowania w leczeniu <i>Hirudo medicinalis</i> .	2
W.6	Ogólna charakterystyka, taksonomia i przegląd stawonogów pasożytniczych (pajęczaki, owady). Pobieranie i przesyłanie materiałów do badań parazytologicznych.	2
	Kolokwium końcowe.	2
Suma godzin		15
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
LAB.1	Epidemiologia i profilaktyka chorób pasożytniczych	2
LAB.2	Patogeneza chorób pasożytniczych i inwazje pasożytnicze w stanach immunosupresji.	2
LAB.3	Diagnostyka i leczenie chorób pasożytniczych (parazytozy jelitowe, pasożyty tkankowe).	2
LAB.4	Ogólna budowa i biologia pierwotniaków jelitowych oraz pasożytów krwi i tkanek. Obserwacja mikroskopowa pierwotniaków pasożytniczych.	2
LAB.5	Ogólna budowa i biologia przywr i tasiemców pasożytniczych. Obserwacja mikroskopowa i makroskopowa płazińców pasożytniczych.	2
LAB.6	Ogólna budowa i biologia nicieni pasożytniczych. Obserwacja mikroskopowa i makroskopowa nicieni pasożytniczych.	2
LAB.7	Ogólna budowa i biologia stawonogów pasożytniczych. Obserwacja mikroskopowa i makroskopowa wybranych stawonogów pasożytniczych.	2
	Ewaluacja treści zrealizowanych ćwiczeń. Kolokwium końcowe.	1
Suma godzin		15
Razem godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		

1.	Środki multimedialne, filmy, foliogramy
2.	Plansze, atlasy, modele, mikroskopy + preparaty mikroskopowe
3.	Miesięczniki, kwartalniki, podręczniki akademickie i inne źródła informacji dotyczące genetyki ogólnej i medycznej.

VII. Metody dydaktyczne:

1.	Wykłady problemowe, wykłady połączone z dyskusją.
2.	Metoda problemowo-laboratoryjna, metoda projektów.

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1	Oceny cząstkowe związane m. in. z aktywnością podczas zajęć, ocena projektu, ocena prezentacji.
P1	Pisemne kolokwium zaliczeniowe w postaci zaprojektowanych zróżnicowanych, punktowanych zadań testowych/problemów obejmuje treści programowe wykładów stanowi podstawowe narzędzie badające poziom wiadomości i umiejętności studentów. Zadania testowe/problemowe są punktowane zależnie od ich poziomu trudności, tj. od 1 - max. 3 pkt.. Zadania są skategoryzowane i uwzględniają efekty uczenia się.

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	6
Przygotowanie się do zajęć	24
SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Kadłubowski R. i Kurnatowska A. (red.) – Parazytologia lekarska. PZWL 2005.
2. Z. Pawłowski, J.Stefaniuk – Parazytologia kliniczna w ujęciu wielodyscyplinarnym. WL PZWL 2004.

Literatura uzupełniająca:

1. Anusz Z. – Mikrobiologia i parazytologia lekarska. PZWL, Warszawa 1990.
2. Heczko P. – Mikrobiologia lekarska. PZWL 2006.
3. Dziubek Z. – Choroby zakaźne i pasożytnicze. PZWL 2006.
4. Fritz H. i wsp. (Red. Heczko P., Pitryk A.)– Mikrobiologia lekarska. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007.
5. Nicklin J. i wsp. – Mikrobiologia. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2006.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny

EU1	K_W_05,K_W_1 1, K_U_09, K_K_01	C1, C2	W. 1,2,3,4	1,2,3	1	F1
EU 2	K_W_05, K_W_11, K_U_09, K_K_01	C3	W. 5,6	1,2,3	1	F1
EU 3	K_W_05, K_U_09, K_K_01	C4	Lab. 1,2,3	1,2	2	F1
EU 4	K_W_05, K_W_11 K_U_09, K_U_15, K_K_01	C5, C6	Lab.4,5,6,7	1,2	2	P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę - semestr 1

Kryteria zaliczenia wykładów:

Pisemne zaliczenie końcowe obejmujące treści programowe wykładów z wykorzystaniem zaprojektowanego testu wiadomości i umiejętności. Za poprawną odpowiedź student otrzymuje 1 pkt, za błędną lub brak odpowiedzi 0 pk
Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 50% poprawnych odpowiedzi.

Skala ocen

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %..

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 50%.

Niedostateczny – poniżej 50 %.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

1. aktywność na zajęciach (włączanie się do dyskusji inicjowanej przez wykładowcę, przejawianie zainteresowania zagadnieniami omawianymi w trakcie ćwiczeń)

2. poprawna, oceniona pozytywnie odpowiedź ustna na 3 pytania z zakresu treści odnoszących się do efektów kształcenia z dziedziny wiedzy i umiejętności, zadane studentowi w czasie trwania ćwiczeń

Kryteria ocen – odpowiedź ustna

Bardzo dobry - Odpowiedź poprawna, pełna, samodzielna na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia

Dobry plus - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, wymagająca nieznacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Dobry - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, wymagająca nieznacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Dostateczny plus - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, niepełna, wymagająca znacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Dostateczny - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, niepełna, wymagająca znacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Niedostateczny - Brak odpowiedzi lub niepoprawna odpowiedź na każde z 3 pytań zadanych studentowi przez prowadzącego zajęcia

3. przygotowanie projektu na wybrany z listy temat

4 pozytywne zaliczenie kolokwium końcowego

kryteria ocen – testu końcowego z laboratorium

Pisemne zaliczenie końcowe obejmujące treści programowe ćwiczeń z wykorzystaniem zaprojektowanego testu wiadomości i umiejętności. Za poprawną odpowiedź student otrzymuje 1 pkt, za błędną lub brak odpowiedzi 0 pk
Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 50% poprawnych odpowiedzi

Skala ocen

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %..

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 50%.

Niedostateczny – poniżej 50 %.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych budynek nr 3 Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych, zgodnie z zapisami w planie zajęć.
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć zamieszczane są na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMIT.

Nazwa przedmiotu/modułu:	Genetyka
Nazwa angielska:	Genetics
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Forma studiów/ Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr Wiktor Dźygóra
Status przedmiotu	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	10	15	-	-	1+1
Razem	-	-	-	25	2

II. Cel przedmiotu

C1 – Zapoznanie z przedmiotem badań i najważniejszymi osiągnięciami z genetyki, podstawową terminologią, aparaturą pojęciową, organizacją chromosomów pojęciem i charakterystyką kariotypu człowieka oraz znaczeniem homeostazy genetycznej.

C2 – Omówienie praw dziedziczności G. Mendla i chromosomowej teorii dziedziczności T. Morgana, zjawiska zmienności i jej rodzajów oraz wykazanie wpływu genotypu i środowiska na kształtowanie się cech i właściwości organizmu.

C3 – Zapoznanie z wybranymi mutagenami i mechanizmami ich działania oraz wybranymi chorobami genetycznymi, jak i genetycznie zdeterminowanymi reakcjami organizmu na niektóre leki i czynniki środowiskowe.

C4 – Omówienie budowy, rodzajów i funkcji kwasów nukleinowych. Zapoznanie z typami determinacji płci u zwierząt i człowieka, mechanizmami dziedziczenia płci i cech sprzężonych z płcią oraz przebiegiem cyklu komórkowego, mechanizmami dyferencjacji komórek, głównymi etapami embriogenezy i zakłóceniami w procesie histo- i organogenezy.

C5 – Zdefiniowanie pojęcia genu, omówienie rodzajów genów oraz mechanizmów regulacji funkcji genów, dziedziczenia cech ilościowych i jakościowych. Zapoznanie z leczeniem dietetycznym chorób zdeterminowanych genetycznie i osiągnięciami w zakresie inżynierii genetycznej.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Podstawowa wiedza i umiejętności z zakresu biologii na IV poziomie kształcenia.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się

Wykłady:

EU1 – Zna najważniejsze osiągnięcia z genetyki, terminologię i aparaturę pojęciową

EU2 – Potrafi omówić chemizm i strukturę chromosomów. Zna pojęcie kariotypu wraz z charakterystyką kariotypu człowieka; rozumie znaczenie homeostazy genetycznej.

EU3 – Zna prawa Mendla i chromosomową teorię dziedziczności, zjawisko zmienności i jej rodzaje, uwarunkowania genetyczne i środowiskowe cech człowieka oraz mutageny i mechanizm ich działania

EU4 – Zna najczęściej występujące chromosomopatie i genopatie, potrafi je scharakteryzować. Potrafi omówić genetycznie zdeterminowane reakcje organizmu na różne leki i czynniki środowiskowe.

Ćwiczenia:

EU5 – Zna chemiczną budowę kwasów nukleinowych, potrafi wskazać występujące różnice między nimi i określić ich znaczenie. Potrafi przedstawić typy determinacji płci oraz mechanizmy dziedziczenia płci i cech sprzężonych z płcią.

EU6 – Zna przebieg cyklu komórkowego i mechanizmy dyferencjacji komórki. Omawia główne etapy ontogenezy ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju prenatalnego; zna czynniki zakłócające proces histo i organogenezy i ich następstwa.

EU7 – Zna pojęcie i rodzaje genów, ich mechanizm regulacji, dziedziczenia cech ilościowych i jakościowych. Wie na czym polega leczenie dietetyczne chorób zdeterminowanych genetycznie. Zna osiągnięcia w zakresie inżynierii genetycznej.

V. Treści programowe

Forma zajęć: WYKŁAD		Liczba godzin
W1	Wprowadzenie do genetyki człowieka. Podstawowa terminologia i aparatura pojęciowa. Organizacja chromosomów w aspekcie chemicznym i strukturalnym.	2
W2	Pojęcie i charakterystyka kariotypu ze szczególnym uwzględnieniem kariotypu człowieka. Homeostaza genetyczna i jej znaczenie.	1
W3	Prawa dziedziczości G. Mendla na wybranych przykładach. Chromosomowa teoria dziedziczości T. Morgana.	1
W4	Zjawisko zmienności i jej rodzaje na wybranych przykładach. Uwarunkowania genetyczne i środowiskowe cech człowieka na przykładach.	1
W5	Czynniki mutagenne w środowisku i ich wpływ na aparat genetyczny człowieka.	1
W6	Charakterystyka wybranych chromosomopatii i genopatii.	1
W7	Genetycznie zdeterminowane reakcje organizmu na stosowane środki farmakologiczne (nadwrażliwość na sukcyńlocholinę, fawizm, hipertermia złośliwa) i wybrane czynniki ekologiczne (np. hemochromatoza, hipolaktazja, celiakia).	2
W8	Powtórzenie i utrwalenie wykładów. Kolokwium pisemne.	1
Suma godzin		10
Forma zajęć: ĆWICZENIA		Liczba godzin
Ćw.1	Kwasy nukleinowe, ich budowa chemiczna i funkcje.	2
Ćw.2	Typy determinacji płci u zwierząt i człowieka. Mechanizm dziedziczenia płci i cech sprzężonych z płcią.	2
Ćw.3	Cykl komórkowy i jego charakterystyka na wybranych przykładach. Mechanizm dyferencjacji komórek.	2
Ćw.4	Główne etapy rozwoju ontogenetycznego ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju prenatalnego. Zakłócenia w procesie histo- i organogenezy, ich przyczyny i następstwa.	2
Ćw.5	Pojęcie i rodzaje genów na wybranych przykładach. Mechanizm regulacji funkcji genów.	2
Ćw.6	Dziedziczenie cech ilościowych i jakościowych u człowieka. Zadania genetyczne.	2
Ćw.7	Leczenie dietetyczne wybranych chorób zdeterminowanych genetycznie. Inżynieria genetyczna i jej praktyczne zastosowanie.	2
Ćw.8	Powtórzenie i utrwalenie treści ćwiczeń: kolokwium pisemne.	1
Suma godzin		15

Razem godzin		25
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Środki multimedialne, filmy, foliogramy.	
2.	Plansze, atlasy, modele, mikroskopy + preparaty mikroskopowe i in.	
3.	Miesięczniki, kwartalniki, podręczniki akademickie i inne źródła informacji dotyczące genetyki ogólnej i medycznej.	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Wykład informacyjny	
2.	Opis	
3.	Dyskusja, dyskusja związana z wykładem	
4.	Ćwiczenia wg scenariusza	
VIII. Sposoby oceny		
F1	Pytania, testy jednokrotnego wyboru i mieszane sprawdzające przygotowanie do tematyki	
F2	Aktywność podczas zajęć	
F3	Ocena projektu śródsemestralnego,	
P1	Kolokwium pisemne obejmujące treści programowe z ćwiczeń z wykorzystaniem zaprojektowanego testu wiadomości i umiejętności.	
P2	Kolokwium pisemne końcowe obejmujące treści programowe wykładów z wykorzystaniem zaprojektowanego testu wiadomości i umiejętności.	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		25
Przygotowanie do zajęć		25
Przygotowanie do zaliczenia przedmiotu.		10
SUMA GODZIN		60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca		
<u>Literatura podstawowa</u>		
1. Bradley J. i wsp.: Genetyka medyczna, PZWL 2008		
2. Bal J.: Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej, PWN, 2011		
<u>Literatura uzupełniająca</u>		
3. Brown T. A., red. wyd. pol. P. Węgleński: Genomy, PWN 2009		
4. Winter P.C., Hickey G.I., Fletcher H.L.: Genetyka - krótkie wykłady, PWN 2010.		
5. Bartel H.: Embriologia dla studentów medycyny, PZWL, Warszawa 2004.		

XI. Tablica powiązań efektów przedmiotowych i kierunkowych z celami przedmiotu w odniesieniu do metod ich weryfikacji

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_03, K_W_06, K_U_09, K_K_01	C1	W.1	3	1	F3
EU 2	K_W_03, K_U_09, K_K_01	C1,2	W. 1,2	1,2,3	1	F3
EU 3	K_W_06, K_W_11, K_U_05, K_U_09, K_K_01	C3,4,5	W.3,4,5	1,3	1	F3
EU 4	K_W_06, K_W_09, K_W_11, K_U_05, K_U_09, K_U_15, K_K_01, K_K_04, K_K_05	C5,6	W.6,7	1,3	1	F3, P1
EU 5	K_W_03, K_W_06, K_U_09, K_K_01	C1,2	Ćw.1,2	1,2,3	2,3,4	F3
EU 6	K_W_01, K_W_08, K_U_03, K_U_09, K_K_01	C3,4	Ćw.3,4	1	2,3,4	F3
EU 7	K_W_06, K_W_09, K_U_05, K_U_09, K_K_01, K_K_05	C5,6,7	Ćw.5,6,7,8	1,2,3	2,3,4	F1,F2

XII. Zasady weryfikacji oczekiwanych efektów uczenia się

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę - semestr 1

Kryteria zaliczenia wykładów:

Pisemne zaliczenie końcowe obejmujące treści programowe wykładów z wykorzystaniem zaprojektowanego testu wiadomości i umiejętności. Za poprawną odpowiedź student otrzymuje 1 pkt, za błędną lub brak odpowiedzi 0 pkt. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 50% poprawnych odpowiedzi.

Skala ocen

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %..

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 50%.

Niedostateczny – poniżej 50 %.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

1. aktywność na zajęciach (włączanie się do dyskusji inicjowanej przez wykładowcę, przejawianie

zainteresowania zagadnieniami omawianymi w trakcie ćwiczeń)

2. poprawna, oceniona pozytywnie odpowiedź ustna na 3 pytania z zakresu treści odnoszących się do efektów kształcenia z dziedziny wiedzy i umiejętności, zadane studentowi w czasie trwania ćwiczeń

Kryteria ocen – odpowiedź ustna

Bardzo dobry - Odpowiedź poprawna, pełna, samodzielna na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia

Dobry plus - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, wymagająca nieznacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Dobry - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, wymagająca nieznacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Dostateczny plus - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, niepełna, wymagająca znacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Dostateczny - Odpowiedź na 3 pytania zadane studentowi przez prowadzącego zajęcia poprawna, niepełna, wymagająca znacznego ukierunkowania przez nauczyciela

Niedostateczny - Brak odpowiedzi lub niepoprawna odpowiedź na każde z 3 pytań zadanych studentowi przez prowadzącego zajęcia

Skala ocen

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %..

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 50%.

Niedostateczny – poniżej 50 %.

kryteria ocen – testu końcowego z ćwiczeń

Pisemne zaliczenie końcowe obejmujące treści programowe ćwiczeń z wykorzystaniem zaprojektowanego testu wiadomości i umiejętności. Za poprawną odpowiedź student otrzymuje 1 pkt, za błędną lub brak odpowiedzi 0 pkt. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 50% poprawnych odpowiedzi

Skala ocen

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %..

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 50%.

Niedostateczny – poniżej 50 %.

XIII. Inne przydatne informacje o przedmiocie

Tematyka samokształcenia do podawana przez prowadzącego na pierwszych zajęciach.

Zajęcia odbywają się w salach WNMiT, budynek nr 3

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

20.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Kwalifikowana pierwsza pomoc
Nazwa angielska:	EMS base
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr n. med. Wioletta Palczewska
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	-	-	30		2

II. Cel przedmiotu:

CI - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności udzielania pomocy osobom w stanie nagłego zagrożenia życia i zdrowia w miejscu zdarzenia jednostkowego, zdarzeniach masowych i katastrofach do czasu przybycia kwalifikowanego personelu ratowniczego.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

brak

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:**Laboratoria:**

EU 1 – Student rozpoznaje i ocenia sytuacje zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka, zna algorytmy postępowania ratowniczego w zakresie podstawowych zabiegów resuscytacyjnych wobec człowieka dorosłego i dziecka i potrafi je zastosować w działaniach praktycznych zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi ERC. Potrafi bezpiecznie posługiwać się automatycznym defibrylatorem zewnętrznym, w swoich działaniach dąży do profesjonalizmu.

EU 2 – Ma wiedzę dotyczącą stanów zagrożenia życia, potrafi zaproponować właściwe działania ratownicze w wybranych sytuacjach prowadzących do nagłego pogorszenia zdrowia lub życia. Czynności ratunkowe wykonuje zgodnie z przyjętymi procedurami wykorzystując poznane algorytmy. Organizuje i przeprowadza bezpieczny transport. W swoich działaniach przejawia postawę refleksyjną w zakresie podejmowanych przez siebie czynności, okazując szacunek wobec poszkodowanego.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
LAB.1	Postępowanie z poszkodowanym nieprzytomnym nieurazowym: Przyczyny utraty przytomności. Niebezpieczeństwa wynikające z utraty przytomności u poszkodowanego. Znaczenie zachowania drożności dróg oddechowych i czynności oddychania u osoby nieprzytomnej. Procedura postępowania z nieprzytomnym. Ocena stanu przytomności. Bezpieczne podejście. Badanie poszkodowanego. Stosowanie pozycji ułożeniowych (zastana, bezpieczna)	2
LAB.2	Resuscytacja krążeniowo – oddechowa: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne wobec człowieka dorosłego i dziecka (BLS). Podstawowe zabiegi resuscytacyjne z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego (BLS/AED)	8

LAB.3	Zadławienia: Przyczyny niedrożności dróg oddechowych. Zasady różnicowania niedrożności (całkowita, częściowa). Algorytm postępowania w przypadku obecności ciała obcego w drogach oddechowych w poszczególnych grupach wiekowych. Stosowanie zabiegów prowadzących do usunięcia ciała obcego z dróg oddechowych w poszczególnych grupach wiekowych (uderzenia międzyłopatkowe, uciski nadbrzusza i klatki piersiowej)	2
LAB.4	Internistyczne i neurologiczne stany zagrożenia życia: Zawał mięśnia sercowego – przyczyny, objawy, pomoc doraźna; Śpiączki cukrzycowe – przyczyny, objawy, pomoc doraźna. Postępowanie ratownicze w astmie oskrzelowej. Udar mózgu – podział, przyczyny, objawy, pomoc doraźna; Drgawki u dorosłych i dzieci – podział, niebezpieczeństwa, pomoc doraźna; Padaczka i stan padaczkowy – różnicowanie, działania ratownicze.	2
LAB.5	Zatrucia. Charakterystyka środków trujących – leki i środki uzależniające, grzyby, artykuły spożywcze, tlenek węgla, alkohol; Semiotyka zatruc; Pomoc doraźna w zatruciach. Postępowanie ratownicze w ukąszeniach.	2
LAB.6	Podstawy traumatologii Pojęcie urazu. Przyczyny i objawy urazów. Obrażenia tkanek miękkich: Rany – rodzaje, objawy i niebezpieczeństwa. Amputacje urazowe. Urazy miednicy i kończyn. Urazy i ostre stany chirurgiczne jamy brzusznej. Obrażenia klatki piersiowej. Urazy głowy. Urazy wielonarządowe. Podstawowe zasady ewakuacji.	3
LAB.7	Obrażenia naczyń krwionośnych: Rodzaje krwotoków, różnicowanie, zasady postępowania. Sposoby zaopatrywania ran i tamowania krwotoków zewnętrznych. Postępowanie przy krwotoku z nosa. Rodzaje opatrunków i materiały opatrunkowe: uciskowy, osłaniający, trójstronny, chustowy, Elementy bandażowania. Działania przeciwwstrząsowe.	3
LAB.8	Obrażenia termiczne, chemiczne, elektryczne: Hipo i hipertermia. Odmrożenia. Ocena ciężkości urazów termicznych; Epidemiologia oparzeń; Patomechanizm obrażeń spowodowanych urazem termicznym; Procedury postępowania i zasady udzielania pomocy doraźnej w zależności od rodzaju obrażenia.	3
LAB.9	Urazy narządu ruchu Zasady unieruchamiania uszkodzeń narządu ruchu (kości długie, płaskie, stawy). Zakładanie kołnierza ortopedycznego, unieruchamianie poszkodowanego z urazem kręgosłupa. Zabezpieczenie transportowe.	3
LAB.10	Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalnych uzyskanych podczas kursu	2
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy, foliogramy.	
2.	Plansze, fantomy resuscytacyjne dorosłego, dziecka, treningowy AED, makieta drożności dróg oddechowych, materac, symulator poszkodowanego.	
3.	Deska ortopedyczna, bandaże, przylepce, chusty trójkątne, koc termiczny, zestaw ratowniczy R0	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	wykład informacyjny	
3.	metoda „czterech kroków”	
4.	metoda symulacyjna poprzedzona pre - briefingiem zakończona de - briefingiem	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Ocena aktywności	
F2.	Uczestnictwo w dyskusji	
F3.	Ocena ciągła umiejętności praktycznych podczas zajęć	
P1.	Test wiedzy	
P2. ZAL.O	OSCE	
IX. Obciążenie pracą studenta		

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Przygotowanie do testów. Przygotowanie referatu. Przygotowanie prezentacji multimedialnej. Analiza literatury przedmiotu i aktów prawnych.	20
Przygotowanie do zaliczenia	10
SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X.Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- Wytyczne 2010 Resuscytacji krążeniowo-oddechowej Polska Rada Resuscytacji Kraków 2015

Literatura uzupełniająca:

- M. Goniewicz: „Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów”, PZWL, Warszawa 2011

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K U 12	C1	Lab 1 - 5	1,2	1	F1, F2, P2
EU 2	K U 12	C2	Lab 1 - 9	1,2, 3	1	F1, F2, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Kurs kończy się zaliczeniem na ocenę.

Ocena formująca (F1, F2): frekwencja na zajęciach, ocena aktywności, uczestnictwo w dyskusji, ocena ciągła wykonywanych czynności praktycznych w oparciu o kartę oceny studenta obejmującą: postępowanie z poszkodowanym nieprzytomnym, BLS człowieka dorosłego, BLS dziecka, BLS/AED dorosłego, kryteria gry dydaktycznej, samodzielne przeprowadzenie elementu zajęć (w oparciu o metodę „czterech kroków”) – w ramach samokształcenia, zastosowanie zabiegów ratujących życie w oparciu o kryteria zawarte w karcie zabiegów.

Ocena podsumowująca (P1): rozwiąże test sprawdzający wielokrotnego wyboru składający się z 30 pytań obejmujący problematykę: resuscytacja krążeniowo – oddechowa, NZK w sytuacjach szczególnych, zadławienia, podstawy traumatologii, obrażenia naczyń krwionośnych, obrażenia narządu ruchu, obrażenia energią elektryczną, chemiczną, termiczną, elementy toksykologii.

Kryteria oceny:

30 – 28 punktów – bardzo dobry

27 – 25 – dobry plus

24 – 22 punktów – dobry

21 – 19 dostateczny plus

18 – 16 punktów – dostateczny

15 i poniżej punktów – niedostateczny

Ocena podsumowująca: (P2)

Przeprowadzi działania ratownicze zgodnie z procedurami postępowania ratowniczego adekwatnie do wylosowanego scenariusza według zasad egzaminu OSCE.

Obowiązuje 100% frekwencja na zajęciach, ewentualna 1 nieobecność usprawiedliwiona winna być odpracowana w ramach indywidualnych konsultacji z prowadzącym zajęcia.

Bardzo dobry – wykaże się znakomitą wiedzą i umiejętnościami w zakresie doboru i zastosowania procedur ratowniczych adekwatnych do rozpoznania stanu zagrożenia życia. W wykonywaniu działań ratowniczych wykazuje bardzo dobrą sprawność techniczną. Aktywny w rozwiązywaniu trudnych i złożonych problemów, przejawia wysoką samoocenę popartą umiejętnością krytycznego spojrzenia na własną wiedzę i umiejętności.

Dobry plus - bardzo dobra wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne z drobnymi błędami manualnymi. Aktywny i samodzielny w podejmowaniu zadań, krytyczny w stosunku do własnej wiedzy i umiejętności.

Dobry –generalnie solidna praca lecz popełnia niewielkie błędy w zakresie doboru procedur ratowniczych, które nie powodują zagrożenia dla poszkodowanego. Sprawny technicznie z wiedzą wymagającą uzupełnień. Aktywny na zajęciach z niewielkim krytycyzmem w stosunku do własnej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Dostateczny plus - zadowalająca wiedza, umiejętności, kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami w obszarze wiedzy, które jednak nie powodują zaburzeń w podejmowaniu decyzji ratowniczych. Występują niedociągnięcia w działaniach praktycznych, które nie powodują występowania błędów krytycznych. Aktywność na poziomie zadawalającym.

Dostateczny –podstawowa wiedza, umiejętności, kompetencje z licznymi niedociągnięciami i brakiem samodzielności. Słaba sprawność manualna, ale bez błędów krytycznych. Występują okresy bierności podczas zajęć dydaktycznych.

Niedostateczny – wykazuje znaczne niedostatki wiedzy teoretycznej, które mimo ukierunkowania uniemożliwiają podejmowanie działań ratowniczych. Lekceważący stosunek do wykonywanych działań lub (i) popełnianie licznych błędów krytycznych w podejmowanych działaniach. Bierny w większości zajęć.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w sali 206 Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 w Monoprofilowym Centrum Symulacji Medycznej.
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Żywienie człowieka
Nazwa angielska:	Human Nutrition
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/ I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Status przedmiotu:	Obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	30	-	45	1+2
2	15	30	-	45	1+2
Razem	30	60	-	90	6

II. Cel przedmiotu:

- C1** – Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą celów i zadań nauki o żywieniu, przedstawienie rysu historycznego ewolucji odżywiania oraz zapoznanie z sytuacją żywieniową na świecie i w Polsce.
- C2** – Zapoznanie z mechanizmami regulacyjnymi dotyczącymi przyswajania, trawienia i wchłaniania pokarmów oraz procesów metabolicznych w organizmie.
- C3** – Wyposażenie w wiedzę dotyczącą przemian energetycznych w organizmie, umiejętność poprawnego obliczania podstawowej i całkowitej przemiany materii, wartości odżywczej pożywienia i bilansu energetycznego.
- C4** – Zapoznanie z wiedzą dotyczącą żywności wzbogaconej, bioaktywnej i funkcjonalnej.
- C5** -- Przedstawienie znaczenia składników odżywczych, mineralnych oraz witamin w organizmie – ich rola, objawy niedoboru, źródła w pożywieniu.
- C6** – Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu zasad planowania żywienia różnych grup ludności oraz metod stanowiących podstawę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia organizmu.
- C7**– Przedstawienie obszarów badań nutrigenomiki i nutrigenetyki, wyposażenie w wiedzę dotyczącą roli i znaczenia probiotyków, prebiotyków i synbiotyków w żywieniu.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Podstawowe wiadomości z chemii i biologii w zakresie szkoły średniej

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

Wykłady

- EU 1** – Student posiada wiedzę o znaczeniu żywienia w aspekcie zdrowotnym, potrafi przekazać wiadomości z zakresu problematyki żywieniowej w Polsce i na świecie ora wymienić organizacje międzynarodowe do spraw żywienia ludności.
- EU 2** – Student potrafi omówić mechanizmy regulacyjne dotyczące przyswajania, trawienia i wchłaniania pokarmów oraz procesy metaboliczne w organizmie.
- EU 3** – Student potrafi omówić przemiany energetyczne w organizmie, posiada umiejętność poprawnego obliczania podstawowej i całkowitej przemiany materii, wartości odżywczej pożywienia i bilansu energetycznego, zna normy żywienia i żywienia.

EU 4 – Student zna układ tabel składu i wartości odżywczych; na podstawie tabel potrafi określić wartość odżywczą produktów spożywczych, umie dokonać ich podziału na grupy oraz wskazać zamienniki poszczególnych produktów, uwzględniając również żywność wzbogaconą i funkcjonalną.

Ćwiczenia

EU 5 – student zna zasady planowania żywienia dla różnych grup ludności

EU 6 – student potrafi omówić metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia organizmu.

EU 7 – student potrafi przedstawić główne obszary badań nutrigenetyki i nutrigenomiki, zna rolę i znaczenie probiotyków, prebiotyków i synbiotyków w żywieniu człowieka.

EU8 - Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy, wykazuje ukształtowaną postawę prozdrowotną.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
SEMESTR 1		
W1	Cele i zadania nauki o żywieniu. Rys historyczny ewolucji odżywiania.	2
W2	Problemy żywieniowe świata i Polski. Organizacje międzynarodowe do spraw wyżywienia ludności.	3
W3	Budowa układów związanych z przyswajaniem pokarmu. Spożywanie pokarmu – mechanizmy regulacyjne. Przyswajanie pokarmu i transport składników odżywczych.	4
W4	Trawienie i wchłanianie pokarmów.	3
W5	Katabolizm i anabolizm.	2
W6	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		15
SEMESTR 2		
W7	Bilans energetyczny organizmu, wartość energetyczna pożywienia.	3
W8	Procesy przemiany materii w organizmie. Gospodarka energetyczna organizmu człowieka.	3
W9	Normy żywieniowe w Polsce i Unii Europejskiej. Rodzaje norm i ich zastosowanie. Oznaczenie żywności, GDA.	2
W10	Podział produktów spożywczych. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Zmiany wartości odżywczej produktów trakcie przechowywania i przetwarzania.	4
W11	Żywność wzbogacona i żywność funkcjonalna, bioaktywna.	2
W12	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		15
Razem godzin - wykłady		30
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
SEMESTR 1		
Ćw.1	Znaczenie białka w żywieniu.	6
Ćw.2	Znaczenie tłuszczów w żywieniu.	6
Ćw.3	Znaczenie węglowodanów w żywieniu.	6
Ćw.4	Rola witamin w żywieniu.	6
Ćw.5	Rola składników mineralnych w żywieniu. Gospodarka wodna i równowaga kwasowo- zasadowa w organizmie.	5
Ćw.6	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		30
SEMESTR 2		
Ćw.7	Charakterystyka wartości odżywczej 12 grup produktów spożywczych.	6
Ćw.8	Zasady planowania żywienia różnych grup ludności.	6
Ćw.9	Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia organizmu.	6
Ćw.10	Probiotyki, prebiotyki i synbiotyki – rola i znaczenie w żywieniu człowieka.	6
Ćw.11	Nutrigenetyka i nutrigenomika.	5
Ćw.12	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		30
Razem godzin - ćwiczenia		60

VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Prezentacje multimedialne, filmy, foliogramy.					
2.	Tablica, plansze, makieta piramidy żywienia.					
VII. Metody dydaktyczne						
1	wykład informacyjny					
2	wykład aktywizujący					
3	opis, objaśnienie i wyjaśnienie					
4	dyskusja dydaktyczna					
5	Zajęcia z użyciem komputera					
6	Projekt					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1	Test jednokrotnego wyboru.					
P1	Praca pisemna.					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności					
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	90					
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)	15					
Przygotowanie się do zajęć	55					
Przygotowanie do egzaminu	20					
SUMA	180					
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	6					
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa						
1. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego, PWN W-wa 2011						
2. Gawęcki J. : Żywienie człowieka – Podstawy nauki o żywieniu. PWN W-wa 2010						
3. Ciborowska H., Rudnicka A. : Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL W-wa 2020						
Literatura uzupełniająca						
1. Gawęcki J., Roszkowski W. : Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN W-wa 2009						
2. Ziemiański S.: Normy żywienia człowieka – fizjologiczne podstawy. PZWL W-wa 2005						
3. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN W-wa 2008						
4. Kunachowicz H. i in. : Zasady żywienia człowieka. WSiP W-wa 2007						
5. Czerwińska D., Gulińska E.,: Podstawy żywienia człowieka. WSiP 2008						
6. Biernat J.: Żywienie, żywność, a zdrowie. Wyd. ASTRUM W-w 2001						
Czasopisma:						
Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki						
Magazyn o Zdrowiu VITA						
Magazyn Żywność i Zdrowie						
Żywienie Człowieka i Metabolizm						
Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_01, K_W_09, K_K_01, K_K_08,	C1	W.1, W.2	1, 2	1,2	P1

EU 2	K_W_01 K_K_01, K_K_02	C2	W.3, W.4, W.5 Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3	1	1,2	P1, F1
EU 3	K_W_01, K_W_02, K_W_09, K_W_10, K_U_01, K_U_09, K_K_01	C3, C5	W.7, W.8, W.9 Ćw.4, Ćw.5	1, 2	1,2	P1, F1
EU 4	K_W_03, K_W_04, K_U_09, K_K_01, K_K_09	C3, C4	W.10, W.11 Ćw.6, Ćw.7,	1	1,2,5,6	F1, P1
EU 5	K_W_03, K_W_09, K_W_10, K_U_01, K_U_09, K_K_01,	C6, C7	W.10, Ćw.8	1	3,4	P1
EU 6	K_W_09, K_W_10, K_U_01, K_U_09, K_U_14, K_K_01,	C6	Ćw.9	1,2	3,4	F1
EU 7	K_W_03, K_W_04, K_U_01, K_U_09, K_K_01, K_K_09,	C7	W.11, Ćw.10, Ćw.11, Ćw.12	1	3,4	F1
EU8	K_K_01, K_K_08	C1-C7	W 1-W11 Ćw. 1-Ćw10	1,2	2-6	F1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 2 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i ćwiczeń.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

– testy /wejściówki z tematyki ćwiczeń sprawdzającej przygotowanie do zajęć

Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

– aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych WNMiT budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:		Kliniczny zarys schorzeń			
Nazwa angielska:		Clinical Outline Conditions			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
W zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		dr n. med. Leszek Malkiewicz			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	15	30	-	45	1+2
3	15	30	-	45	1+2
Razem	30	60	-	90	6
II. Cel przedmiotu:					
<p>C1 - Zapoznanie studenta z kluczowymi pojęciami z zakresu medycyny.</p> <p>C2 - Zapoznanie studenta z metodami diagnostyki i terapii chorób wewnętrznych</p> <p>C3 - Zapoznanie z etiopatogenezą, obrazem klinicznym w schorzeniach: układu krążenia i krwi, układu oddechowego, układu pokarmowego, układu moczowego, układu kostno-stawowego, układu nerwowego oraz obrazem klinicznym w schorzeniach: alergicznych i zaburzeniach immunologicznych, układu dokrewnego, zakaźnych i pasożytniczych.</p> <p>C4 – Zapoznanie z patologiami wieku starszego</p> <p>C5 - Zapoznanie z etiopatogenezą, obrazem klinicznym i terapią w chorobach nowotworowych</p> <p>C6 – Zapoznanie z wpływem odżywienia organizmu na stan i przebieg chorobowy.</p>					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość podstaw: anatomii					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
EU 1 - Ma wiedzę, rozumie i potrafi zróżnicować podstawowe pojęcia z zakresu medycyny.					
EU 2- Wymienia i wyjaśnia podstawowe zasady diagnozowania, monitorowania i leczenia schorzeń internistycznych					
EU 3 – Posiada znajomość symptomatologii z zakresu schorzeń: układu krążenia i krwi, układu oddechowego, układu pokarmowego, układu moczowego, układu kostno-stawowego, układu nerwowego, układu dokrewnego oraz w schorzeniach: alergicznych i zaburzeniach immunologicznych, nowotworowych, zakaźnych i pasożytniczych					
EU 4 - Wymienia i charakteryzuje czynniki ryzyka zagrożeń zdrowotnych oraz interpretuje objawy zagrożenia życia w chorobach wewnętrznych					
EU 5 - Opanowanie poznanego materiału w zakresie chorób wewnętrznych i pielęgniarstwa internistycznego umożliwiające świadczenie opieki zdrowotnej pacjentom w oddziale internistycznym					
Ćwiczenia:					
EU 6 - Zna i wyjaśnia etiologię, patogenezę, obraz kliniczny chorób: układu krążenia i krwi, układu oddechowego, układu pokarmowego, układu moczowego, układu kostno-stawowego, układu nerwowego układu dokrewnego oraz w schorzeniach: alergicznych i zaburzeniach immunologicznych, nowotworowych, zakaźnych i pasożytniczych ze szczególnym zwróceniem uwagi na choroby żywieniowo-zależne i metaboliczne.					
EU 7 - Różnicuje etiopatogenezę i charakteryzuje objawy kliniczne oraz zasady diagnostyki i terapii schorzeń wieku podeszłego. Wymienia i charakteryzuje czynniki ryzyka oraz objawy zagrażające życiu osoby starszej					

EU 8 - Opisuje wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób.		
V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
SEMESTR 2		
W1	Podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. Diagnostyka i zasady leczenia chorób wewnętrznych. Objawy zagrożenia życia w chorobach wewnętrznych.	3
W2	Symptomatologia ogólna chorób układu krążenia i krwi, czynniki ryzyka chorób układu sercowo-naczyniowego. Wpływ stosowanej farmakoterapii na stan odżywienia. Zaburzenia gospodarki lipidowej	3
W3	Symptomatologia ogólna chorób układu oddechowego, czynniki ryzyka chorób układu oddechowego.	2
W4	Symptomatologia ogólna chorób układu pokarmowego. Czynniki ryzyka chorób układu pokarmowego.	4
W5	Symptomatologia ogólna chorób układu moczowego. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej. Czynniki ryzyka chorób układu moczowego.	3
Suma godzin		15
SEMESTR 3		
W6	Diagnostyka różnicowa chorób stawów. Symptomatologia chorób kostno-stawowych. Czynniki ryzyka chorób kostno-stawowych	3
W7	Symptomatologia ogólna chorób układu nerwowego. Diagnostyka schorzeń układu nerwowego. Typowe zespoły uszkodzeń neurologicznych. Czynniki ryzyka chorób układu nerwowego.	2
W8	Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych. Czynniki ryzyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych	3
W9	Symptomatologia ogólna, czynniki ryzyka i diagnostyka chorób alergicznych i zaburzeń immunologicznych.	3
W10	Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób zakaźnych i pasożytniczych. Czynniki ryzyka zakażenia, zarażenia. Rola układu odpornościowego w zakażeniach i odporności poszczepiennej.	2
W11	Nowotwory – ogólna charakterystyka, symptomatologia i diagnostyka.	2
Suma godzin		15
Razem godzin - wykłady		30
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
SEMESTR 2		
ĆW.1	Technika zbierania wywiadu z uwzględnieniem zakresu przebytych chorób, warunków społecznych, wykonywanej pracy, sytuacji rodzinnej, stosowanych używek i nawyków żywieniowych. Podstawowe pomiary służące do oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia	3
ĆW.2	Choroby układu krążenia: wady wrodzone i nabyte serca. Zawał serca. Zaburzenia rytmu serca. Zapalenie wsierdza reumatyczne i bakteryjne, zapalenie mięśnia sercowego i osierdza. Ostra i przewlekła niewydolność krążenia, zespół serca płucnego, nadciśnienie tętnicze. Znaczenie diety w leczeniu chorób układu krążenia, w tym nadciśnienia i niewydolności serca.	4
ĆW.3	Choroby układu krwiotwórczego: niedokrwistości, skazy krwotoczne, choroby rozrostowe układu krwiotwórczego. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób.	3
ĆW.4	Choroby układu oddechowego: astma oskrzelowa i przewlekła obturacyjna choroba płuc. Zapalenie płuc. Nowotwory płuc- objawy kliniczne Suche i wysiękowe zapalenie opłucnej, niedodma, odma opłucnowa- objawy kliniczne. Stan odżywienia w przewlekłych chorobach układu oddechowego. Przyczyny wyniszczenia w POChP, gruźlicy. Zalecenia dietetyczne.	3
ĆW.5	Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, zespół Zollinger-Ellisona, rak żołądka, - patomechanizm, objawy kliniczne. Stan odżywienia w chorobach układu pokarmowego. Zalecenia dietetyczne.	4
ĆW.6	Nieswoiste choroby zapalne jelit, rak jelita grubego patomechanizm, objawy kliniczne. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób.	5
ĆW.7	Marskość wątroby, kamica i zapalenie pęcherzyka żółciowego, żółtaczkę patomechanizm i objawy kliniczne zasady postępowania farmakologicznego. Przyczyny i objawy ostrego brzucha, zapalenie trzustki, zapalenie wyrostka robaczkowego. Stan odżywienia w chorobach układu pokarmowego. Zalecenia dietetyczne.	5
ĆW.8	Choroby nerek. Odmiedniczkowe zapalenie nerek. Zapalenie nerek kłębuszkowe i	3

	śródmiażdżowe. Ostra i przewlekła niewydolność nerek- objawy kliniczne. Rola diety w leczeniu chorób nerek.	
SEMESTR 3		
ĆW.9	Reumatoidalne zapalenie stawów, toczeń rumieniowaty układowy i mieszana choroba tkanki łącznej, twardzina układowa i zapalenie wielomięśniowe, osteoporoza i choroba zwyrodnieniowa stawów - patomechanizm, obraz kliniczny i leczenie. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób	3
ĆW.10	Wybrane zagadnienia kliniczne obejmujące choroby centralnego i obwodowego układu nerwowego – udar mózgu, padaczka, stwardnienie rozsiane, choroba Alzheimera, Parkinsona, miastenia, stwardnienie zanikowe boczne, infekcje ośrodkowego układu nerwowego. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób	3
ĆW.11	Choroby układu dokrewnego: nadczynność i niedoczynność tarczycy i przytarczyc, choroba Addisona i zespół Cushinga. patomechanizm, obraz kliniczny. Powikłania korykosteroidoterapii systemowej. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób.	3
ĆW.12	Wybrane choroby metaboliczne: osteoporoza, dna moczanowa, rzadko występujące choroby metaboliczne: mukopolisacharydoza, fenylketonuria, galaktozemia, choroba Gauchera, Niemann-Picka, Pompego, Wilsona etiologia, obraz kliniczny i leczenie.	3
ĆW.13	Cukrzyca – klasyfikacja, obraz kliniczny, diagnostyka. Stan odżywienia cukrzyca t.2. Zasady leczenia żywieniowego cukrzyca. Zespół metaboliczny- definicja, przyczyny oraz postępowanie dietetyczne.	4
ĆW.14	Choroby alergiczne i immunologiczne. Alergia pokarmowa. Zalecenia dietetyczne.	3
ĆW.15	Choroby zakaźne i pasożytnicze. Zapobieganie chorobom zakaźnym i ich zwalczanie. Profilaktyka zdrowotna przed wyjazdem do krajów tropikalnych	3
ĆW.16	Odrębności etiopatogenezy, przebiegu, terapii i problemy diagnostyczne chorób w wieku podeszłym. Problem wielochorobowości i polipragmatyzacji. Wielkie zespoły geriatryczne.-zespoły psychopatologiczne, upośledzenia lokomocji, upadki, upośledzenia wzroku i słuchu, nietrzymanie zwieraczy, zaburzenia odżywiania i zaburzenia gospodarki wodno –elektrolitowej. Znaczenie zaleceń dietetycznych w geriatricy.	4
ĆW.17	Wybrane choroby żywieniowo-zależne; nadwaga i otyłość, jadłowstręt psychiczny, bulimia. Nadwaga i otyłość jako epidemia współczesnej cywilizacji. Profilaktyka w zakresie czynników ryzyka oraz postępowanie dietetyczne i farmakologiczne.	4
Suma godzin		30
Razem godzin- ćwiczenia		60
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy.	
2.	Plansze, tablice dydaktyczne	
3.	Studium przypadku	
4.	Testy z instrukcją rozwiązywania, zasady przyznawania oceny oraz klucz odpowiedzi	
VII. Metody dydaktyczne:		
1	wykład informacyjny	
2	wykład aktywizujący	
3	opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
4	dyskusja dydaktyczna	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Testy, sprawdziany cząstkowe sprawdzające opanowanie materiału z wykładu	
F2	Pytania, testy sprawdzające przygotowanie do tematyki ćwiczeń	
F3	Aktywność podczas zajęć	
P1.	Test wielokrotnego wyboru.	
P2.	Egzamin pisemny – test (sesja zimowa)	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		90
Przygotowanie do zajęć Przygotowanie do zaliczeń cząstkowych		70

Analiza literatury przedmiotu	
Przygotowanie do egzaminu	20
SUMA	180
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	6

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Szczeklik A., Gajewski P. (red.): Interna Szczeklika – mały podręcznik 2019/20. Wyd. Medycyna Praktyczna 2019
2. Pączek L.(red.), Mucha K.(red.), Foroniewicz B.(red.): Choroby wewnętrzne. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa i położnictwa. Wyd. PZWL 2009

Literatura uzupełniająca:

1. Tatoń J, Czech A.: Diagnostyka internistyczna. Podręcznik dla lekarzy i studentów. Wyd. PZWL 2002
2. Daniluk J., Jurkowska G. (red.): Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa. Wyd. Czelej, Lublin 2005
3. Michael L. Snaith (red.), Anna Filipowicz-Sosnowska (tłum.): ABC reumatologii Wyd. PZWL 2007
4. Dziubek Z.(red.): Choroby zakaźne i pasożytnicze. Wyd. PZWL 2012
5. Pod red. A. Dąbrowskiego: Gastroenterologia cz 1 i 2. Wydawnictwo Warszawa 2019

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_11; K_K_01	C1	W1	1	1	F3
EU 2	K_W_08; K_K_01	C2	W1	1	1	F2
EU 3	K_W_08; K_W_11; K_K_01	C3,C5	W2,W3,W4,W5,W6,W7, W8,W9,W10,W11	1,2	1,2	F1,F3
EU 4	K_W_08; K_W_11; K_K_01	C3	W1,W2,W3,W4,W5,W6,W7, W8,W9,W10, W11	1,2	1,2	F2,F3
EU 5	K_W_08; K_W_11;K_U_05; K_U_08 K_U_15;K_U17; K_U19; K_K_01; K_K_08	C1,C2,C3,C4,C5,C6	W1,W2,W3,W4,W5,W6,W7, W8,W9,W10,W11, ĆW.1, ĆW.2, ĆW.3, ĆW.4, ĆW.5, ĆW.6, ĆW.7, ĆW.8, ĆW.9, ĆW.10, ĆW.11, ĆW.12, ĆW.13, ĆW.14, ĆW.15, ĆW. 16 ĆW.17	4		P2
EU 6	K_W_08; K_W_11;K_U_05; K_U_15;K_U17; K_U19; K_K_01; K_K_08	C3,C5,C6	ĆW.1, ĆW.2, ĆW.3, ĆW.4, ĆW.5, ĆW.6, ĆW.7, ĆW.8, ĆW.9, ĆW.10, ĆW.11, ĆW.12, ĆW.13, ĆW.14,	1,2,3,4	3,4	F2,F3

			ĆW.15,ĆW.17			
EU 7	K_W_08; ; K_W_11; K_U_08; K_K_01;	C4	ĆW. 16	1,3	3,4	F2,F3
EU 8	K_W_08; K_W_11;K_U _05; K_U_08 K_U_15;K_U1 7; K_U19; K_K_01; K_K_08	C3,C4,C5,C6	ĆW.2, ĆW.3, ĆW.4, ĆW.5, ĆW.6, ĆW.7, ĆW.8, ĆW.9, ĆW.10, ĆW.11, ĆW.12, ĆW.13, ĆW.14, ĆW.15, ĆW. 16, ĆW.17	1,2,3,4	3,4	F2,F3

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 4 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i ćwiczeń.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie

bardzo dobry - 91%-100%

plus dobry – 81%-90%

dobry – 71%-80%

plus dostateczny – 61%-70%

dostateczny – 51%-60%

niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

- testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć

Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 90%-100%

Dobry plus – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 80%-89%

dobry – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 70%-79%

dostateczny plus – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-69%

dostateczny – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 50%-59%

niedostateczny – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

- przygotowanie prezentacji na zadany temat – umiejętność zastosowania zdobytej wiedzy

- aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

23.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:		Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością			
Nazwa angielska:		Pharmacology and feeding pharmacotherapy; Interaction between drugs and diet			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
W zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/ Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		dr n. med. Marzena Jaworska-Pelczyńska			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	30	-	45	1+2
Razem:					3
II. Cel przedmiotu:					
C1 - Przekazanie podstawowej wiedzy na temat podstawowych grup leków, mechanizmów ich działania, losów leków w organizmie i ich działania niepożądanego					
C2 – Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą zasad terapii żywieniowej w różnych stanach patologicznych, interakcji leków z żywnością					
C3 - Wyposażenie studentów w umiejętności dotyczące doboru właściwej diety w zależności od stosowanych leków					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Chemia żywności, biochemia ogólna i biochemia żywności, fizjologia.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady					
EU1 - Posiada wiedzę dotyczącą leków i ich oddziaływania na organizm, leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego i farmakoterapii żywieniowej					
EU2 - Zna zasady leczenia żywieniowego; Zna oddziaływanie leków z żywieniem oraz posiada wiedzę dotyczącą stanu odżywienia na metabolizm leków					
Ćwiczenia					
EU3 - Potrafi wraz z lekarzem zaplanować i wdrożyć leczenie żywieniowe pacjenta z chorobami metabolicznymi, endokrynnymi, niektórymi chorobami uwarunkowanymi genetycznie					
EU4 - Potrafi ocenić wpływ stanu odżywienia na skuteczność farmakoterapii					
EU5 - Student ma świadomość wpływu działania leków na funkcjonowanie organizmu człowieka, możliwych działań niepożądanych oraz wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Podstawy farmakologii ogólnej – postaci i drogi podawania leków, mechanizmy działania, działania niepożądane, ogólne zasady stosowania leków, dawkowanie, farmakoterapia dzieci i osób starszych, monitorowanie stężenia leków, indywidualizacja farmakoterapii				3
W2	Narkotyczne i nienarkotyczne leki przeciwbólowe				2
W3	Cukrzyca – metody leczenia, zapobieganie i terapia metabolicznych stanów naglących				1

W4	Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego	1
W5	Anoreksja, bulimia – metody leczenia	1
W6	Leczenie otyłości; Leczenie chorób metabolicznych	1
W7	Leczenie niedożywienia. Żywnienie do- i pozajelitowe, mieszaniny odżywcze,.	1
W8	Leki pochodzenia naturalnego (leki roślinne, witaminy i pierwiastki śladowe).	1
W9	Suplementacja witamin u dzieci i osób starszych	1
W10	Interakcje leków. Interakcje leków z pożywieniem	1
W11	Suplementy diety – korzyści i zagrożenia stosowania, interakcje z lekami	1
W12	Wpływ farmakoterapii i pożywienia na wyniki badań diagnostycznych	1
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Leki autonomicznego układu nerwowego	2
Ćw.2	Leki wpływające na ośrodkowy układ nerwowy (psychotropowe, nasenne i uspokajające, stosowane w chorobach neurodegeneracyjnych).	2
Ćw.3	Farmakoterapia chorób układu krążenia. Polekowe zaburzenia lipidowe	2
Ćw.4	Leki moczopędne	2
Ćw.5	Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego	2
Ćw.6	Leki układu oddechowego	2
Ćw.7	Leki hormonalne. Środki antykoncepcyjne	2
Ćw.8	Chemioterapia zakażeń	2
Ćw.9	Leki immunosupresyjne – wskazania do stosowania, interakcje z pożywieniem	2
Ćw.10	Chemioterapia nowotworów; Podstawy leczenia żywieniowego w onkologii	2
Ćw.11	Farmakoterapia bólu. Interakcje i niepożądane działania leków przeciwbólowych; drabina analgetyczna	2
Ćw.12	Uzależnienie lekowe. Farmakoterapia uzależnienia od nikotyny, alkoholu, opiatów	2
Ćw.13	Leki stosowane w ciąży i laktacji	2
Ćw.14	Odrębności farmakoterapii u dzieci i osób w wieku podeszłym	2
Ćw.15	Terapia stanów nagłych i postępowanie farmakologiczne w ostrych zatruciach lekami	2
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, foliogramy, tablice	
2.	Dyskusja dydaktyczna	
3.	Ulotki, charakterystyka produktu leczniczego	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład konwersatoryjny	
2.	Wykład problemowy	
3.	Metoda przypadków	
4.	Gry dydaktyczne decyzyjne	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Test jednokrotnego wyboru składający się z 20 zadań	
F2.	Praca ćwiczeniowa	
F3.	Odpowiedz ustna	
P1.	Test wielokrotnego wyboru składający się z 40 zadań	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	45	
Przygotowanie się do zajęć	25	
Przygotowanie do egzaminu	20	
SUMA	90	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3	

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

Rajtar-Cynke G. (red.): Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu akademii medycznych. Wydawnictwo Czelej Sp. Z o.o., Lublin 2012, PZWL, wyd. 3 (dodruk)

Literatura uzupełniająca:

Korbut R. Farmakologia Repetytorium Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2015, wyd.1

Korbut R. Farmakologia Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2017, wyd.2

Lamer-Zarawska E. Fitoterapia i leki roślinne; PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2013

Piotrowski J.K. Podstawy toksykologii; Wydawnictwo Naukowe PWN; Warszawa, 2017

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_09 K_W_11	C1	W1-W12	1,2,3	1,2	F1, P1
EU 2	K_W_09 K_W_11 K_K_02	C2	W3-W11	1,2,3	1,2	F1, P1
EU 3	K_U_09 K_U_15	C2, C3	Ćw.1-10,	1,2,3	2,3,4	F2, F3
EU 4	K_U_15	C3	Ćw10,14,15	1,2,3	2,3,4	F2,F3
EU 5	K_K_01 K_K_02	C3	Ćw1-15	2	2,3,4	F3

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem w semestrze 3 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i ćwiczeń.

EGZAMIN KOŃCOWY to sprawdzenie wiedzy na poziomie znajomości materiału oraz rozwiązywania problemów w obszarze farmakologii.

Egzamin pisemny ma formę testu, zawiera 40 pytań. Każde pytanie posiada 4 warianty odpowiedzi, z których jedna jest prawidłowa. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie co najmniej 60% prawidłowych odpowiedzi (24 punkty)

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
- sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć
- Test/ kolokwium pisemne

Kryteria oceny

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

- przygotowanie prezentacji na zadany temat –zaliczenie bez oceny
- aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Dietetyka kliniczna
Nazwa angielska:	Clinical Dietetics
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto mgr Beata Lewandowska
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	30	-	45	1+2
4	10	-	30	40	1+2
Razem	25	30	30	85	6

II. Cel przedmiotu:

C1. Opanowanie wiedzy dotyczącej aspektów prawnych organizacji leczenia żywieniowego w Polsce, charakterystyki żywienia do- i pozajelitowego, substratów wykorzystywanych w leczeniu żywieniowym, sposobów postępowania żywieniowego w jednostkach chorobowych dietozależnych.

C2. Kształtowanie i doskonalenie umiejętności dokonywania antropometrycznej oraz laboratoryjnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia chorych w różnych stanach klinicznych.

C3. Kształtowanie umiejętności projektowania zbilansowanych jadłospisów dla osób dorosłych wymagających indywidualnej dietoterapii.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

W zakresie wiedzy:

EU1. Student zna klasyfikację oraz charakterystykę poszczególnych rodzajów diet leczniczych, ma wiedzę z zakresu epidemiologii, diagnostyki oraz leczenia zaburzeń stanu odżywienia.

EU2. Student zna zagadnienia związane z organizacją leczenia żywieniowego oraz podstawowe regulacje prawne. Ma wiedzę z zakresu żywienia droga dojelitową i pozajelitową.

W zakresie umiejętności:

EU 3. Student potrafi scharakteryzować leczenie żywieniowe w poszczególnych różnych jednostkach chorobowych dietozależnych, m.in.: schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i trzustki, chorobach nerek i układu moczowego, zakażeniach i zatruciach pokarmowych, chorobach stawów, alergiach i nietolerancjach pokarmowych, stanach po przebytych oparzeniach. Potrafi wykorzystywać specjalistyczne programy komputerowe do bilansowania diet leczniczych.

W zakresie kompetencji społecznych:

EU 4. Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i

dostrzeżę potrzebę współpracy z lekarzami różnych specjalności, wykazuje ukształtowaną postawę prozdrowotną.		
V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
SEMESTR 3		
W1	Epidemiologia zaburzeń odżywiania. Niedożywienie organizmu – rozpoznawanie, konsekwencje, leczenie żywieniowe.	3
W2	Leczenie żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego.	2
W3	Postępowanie dietetyczne otyłości.	2
W4	Żywnienie w chorobach nerek.	2
W5	Żywnienie w chorobach układu krążenia.	2
W6	Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach skóry.	2
W7	Znaczenie prebiotyków, probiotyków oraz środków specjalnego przeznaczenia medycznego w leczeniu wybranych jednostek chorobowych.	2
Suma godzin		15
SEMESTR 4		
W8	Żywnienie drogą przewodu pokarmowego. Wskazania i przeciwwskazania, metody podawania żywnienia do przewodu pokarmowego.	2
W9	Diety stosowane w żywieniu dojelitowym. Powikłania żywnienia drogą przewodu pokarmowego.	2
W10	Żywnienie pozajelitowe: sposoby podawania żywnienia pozajelitowego, systemy żywnienia pozajelitowego.	2
W11	Mieszanki stosowane w żywieniu pozajelitowym. Powikłania metaboliczne żywnienia pozajelitowego.	2
W12	Monitorowanie leczenia żywieniowego.	2
Suma godzin		10
Razem godzin - wykłady		25
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
SEMESTR 3		
Ćw.1	Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych – część I	2
Ćw.2	Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych – część II	2
Ćw.3	PPM, CPM, PAL, BMI – ćwiczenia obliczeniowe, analiza zapotrzebowania energetycznego pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi.	2
Ćw.4	Niedożywienie organizmu – skala SGA, NRS, wyniki badań biochemicznych, metody antropometryczne.	2
Ćw.5	Postępowanie żywieniowe w schorzeniach jamy ustnej, zaburzeniach przełykania, chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy – metodologia ustalania diety.	2
Ćw.6	Postępowanie żywieniowe w chorobie refluksowej – studium przypadku.	2
Ćw.7	Postępowanie żywieniowe w biegunkach- charakterystyka wybranych interwencji żywieniowych.	2
Ćw.8	Postępowanie żywieniowe w zaparciach nawykowych – bilansowanie diety bogatoresztkowej.	2
Ćw.9	Postępowanie żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit – ocena stanu odżywienia, konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych.	2
Ćw.10	Metodyka ustalania diety w przypadku nadwagi i otyłości – bilansowanie jadłospisu redukcyjnego.	2
Ćw.11	Metodyka ustalania diety w przypadku niedowagi – bilansowanie jadłospisu wysokokalorycznego.	2
Ćw.12	Postępowanie żywieniowe w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki – bilansowanie posiłków z wykorzystaniem środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.	2
Ćw.13	Postępowanie żywieniowe w przewlekłych chorobach wątroby bez cech encefalopatii – bilansowanie jadłospisów.	2
Ćw.14	Postępowanie żywieniowe w kamicy żółciowej – leczenie zachowawcze.	2
Ćw.15	Analiza przykładowych jadłospisów pacjentów w wybranych stanach zdrowia – ilościowa i	2

	jakościowa ocena całodziennych racji pokarmowych.	
Suma godzin		30
SEMESTR 4		
Forma zajęć: laboratoria		
Lab.1	Postępowanie żywieniowe w niewydolności nerek – leczenie zachowawcze. Studium przypadku.	2
Lab.2	Postępowanie żywieniowe w niewydolności nerek – dializa otrzewnowa oraz hemodializy. Studium przypadku.	2
Lab.3	Postępowanie żywieniowe w kamicy nerkowej – konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych. Studium przypadku.	2
Lab.4	Postępowanie żywieniowe w nadciśnieniu tętniczym – studium przypadku.	2
Lab.5	Postępowanie żywieniowe w miażdżycy – studium przypadku.	2
Lab.6	Postępowanie żywieniowe po zawale serca – studium przypadku.	2
Lab.7	Leczenie żywieniowe chorych oparzonych – studium przypadku.	2
Lab.8	Postępowanie żywieniowe w zatruciach i zakażeniach pokarmowych (salmonelloza, zatrucie jadem kiełbasianym) – studium przypadku.	2
Lab.9	Planowanie posiłków wzmocnionych dietetycznymi środkami spożywczymi specjalnego żywieniowego przeznaczenia.	2
Lab.10	Postępowanie żywieniowe w osteoporozie. Studium przypadku.	2
Lab.11	Postępowanie żywieniowe w przypadku nietolerancji laktozy oraz alergii na białka mleka – studium przypadku.	2
Lab.12	Postępowanie żywieniowe w przypadku alergii na nikiel – zalecenia żywieniowe.	2
Lab.13	Dieta w celiakii – bilansowanie jądłospisów zgodnie z założeniami diety bezglutenowej.	2
Lab.14	Dieta eliminacyjna w atopowym zapaleniu skóry – studium przypadku.	2
Lab.15	Zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach skóry (trądzik, łuszczyca).	2
Suma godzin		30
Razem godzin		60
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Rzutnik multimedialny.	
2.	Tablica, plakaty, broszury edukacyjne.	
3.	Program komputerowy Dietetyk 2.0, Dieta 5,0.	
4.	Analizator składu ciała, miarka BMI, fałdomierz.	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny.	
2.	Prezentacja multimedialna.	
3.	Dyskusja panelowa.	
4.	Studium przypadku.	
5.	Ćwiczenia praktyczne.	
6.	Projekt.	
7.	Analiza materiałów źródłowych.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Wejściówki pisemne sprawdzające przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych oraz laboratoryjnych.	
F2.	Projekty jadłospisów dziennych.	
F3.	Kolokwium pisemne końcowe podsumowujące tematykę przedmiotu.	
F4.	Sprawozdania z ćwiczeń.	
P1.	Test jednokrotnego wyboru (zaliczenie wykładu po semestrze 3).	
P2.	Egzamin pisemny – test, pytania otwarte.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		85

Godziny kontaktowe z nauczycielem (konsultacje)	8
Samodzielne studiowanie tematyki ćwiczeń i laboratorium, przygotowanie się do kolokwium końcowego oraz kartkówek.	42
Przygotowywanie projektów jadłospisów z zajęć laboratoryjnych oraz sprawozdań z ćwiczeń.	20
Przygotowanie się do egzaminu.	25
SUMA	180
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	6

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca:

1. Głąbska D., Kozłowska L., Lange E., Włodarek D.: Dietoterapia, Wyd. Lekarskie PZWL, 2014
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.
4. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego, edycja 4, Wyd. Scientifica, Kraków 2008
5. Szajewska H., Horvath A.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, Wyd. MP, Kraków 2017

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.W01, K.W08, K.W09	C1	W1-W7	1, 2	1,2	P1
EU2	K.W10, KW11	C1	W8-W12	1,2	1,2	P2
EU3	K.U01, K.U07, K.U08, K.U13	C2, C3	Ćw.1-ćw15, lab.1-lab.15	1,2,3,4	3,4,5,6,7	F1-F4
EU4	K.K01, K.K02, K.K08	C2, C3	Lab.1-lab.15	1,2,3,4	3,4,5,6,7	F1-F4

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 4 i obejmuje treści wykładowe, ćwiczeniowe oraz laboratoryjne z semestru 3 i 4. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z wykładu (semestr 3), ćwiczeń (semestr 3) oraz laboratorium (semestr 4).

Kryteria zaliczenia wykładu (semestr 4) - wykład kończy się zaliczeniem na ocenę (test jednokrotnego wyboru).

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń (semestr 4):

– obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego

przedmiot),

- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- sprawozdania z ćwiczeń,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia pisemne, sprawozdania oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia laboratorium (semestr 5):

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekty jadłospisów (studium przypadku),
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Projekty przygotowywane są przez studentów na podstawie wywiadów żywieniowych oraz dokumentacji medycznej: uczestników Uniwersytetu Trzeciego Wieku, zaproszonych gości, pacjentów szpitali, przypadków pacjentów z indywidualnej praktyki prowadzących zajęcia.

Kartkówki, kolokwia pisemne, projekty oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia egzaminu (semestr 5):

przedmiot kończy się egzaminem pisemnym uwzględniającym: część teoretyczną (test jednokrotnego wyboru) oraz część praktyczną (pytania otwarte).

Ocena z egzaminu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych i pracowniach komputerowych WNMiT (budynek nr 3) zgodnie z planem zajęć umieszczonym na stronie internetowej WNMiT.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Nazwa przedmiotu/modułu:	Dietetyka pediatryczna				
Nazwa angielska:	Pediatric Dietetics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarny / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla mgr Beata Lewandowska				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
4	15	15	-	30	1+1
5	10	-	15	25	1+1
Razem	25	15	15	55	4
II. Cel przedmiotu:					
C1. Opanowanie wiedzy, kompetencji i umiejętności planowania żywienia niemowląt, dzieci starszych oraz młodzieży szkolnej.					
C2. Utrwalenie i doskonalenie umiejętności z zakresu dokonywania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci zdrowych i chorych.					
C3. Kształtowanie umiejętności projektowania zbilansowanych jadłospisów dla dzieci zdrowych oraz wymagających indywidualnej dietoterapii.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
W zakresie wiedzy:					
EU 1. Zna podstawy teoretyczne żywienia naturalnego i sztucznego niemowląt zdrowych. Ma wiedzę z zakresu funkcjonowania banków mleka, żywienia dzieci zdrowych oraz organizacji żywienia zbiorowego w placówkach oświatowych.					
EU2. Zna zagadnienia teoretyczne z zakresu żywienia dzieci z alergiami i nadwrażliwościami pokarmowymi, założeń postępowania żywieniowego w przypadku celiakii, fenyloketonurii, galaktozemii oraz podstawowych interwencji stosowanych u dzieci z zaburzeniami czynnościowymi przewodu pokarmowego.					
W zakresie umiejętności:					
EU3. Posiada umiejętność bilansowania posiłków uzupełniających dla dzieci do pierwszego roku życia, komponowania jadłospisów dla dzieci zdrowych, planowania żywienia w żłobkach i przedszkolach.					
EU4. Posiada umiejętność oceny stanu odżywienia dzieci zdrowych i chorych, umie ocenić wpływ nadmiarów i niedoborów pokarmowych na zdrowie dziecka.					
EU5. Posiada umiejętność projektowania jadłospisów eliminacyjnych dla dzieci z wybranymi jednostkami chorobowymi.					
W zakresie kompetencji społecznych:					

EU6. Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki, jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo małych pacjentów.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
SEMESTR 4		
W1	Żywienie naturalne, mieszane i sztuczne niemowląt. Korzyści zdrowotne karmienia piersią. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego.	3
W2	Funkcjonowanie banków mleka. Schemat żywienia dziecka w pierwszym roku życia. Zalecenia dotyczące suplementacji diety.	3
W3	Żywienie dzieci w wieku 13-36 m-cy. Organizacja i zasady żywienia zbiorowego w żłobkach.	3
W4	Żywienie dzieci starszych – rola lekarza, specyfika żywienia w zależności od wieku, kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.	3
W5	Żywienie młodzieży w wieku szkolnym – potrzeby żywieniowe organizmu dorastającego, zmiany masy ciała w okresie skoku pokwitaniowego, znaczenie prawidłowego wzorca żywieniowego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.	3
Razem		15
SEMESTR 5		
W6	Żywienie drogą przewodu pokarmowego noworodków urodzonych przedwcześnie – wybór mleka, sposób karmienia i ocena tolerancji pokarmu, zastosowanie wzmocniaczy mleka kobiecego, ocena skuteczności leczenia.	2
W7	Żywienie dzieci w wybranych zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego (kolka niemowlęca, zaparcia czynnościowe, biegunka). Charakterystyka wybranych wrodzonych wad metabolizmu u dzieci.	2
W8	Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemii, nietolerancji laktozy.	2
W9	Celiakia, nieceliakalna nadwrażliwość na gluten, nietolerancja glutenu - zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży.	2
W10	Zasady żywienia dzieci z mukowiscydozą. Rola i znaczenie diety FOODMAP w leczeniu zespołu jelita drażliwego u dzieci.	2
Razem		10
Suma godzin		25
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
SEMESTR 4		
Ćw.1	Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych niemowląt. Planowanie i bilansowanie posiłków uzupełniających dla dzieci zdrowych.	2
Ćw.2	Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych dzieci w wieku 12-36 m-cy. Ocena dzienniczek żywieniowych dzieci z nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi, redagowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych.	3
Ćw.3	Organizacja żywienia zbiorowego w przedszkolach – ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dekadowych.	3
Ćw.4	Bilansowanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym – ocena posiłków pod kątem realizacji obowiązujących norm i zaleceń żywieniowych.	2
Ćw.5	Zasady bilansowania jadłospisów dla dzieci w wieku szkolnym – studium przypadku.	2
Ćw.6	Zastosowanie biopedancji elektrycznej w dietetyce pediatrycznej – analiza składu ciała – studium przypadku.	2
Ćw.7	Nadmiary i niedobory pokarmowe w diecie dzieci i młodzieży – analiza całodziennych racji pokarmowych.	1
Suma godzin		15
SEMESTR 5		
Forma zajęć: laboratoria		
Lab.1	Alergie i nietolerancje pokarmowe wieku dziecięcego, znaczenie diety eliminacyjnej.	2
Lab.2	Planowanie indywidualnej diety bezglutenowej dla dziecka z celiakią – studium przypadku.	2
Lab.3	Planowanie indywidualnie zbilansowanej diety dla dziecka z mukowiscydozą – studium przypadku.	3
Lab.4	Znaczenie diety FOODMAP w leczeniu zespołu jelita drażliwego u dzieci – studium	3

	przypadku.	
Lab.5	Planowanie interwencji żywieniowych w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego u dzieci – studium przypadku.	2
Lab.6	Planowanie interwencji żywieniowych w wybranych wadach wrodzonych metabolizmu – studium przypadku.	2
Lab.7	Interpretacja wyników analiz składu ciała dzieci w wieku szkolnym.	1
	Suma godzin	15
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Rzutnik multimedialny, filmy edukacyjne, plansze edukacyjne.	
2.	Analizator składu ciała.	
3.	Oprogramowanie komputerowe.	
4.	Testy i kolokwia z instrukcją rozwiązywania, zasady przyznawania oceny, klucz odpowiedzi	
5.	Kryteria oceny końcowej z wykładu, ćwiczeń, laboratorium.	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny.	
2.	Prezentacja multimedialna.	
3.	Dyskusja dydaktyczna.	
4.	Studium przypadku.	
5.	Burza mózgów.	
6.	Ćwiczenia przedmiotowe.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Kartkówki cząstkowe sprawdzające przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych oraz laboratoryjnych.	
F2	Aktywność podczas zajęć.	
F3	Projekty jadłospisów dziennych.	
F4	Kolokwium pisemne podsumowujące tematykę przedmiotu.	
P1	Test podsumowujący tematykę wykładów.	
P2	Egzamin pisemny- test, pytania otwarte.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		55
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji)		8
Przygotowanie się do zajęć (łącznie):		
a) przygotowanie się do kartkówek, kolokwiów, zajęć (ćwiczenia, laboratorium)		28
		12
b) przygotowywanie projektów jadłospisów (laboratoria)		8
c) przygotowywanie sprawozdań pisemnych (ćwiczenia)		8
Przygotowanie się do egzaminu		19
SUMA		120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		4
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1.Szajewska H. Horvath Andrea: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.		
2.Grzymisławski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.		
3.Książyk J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017.		
Literatura uzupełniająca:		
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.		
2. Eugster G: Żywnienie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.		
3. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.		
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI		

Efekt uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.W02, K.W03	C1	W1, W2, W3, W4, W5	1,5	1,2,3	P2
EU2	K.W08, K.W09, K.W10, K.W11	C1	W6, W7, W8, W9, W10	1,5	1,2,3	P2
EU3	K.U03, K.U07 K.U08	C3	Ćw.3, ćw.4, ćw.5	1,2,3,4,5	1,2,3	F
EU4	K.U01	C2	Ćw. 1, ćw.2, ćw.6	1,2,3,4,5	1,2,3	F, P
EU5	K.U07, K.U08, K.U17, K.U19	C1, C2	Lab.1, Lab.2, Lab.3, Lab.4, Lab.5, Lab.6, Lab.7	1,2,3,4,5	3,4,5,6	F, P
EU6	K.K01, K.K05	C2, C3	Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3, Lab.1-lab.7	1,3,4,5	3,4,5,6	F

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 5 i obejmuje treści wykładowe, ćwiczeniowe oraz laboratoryjne z semestru 4 oraz 5. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z ćwiczeń, laboratorium oraz wykładów realizowanych w semestrze 4.

Kryteria zaliczenia wykładu (semestr 4): wykład kończy się zaliczeniem na ocenę (test jednokrotnego wyboru).

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń (semestr 4):

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- sprawozdania z ćwiczeń,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia pisemne, sprawozdania oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia laboratorium (semestr 5):

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekty jądłospisów (studium przypadku),
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia pisemne, projekty oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.
Dobry plus – 89 - 80 %.
Dobry – 79 - 70 %
Dostateczny plus – 69 - 60%.
Dostateczny – 59 - 51%.
Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia egzaminu (semestr 5):

przedmiot kończy się egzaminem pisemnym uwzględniającym: część teoretyczną (test jednokrotnego wyboru) oraz część praktyczną (pytania otwarte).

Ocena z egzaminu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.
Dobry plus – 89 - 80 %.
Dobry – 79 - 70 %
Dostateczny plus – 69 - 60%.
Dostateczny – 59 - 51%.
Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych i w placówce oświatowej i szpitalnej (oddział pediatryczny) (budynek nr 3) zgodnie z planem zajęć umieszczonym na stronie internetowej WNMiT.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

26.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:		Edukacja żywieniowa			
Nazwa angielska:		Nutritional Education			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
W zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		mgr Beata Lewandowska			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	-	-	30	30	2
II. Cel przedmiotu:					
C1. Poznanie celów i zdań oraz organizacji edukacji żywieniowej i prozdrowotnej, czynników ryzyka chorób dietozależnych.					
C2. Potrafi określić potrzeby żywieniowe różnych grup ludności oraz samodzielnie zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową.					
C3. Kształtowanie umiejętności komunikowania się z odbiorcą, poczucia sumienia i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w zespole terapeutycznym.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
W zakresie wiedzy:					
EU 1. Zna zadania i cele edukacji żywieniowej, wskazuje zadania dietetyka w edukacji oraz zna podstawowe założenia, zadania i organizację poradnictwa żywieniowego. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce.					
W zakresie umiejętności:					
EU2. Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową dotyczącą zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób żywieniowo-zależnych. Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta w różnych okresach życia.					
EU3. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów celem zaplanowania indywidualnej edukacji żywieniowej.					
W zakresie kompetencji społecznych:					
EU4. Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów, wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawę prozdrowotną, weryfikuje własne poglądy z autorytetami.					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: laboratoria					Liczba godzin

Lab.1	Edukacja żywieniowa jako element polityki zdrowotnej. Organizacje i instytucje odpowiedzialne za edukację żywieniową w Polsce i na świecie. Programy edukacji żywieniowej w Polsce. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia.	2
Lab.2	Poradnictwo indywidualne i grupowe. Dobór treści, metod programów edukacyjnych do potrzeb wybranych grup odbiorców. Narzędzia i mechanizmy propagowania właściwych postaw żywieniowych.	2
Lab.3	Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe. Źródła wiedzy o problemach zdrowotnych człowieka. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania. Wpływ środków masowego przekazu na żywienie. Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia.	2
Lab.4	Opracowanie merytoryczne programu edukacyjnego o tematyce żywieniowej. Wybór form, metod i środków dydaktycznych z uwzględnieniem potrzeb odbiorców. Metodyka programów edukacji żywieniowej.	3
Lab.5	Edukacja żywieniowa dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym i młodzieży – zajęcia warsztatowe.	3
Lab.6	Edukacja żywieniowa osób w podeszłym wieku – zajęcia warsztatowe.	3
Lab.7	Edukacja żywieniowa kobiet ciężarnych i w okresie laktacji – zajęcia warsztatowe.	3
Lab.8	Edukacja żywieniowa chorych z zespołem metabolicznym lub otyłych – zajęcia warsztatowe.	3
Lab.9	Edukacja żywieniowa osób chorych z cukrzycą – zajęcia warsztatowe.	3
Lab.10	Edukacja żywieniowa kobiet w ciąży oraz mam karmiących– zajęcia warsztatowe.	3
Lab. 11	Edukacja żywieniowa osób po zabiegu bariatrycznym – zajęcia warsztatowe.	3
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Rzutnik multimedialny.	
2.	Tablica, broszury edukacyjne.	
3.	Brystol, pisaki, kalkulator.	
4.	Miarki BMI, fałdomierze, ciśnieniomierze.	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Prezentacja multimedialna.	
2.	Dyskusja dydaktyczna.	
3.	Projekt.	
4.	Studium przypadku.	
5.	Ćwiczenia przedmiotowe.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Sprawdziany cząstkowe weryfikujące przygotowanie teoretyczne do zajęć.	
F2	Aktywność podczas zajęć warsztatowych, ocena zdolności do samodzielnej pracy zawodowej.	
F3	Przedstawienie indywidualnego programu zajęć edukacyjnych.	
P1	Kolokwium końcowe pisemne.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		3
Przygotowanie się do zajęć, kartkówki		6

Przygotowanie zajęć warsztatowych	15
Przygotowanie się do kolokwium końcowego	6
SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018.
2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2018.

Literatura uzupełniająca:

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.
3. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.W07, K.W12, K.W20	C1	Lab.1-lab.3	1,2,3	1,2	F
EU2	K.U21, K.U22	C2	Lab.4-lab.11	1,2	1,2,3,4,5	F
EU3	K.U01, K,U09, K.U11, K.U14,	C2	Lab.6-lab.11	1,2,3	2,4,5	F, P
EU4	K.K05, K.K08, K.K11	C3	Lab.2-lab.11	1,2,3	2,4,5	F, P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekt zajęć edukacyjnych,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia, projekty oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych (budynek nr 3) zgodnie z planem zajęć umieszczonym na stronie internetowej WNMiT.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Nazwa przedmiotu/modułu:		Wyposażenie techniczne			
Nazwa angielska:		Technical Equipment			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoterapia i dietoprofilaktyka/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		dr inż. Karolina Semeriak-Siecla			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykłady	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	-	-	15	1
II. Cel przedmiotu:					
<p>C1 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą materiałów stosowanych w gastronomii.</p> <p>C2 – Wyposażenie studenta w wiedzę z zakresu instalacji stosowanych w gastronomii: dobór, normy, wymagania bhp dotyczące użytkowania danej instalacji.</p> <p>C3 - Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą maszyn i urządzeń do obróbki mechanicznej, cieplnej oraz chłodniczej żywności. Zapoznanie studenta z urządzeniami do sporządzania i ekspedycji napojów. Podział, przeznaczenie, obsługa danego urządzenia, zasady bhp obowiązujące przy obsłudze, mycie i konserwacja.</p> <p>C4 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą urządzeń i maszyn do mycia naczyń i sprzętu oraz środków do utrzymania czystości (zmywalnie do ręcznego mycia naczyń, zmywalnie do mechanicznego mycia naczyń, maszyny do mycia naczyń, zasady bhp w zmywalni naczyń, środki i urządzenia do utrzymania czystości)</p> <p>C5 - Zapoznanie studenta z podstawami projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego dotyczącymi układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego oraz doboru maszyn i urządzeń.</p>					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
<p>EU1 -Student potrafi wymienić, dokonać podziału i scharakteryzować materiały stosowane w gastronomii.</p> <p>EU2 - Student wymienia i charakteryzuje instalacje stosowane w gastronomii (elektryczne, oświetlenie pomieszczeń, gazowe, wodno-kanalizacyjne, grzewcze, wentylacyjne, klimatyzacyjne). Określa dobór, normy i wymagania BHP dotyczące użytkowania danej instalacji.</p> <p>EU3 -Student dokonuje podziału, wymienia i charakteryzuje maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej, cieplnej oraz chłodniczej żywności. Omawia przeznaczenie, obsługę danego urządzenia, zasady BHP obowiązujące przy obsłudze, myciu i konserwacji. Student zna zasady działania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów (urządzenia do parzenia kawy i napojów gorących, urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych).</p> <p>EU4 – Student wyjaśnia zasady działania urządzeń i maszyn do mycia naczyń oraz wymienia środki i urządzenia do utrzymania czystości, omawia zasady BHP obowiązujące w zmywalni naczyń.</p> <p>EU5 – Student posiada wiedzę z zakresu podstaw projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego, potrafi omówić układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, dokonuje doboru maszyn i urządzeń.</p> <p>EU6 – Student rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy w zakresie zmian i ulepszeń przy produkcji gastronomicznej.</p>					

V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykład		Liczba godzin
W. 1	Materiały stosowane w gastronomii (materiały metalowe, ceramika i szkło, drewno, tworzywa sztuczne, opakowania żywności).	1
W. 2	Instalacje w gastronomii (instalacje elektryczne, oświetlenie pomieszczeń, instalacje gazowe, instalacje wodno-kanalizacyjne, instalacje grzewcze, instalacje wentylacyjne, instalacje klimatyzacyjne)	2
W. 3	Maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności (obróbka wstępna ziemniaków i warzyw, rozdrabnianie żywności, wyciskanie soków, wyrabianie ciasta i ubijanie masy, uniwersalne i pomocnicze urządzenia mechaniczne)	3
W. 4	Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności (źródła ciepła, podział aparatury grzejnej, trzony kuchenne, taborety podgrzewcze, kotły warzelne, patelnie, frytkownice, piekarniki, bemały, aparatura do smażenia beztłuszczowego i rozmrażania potraw, mikrofalówki)	3
W. 5	Urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności (chłodzenie, zamrażanie i przechowywanie chłodnicze żywności, łańcuch chłodniczy i zasady chłodzenia, sprężarkowe urządzenia chłodnicze, systemy chłodzenia, metody zamrażania i urządzenia zamrażalnicze)	2
W. 6	Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów (urządzenia do parzenia kawy i napojów gorących, urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych)	1
W. 7	Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu oraz środki do utrzymania czystości (zmywalnie do ręcznego mycia naczyń, zmywalnie do mechanicznego mycia naczyń, maszyny do mycia naczyń, zasady bhp w zmywalni naczyń, środki i urządzenia do utrzymania czystości)	2
W. 8	Podstawy projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego (układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, dobór maszyn i urządzeń)	1
Suma godzin		15
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne.	
2.	Tablica, plansze, albumy gastronomiczne, katalogi sprzętu gastronomicznego	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny, prelekcje, wyjaśnienie zagadnień teoretycznych	
2.	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
3.	Pokaz urządzeń	
4.	Projekt	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
P1.	Test wielokrotnego wyboru, uzupełnianie, test typu P/F	
F1.	Dyskusja w czasie wykładu,	
F2	Ocena aktywności studenta w czasie zajęć	
F3	Prezentacja – projekt zaliczeniowy	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	15	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	5	
Przygotowanie się do zajęć i zaliczenia	10	
SUMA	30	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1	
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa		
1. Kasperek A., Kondratowicz M. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wyd. REA 2012		
2. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. REA 2010		
Literatura uzupełniająca		
1. Grzebińska W. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych Wyd. WSiP 2006		

2. Jastrzębski W. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wyd. WSiP 2009
 3. Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni szpitalnych, hotelowych. E-book
 4. Gawęcki J., Roszkowski W. : Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN W-wa 2009
Czasopisma:
 Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki
 Magazyn Żywność i Zdrowie
 1. Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_04, K_W_14, K_U_10, K_K_01	C1,	W.1	1, 2	1	F1,F2, P1
EU 2	K_W_14, K_U_10 K_K_01, K_K_02	C2	W.2	1, 2	1	F1,F2, P1
EU 3	K_W_14, K_U_10, K_K_01, K_K_02, K_K_03	C3	W.3 - 6	1, 2	1,2,3,4	F1, F2, F3, P1
EU 4	K_W_14, K_U_10, K_K_01, K_K_02, K_K_03	C4	W. 7	1, 2	1,2,3,4	F1,F2, F3, P1
EU 5	K_W_14, K_U_10, K_K_01, K_K_02, K_K_03	C5	W.8	1, 2	4	F1, F2, P1
EU6	K_K_01, K_K_02, K_K_08	C1-C5	W1-W8	1,2	1,2,4	F1.F2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Kryteria zaliczenia wykładu

- obecność na zajęciach
 - Kolokwium pisemne
- Bardzo dobry – 100 – 90 %.
 Dobry plus – 89 - 80 %.
 Dobry – 79 - 70 %
 Dostateczny plus – 69 - 60%.
 Dostateczny – 59 - 51%.
 Niedostateczny – 50 % i poniżej
- aktywność w czasie zajęć
 - projekt zaliczeniowy - prezentacja

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

28.a**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Technologia żywności z towaroznawstwem
Nazwa angielska:	Food Technology with Commodity Science
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	15	-	30	1+1
4	10	15	-	25	1+1
Razem	25	30	-	55	4

II. Cel przedmiotu:

- C1** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą organizacji procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego, organizacji pracy w produkcji oraz znajomość przepisów sanitarno-higienicznych obowiązujących w zakładach gastronomicznych.
- C2** - Wyposażenie studentów w wiedzę o środkach żywnościowych, znajomość podstawowych określeń stosowanych w towaroznawstwie i technologii żywności, w wiedzę dotyczącą podziału i warunków przechowywania środków żywnościowych oraz zmian fizykochemicznych zachodzących w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Wyposażenie studenta w wiedzę z zakresu metod utrwalania środków żywnościowych.
- C3** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą podstawowych przepisów i norm w gospodarce żywnościowej, oceny środków żywnościowych, normalizacji w produkcji gastronomicznej i ustawy żywnościowej – system HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna). Wyposażenie w wiedzę i umiejętności dokonywania oceny sensorycznej surowców i potraw.
- C4** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – obróbki wstępnej oraz metod obróbki cieplnej.
- C5** - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności dokonania oceny towaroznawczej i zastosowania w technologii gastronomicznej wszystkich grup produktów żywnościowych: warzyw i ziemniaków, tłuszczów spożywczych, owoców i grzybów, mleka i jajek, mąki i kasz, cukru, miodu i ciast, mięsa i ryb oraz kawy, herbaty i napojów zimnych.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Wiadomości z zakresu chemii i biochemii żywności, mikrobiologii, żywienia człowieka, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:**Wykłady**

EU 1 – Student posiada wiedzę dotyczącą organizacji procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego oraz organizacji pracy w produkcji, zna podstawowe przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w zakładach gastronomicznych, posiada wiadomości w zakresie ważenia i mierzenia objętości środków żywnościowych.

EU 2 – Student posiada wiadomości o środkach żywnościowych, zna podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie i technologii żywności, podział i warunki przechowywania środków żywnościowych oraz zmiany fizykochemiczne

zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Potrafi scharakteryzować metody utrwalania środków żywnościowych oraz zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności.		
EU 3 - Student zna podstawowe przepisy i normy w gospodarce żywnościowej dotyczące oceny środków żywnościowych, normalizacji w produkcji gastronomicznej i ustawy żywnościowej. Potrafi dokonać oceny sensorycznej surowców i potraw, wyjaśnia wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę, umie wymienić warunki przeprowadzania oceny oraz metody sensoryczne stosowane do oceny jakości surowców i potraw.		
EU 4 – Student potrafi zidentyfikować rodzaj produktu spożywczego znając skład zapisany na etykiecie produktu. Student zna rodzaje przypraw stosowanych w gastronomii i potrafi ocenić ich jakość.		
Ćwiczenia		
EU 5 – Student scharakteryzuje procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej. Dokona oceny towaroznawczej i zastosowania tłuszczów spożywczych w technologii żywności.		
EU 6 – Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania warzyw i ziemniaków oraz grzybów i owoców w technologii żywności, opíše obróbkę cieplną, wymieni rodzaje, opíše zasady przyrządzania potraw i przetworów z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. .		
EU 7 - Student dokona oceny towaroznawczej, technologicznej, odżywczej oraz zastosowania mleka oraz jego przetworów w technologii żywności. Scharakteryzuje sposób otrzymywania i wartość odżywczą napojów fermentowanych, śmietany, śmietanki, rodzajów mleka, serów. Student dokona oceny towaroznawczej i technologicznej jaj i ich przetworów.		
EU 8 - Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mąki i kasz w technologii żywności. Objaśni otrzymywanie, skład chemiczny, typy i rodzaje, ocenę jakości i przechowywanie mąki, makaronu i pieczywa. Wymieni rodzaje i skład chemiczny kasz oraz ich zastosowanie w produkcji potraw.		
EU 9 – Student omówi gatunki handlowe cukru i miodu, opíše wymagania jakościowe oraz zastosowanie cukru w technologii żywności.		
EU 10 – Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu i dzikiego ptactwa w produkcji gastronomicznej. Wymieni potrawy i przetwory z w/w mięs. Scharakteryzuje procesy utrwalania mięsa i ryb. Dokona oceny i omówi zastosowanie podrobów i dziczyzny, drobiu i dzikiego ptactwa. Student dokona charakterystyki ryb. Wymieni przetwory rybne i potrawy z ryb.		
EU 11 – Student dokona charakterystyki towaroznawczej i zastosowania kawy, herbaty, kakao. Student dokona charakterystyki towaroznawczej i zastosowania napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych.		
EU12 – Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy oraz sprawdzania nowości odnośnie przetwórstwa i produkcji żywności		
V. Treści programowe:		
SEMESTR: 3		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Zajęcia organizacyjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Normy jakościowe i produkcyjne. Zasady tworzenia receptur. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw.	4
W2	Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach gastronomicznych – pojęcie procesu produkcyjnego, proces technologiczny, układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu.	3
W3	Podział i warunki przechowywania środków żywnościowych, zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania.	3
W4	Ogólna charakterystyka metod utrwalania środków żywnościowych. Zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności.	4
W5	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		15
SEMESTR: 4		
W6	Ocena sensoryczna i analiza organoleptyczna surowców i potraw.	1
W7	Przyprawy (krajowe, zagraniczne, koncentraty i namiastki przypraw, substancje smakowo-zapachowe, kwasy organiczne, sól kuchenna, musztarda). Ocena jakości przypraw.	3
W8	Zasady etykietowania produktów spożywczych.	2
W9	Kuchnia polski, kuchnie regionalne	2
W10	Technologia żywności i towaroznawstwo - innowacje	1
W11	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba

		godzin
SEMESTR 3		
Ćw.1	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji żywności – obróbka wstępna	1
Ćw.2	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji żywności – metody obróbki cieplnej. Zadania obliczeniowe – zapotrzebowanie, jednostki wagi i objętości, kalkulacja ceny.	2
Ćw.3	Ocena towaroznawcza i zastosowanie tłuszczów spożywczych w technologii żywności. Zmiany w trakcie przemian produkcyjnych. Toksyczność tłuszczów spożywczych.	2
Ćw.4	Ocena towaroznawcza oraz zastosowanie warzyw i ziemniaków w technologii żywności.	2
Ćw.5	Ocena towaroznawcza oraz zastosowanie grzybów i owoców w technologii żywności.	2
Ćw.6	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii żywności. Ogólna charakterystyka mleka, produkty mleczne odwodnione, zastosowanie mleka słodkiego. Sposoby otrzymywania napojów fermentowanych, śmietany, śmietanki oraz serów.	2
Ćw.7	Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii żywności i produkcji substancji bioaktywnych.	2
Ćw.8	Cukier, miód i inne środki słodzące. Gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe, pakowanie i przechowywanie, zastosowanie cukru	1
Ćw.9	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		15
SEMESTR 4		
Ćw. 10	Ocena towaroznawcza, produkcyjna i żywieniowa zbóż. Ocena towaroznawcza, wartość odżywcza, produkcja oraz zastosowanie kasz w technologii żywności.	2
Ćw. 11	Ocena towaroznawcza, sposoby produkcji, klasyfikacji oraz zastosowanie mąk w technologii żywności. Otrzymywanie i wykorzystanie makaronów i pieczywa w technologii.	2
Ćw. 12	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny w produkcji gastronomicznej. Ubój oraz podział tusz zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze (wieprzowina, cielęcina, wołowina, baranina). Ocena i zastosowanie podrobów. Sposoby utrwalania i przetwarzania mięsa. Wartość odżywcza mięsa i przetworów mięsnych.	3
Ćw. 13	Ocena towaroznawcza i zastosowanie drobiu oraz dzikiego ptactwa w przetwórstwie i technologii żywności. Ubój i rozbiór na elementy zasadnicze.	2
Ćw. 14	Ogólna charakterystyka ryb. Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb w przetwórstwie i technologii żywności. produkcji gastronomicznej.	2
Ćw. 15	Ocena towaroznawcza i zastosowanie kawy, herbaty i kakao.	2
Ćw. 16	Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych bezalkoholowych – wody mineralne, napoje gazowane, soki owocowe i warzywne, koncentraty napojów, sporządzanie napojów zimnych.	1
Ćw. 17	Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych alkoholowych – spirytus, wódki czyste i gatunkowe, wina i miody pitne, piwo. Zasady podawania napojów alkoholowych. Napoje z dodatkiem alkoholu.	1
Suma godzin		15
Razem godzin - ćwiczenia		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy instruktażowe, foliogramy.	
2.	Tablica, plansze, katalogi i fotografie gotowych potraw	
3.	Komputer, kalkulator.	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny	
2.	Wykład aktywizujący	
3.	Dyskusja dydaktyczna	
4.	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
5.	Metoda przypadków	
6.	Metoda projektów	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Test jednokrotnego wyboru. Uzupełnianie, pytania P/F	
F2.	Sprawozdania z ćwiczeń, karty pracy, zadania obliczeniowe	
F3.	Sprawdziany przed wejściem na ćwiczenia z zagadnień wcześniejszych zajęć.	

F4.	Projekt - prezentacja					
P1.	Egzamin w formie pisemnej, otwartej.					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności				Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności		
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)				55		
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)				10		
Przygotowanie się do zajęć, przygotowywanie sprawozdań				35		
Przygotowanie się do egzaminu				20		
SUMA				120		
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU				4		
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa i uzupełniająca						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Leszczyński K., Dłużewski M. : Ogólna technologia żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013, 2. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 WSiP 2014 						
Literatura uzupełniająca						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN W-wa 2008 2. Kunachowicz H. i wsp. Tablice składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2018 						
<u>Czasopisma:</u>						
Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki Magazyn Żywność i Zdrowie Żywnienie Człowieka i Metabolizm Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_14, K_U_10 K_K_01, K_K_02	C1	W1, W2, W8	1, 2	1,2	P1
EU 2	K_W_03, K_W_04 K_U_10, K_U_16, K_U_20 K_K_01, K_K_02	C2	W3, W4, W5	1, 2	1,2	P1
EU 3	K_W_04, K_W_13 K_U_09 K_K_01, K_K_02	C3	W5, W6-W10	1,2	1,2	P1
EU4	K_W_04, K_U_02	C2	W7, W8, W10	1,2	1,2	P1
EU 5	K_W_03, K_W_04, K_W14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02,	C4, C5	Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 6	K_W_03, K_W_04, K_W14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02,	C5	Ćw.4, Ćw.5	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 7	K_W_03,	C5	Ćw.6, Ćw.7,	1, 2,	3,4,5	F1, F2,

	K_W_04,K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01,K_K_02,					F3, F4, P1
EU 8	K_W_03, K_W_04,K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01,K_K_02,K_K_04	C5	Ćw.10 Ćw.11	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3,F4, P1
EU 9	K_W_03, K_W_04,K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01,K_K_02,K_K_04	C5	Ćw8, Ćw.9	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3,F4, P1
EU 10	K_W_03, K_W_04,K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01,K_K_02,K_K_04	C5	Ćw12, Ćw.13,Ćw.14,	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3, F4,P1
EU 11	K_W_03, K_W_04,K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01,K_K_02,K_K_04	C5	Ćw.15,Ćw.16, Ćw.17	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3,F4, P1
EU12	K_K_01,K_K_02,K_K_08	C1-C5	Ćw.1-Ćw.17	1,2	1-6	P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 4 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego wykładu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zdania kolokwium zaliczeniowego z wykładu jest uzyskanie:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

– testy /wejściówki z tematyki ćwiczeń sprawdzającej przygotowanie do zajęć

-Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

-aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

28.b**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Technologia gastronomiczna
Nazwa angielska:	Food Processing Technology
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	15	-	30	1+1
4	10	15	-	25	1+1
Razem	25	30	-	55	4

II. Cel przedmiotu:

- C1** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą organizacji procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego, organizacji pracy w produkcji oraz znajomość przepisów sanitarno-higienicznych obowiązujących w zakładach gastronomicznych.
- C2** - Wyposażenie studentów w wiedzę o środkach żywnościowych, znajomość podstawowych określeń stosowanych w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej, w wiedzę dotyczącą podziału i warunków przechowywania środków żywnościowych oraz zmian fizykochemicznych zachodzących w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Wyposażenie studenta w wiedzę z zakresu metod utrwalania środków żywnościowych.
- C3** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą podstawowych przepisów i norm w gospodarce żywnościowej, oceny środków żywnościowych, normalizacji w produkcji gastronomicznej i ustawy żywnościowej – system HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna). Wyposażenie w wiedzę i umiejętności dokonywania oceny sensorycznej surowców i potraw.
- C4** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – obróbki wstępnej warzyw oraz metod obróbki cieplnej, w umiejętność dokonania oceny towaroznawczej i zastosowania tłuszczów spożywczych w technologii gastronomicznej oraz zmian zachodzących pod wpływem ogrzewania i zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej.
- C5** - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności dokonania oceny towaroznawczej i zastosowania w technologii gastronomicznej wszystkich grup produktów żywnościowych: warzyw i ziemniaków, owoców i grzybów, mleka i jajek, mąki i kasz, cukru, miodu i ciast, mięsa i ryb oraz kawy, herbaty i napojów zimnych.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Wiadomości z zakresu chemii i biochemii żywności, mikrobiologii, żywienia człowieka, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:**Wykłady**

EU 1 – Student posiada wiedzę dotyczącą organizacji procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego oraz organizacji pracy w produkcji, zna podstawowe przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w zakładach gastronomicznych, posiada wiadomości w zakresie ważenia i mierzenia objętości środków żywnościowych.

EU 2 – Student posiada wiadomości o środkach żywnościowych, zna podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie

i technologii gastronomicznej, podział i warunki przechowywania środków żywnościowych oraz zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Potrafi scharakteryzować metody utrwalania środków żywnościowych oraz zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności.

EU 3 - Student zna podstawowe przepisy i normy w gospodarce żywnościowej dotyczące oceny środków żywnościowych, normalizacji w produkcji gastronomicznej i ustawy żywnościowej.

Ćwiczenia

EU 4 – Student zna rodzaje przypraw stosowanych w gastronomii i potrafi ocenić ich jakość. Scharakteryzuje procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej – obróbka wstępna warzyw oraz metody obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, obróbka cieplna w kuchniach mikrofalowych). Dokona oceny towaroznawczej i zastosowania tłuszczów spożywczych w technologii gastronomicznej.

EU 5 – Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania warzyw i ziemniaków oraz grzybów i owoców w technologii gastronomicznej, opíše obróbkę cieplną, wymieni rodzaje, opíše zasady przyrządzania potraw i przetworów z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Poda klasyfikację zup, sposoby otrzymywania wywarów, przygotowania głównego składnika, wykańczania zup. Wymieni rodzaje zup.

EU 6 - Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej. Scharakteryzuje mleko i produkty mleczne, opíše zastosowanie mleka i śmietany. Wymieni napoje mleczne fermentowane. Scharakteryzuje sery pod względem wartości odżywczej, opíše produkcję serów podpuszczkowych, topionych i twarogowych oraz poda ich zastosowanie. Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania jaj w technologii gastronomicznej, wymieni przetwory i potrawy z jaj, wyjaśni wykorzystanie właściwości jaj. Opíše sposoby przyrządzanie sosów zimnych oraz zakąsek z jaj.

EU 7 - Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mąki i kasz w technologii gastronomicznej. Objasni otrzymywanie, skład chemiczny, typy i rodzaje, ocenę jakości i przechowywanie mąki. Przedstawi zastosowanie makaronu w produkcji gastronomicznej. Wymieni rodzaje pieczywa, dokona oceny jakości, objasni sposoby przechowywania. Opíše zastosowanie mąki w produkcji potraw. Wymieni rodzaje i skład chemiczny kasz oraz ich zastosowanie w produkcji potraw.

EU 8 – Student omówi gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe oraz zastosowanie cukru w produkcji gastronomicznej. Scharakteryzuje właściwości, skład chemiczny i wartość odżywczą miodu naturalnego, dokona oceny jakości miodu. Student wymieni wszystkie rodzaje ciast, opíše składniki, metody produkcji, zmiany fizykochemiczne występujące podczas produkcji i pieczenia ciasta, przedstawi wyroby z poszczególnych rodzajów ciast.

EU 9 – Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu i dzikiego ptactwa w produkcji gastronomicznej. Wymieni potrawy z w/w mięs. Dokona oceny i omówi zastosowanie podrobów i dziczyzny, drobiu i dzikiego ptactwa. Scharakteryzuje przetwory mięsne, zakąski z mięsa i wędlin oraz potrawy półmięsne. Student dokona charakterystyki ryb. Wymieni przetwory rybne, opíše obróbkę wstępną ryb. Wymieni i opíše potraw z ryb, z rybnej masy mielonej oraz zakąski z ryb.

EU 10 – Student dokona charakterystyki towaroznawczej i zastosowania kawy, herbaty, kakao. Student dokona charakterystyki towaroznawczej i zastosowania napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych. Poda zasady podawania napojów alkoholowych.

EU11 - Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy oraz sprawdzania nowości odnośnie przetwórstwa i produkcji żywności

V. Treści programowe:

SEMESTR: 3

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Zajęcia organizacyjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw. Zasady tworzenia receptur. Higiena osobista pracowników. Ważenie i mierzenie objętości środków żywnościowych.	4
W2	Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego – pojęcie procesu produkcyjnego, organizacja pracy w produkcji gastronomicznej, układ funkcjonalny pomieszczeń zaplecza produkcyjnego.	3
W3	Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych – podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej, podział i warunki przechowywania środków żywnościowych, zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania.	3
W4	Ogólna charakterystyka metod utrwalania środków żywnościowych – metody fizyczne (utrwalanie wysokimi i niskimi temperaturami, przez odwodnienie, solenie, zwiększenie koncentracji cukru, liofilizacja) metody chemiczne (za pomocą związków chemicznych, kwasów organicznych, wędzenie, peklowanie), metody biologiczne (kiszenie). Zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności .	4

W5	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		15
SEMESTR: 4		
W6	Podstawowe przepisy i normy w gospodarce żywnościowej (norma jako podstawa oceny środków żywnościowych, normalizacja w produkcji gastronomicznej, ustawa żywnościowa).	2
W7	Przyprawy (krajowe, zagraniczne, koncentraty i namiastki przypraw, substancje smakowo-zapachowe, kwasy organiczne, sól kuchenna, musztarda). Ocena jakości przypraw.	3
W8	Ocena sensoryczna surowców i potraw. Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości surowców i potraw, wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę, warunki przeprowadzania oceny, metody sensoryczne stosowane do oceny jakości surowców i potraw.	2
W9	Kuchnia staropolska, kuchnie regionalne. Sposoby przygotowywania podstawowych potraw polskich.	3
W10	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
SEMESTR 3		
Ćw.1	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – obróbka wstępna (sortowanie i mycie warzyw, oczyszczanie i doczyszczanie, płukanie i rozdrabnianie warzyw, odpadki z warzyw). Zadania obliczeniowe – zapotrzebowanie, jednostki, kalkulacja cen.	1
Ćw.2	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – metody obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, obróbka cieplna w kuchniach mikrofalowych)	1
Ćw.3	Ocena towaroznawcza i zastosowanie tłuszczów w technologii gastronomicznej. Skład chemiczny i właściwości tłuszczów, psucie się tłuszczów, opakowanie, przechowywanie i transport tłuszczów, zmiany zachodzące pod wpływem ogrzewania. Tłuszcze zwierzęce i roślinne. Utwardzanie tłuszczów roślinnych. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej.	2
Ćw.4	Ocena towaroznawcza i zastosowanie warzyw i ziemniaków w technologii gastronomicznej. Warzywa – zjawisko osmozy w procesach technologicznych, zasady sporządzania surówek, obróbka cieplna warzyw, warzywa cebulowe, owocowe, liściowe, kapustne, korzeniowe i rzepowate, strączkowe, różne). Zakąski i sałatki z warzyw. Potrawy duszone, smażone i zapiekane z warzyw. Ziemniaki – przetwory ziemniaczane, obróbka wstępna i cieplna ziemniaków, potrawy z ziemniaków. Zupy – klasyfikacja zup, otrzymywanie wywarów, przygotowanie głównego składnika, wykańczanie zup, rodzaje zup.	2
Ćw.5	Ocena towaroznawcza i zastosowanie grzybów i owoców w technologii gastronomicznej. Grzyby – ogólna charakterystyka grzybów, przetwory z grzybów, obróbka wstępna i cieplna grzybów Owoce - jagodowe, ziarnkowe, pestkowe, południowe, suche. Obróbka wstępna owoców. Surówki, kompoty, napoje, zupy, kisiele, galaretki owocowe. Półprzetwory i przetwory owocowo-warzywne.	2
Ćw.6	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej. Ogólna charakterystyka mleka, produkty mleczne odwodnione, zastosowanie mleka słodkiego. Napoje mleczne fermentowane. Śmietana i śmietanka. Sery - wartość odżywcza, produkcja serów podpuszczkowych, topionych i twarogowych oraz ich zastosowanie.	2
Ćw.7	Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Przetwory z jaj, potrawy z jaj gotowanych i smażonych, wykorzystanie właściwości wiążących, zagęszczających, spulchniających i emulgujących jaj. Sosy zimne. Zakąski z jaj.	2
Ćw.8	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki w technologii gastronomicznej. Budowa i skład chemiczny ziarna zbożowego. Mąka – otrzymywanie, skład chemiczny, typy i rodzaje, ocena jakości, przechowywanie. Makarony fabryczne, gatunki handlowe, opakowania i przechowywanie, ocena jakości, zastosowanie makaronu w produkcji gastronomicznej. Koncentraty z mąki. Pieczywo – rodzaje, ocena jakości, opakowanie, transport i przechowywanie. Zastosowanie mąki do zagęszczania i produkcji potraw.	2
Ćw.9	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		15
SEMESTR 4		
Ćw. 11	Ocena towaroznawcza i zastosowanie kasz w technologii gastronomicznej. Rodzaje, skład chemiczny, wartość odżywcza, opakowanie i przechowywanie, zastosowanie kasz w produkcji potraw.	1
Ćw. 12	Cukier, miód i inne środki słodzące. Gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe, pakowanie i	1

	przechowywanie, zastosowanie cukru. Miód naturalny, właściwości, skład chemiczny i wartość odżywcza, charakterystyka, ocena jakości miodu. Miód sztuczny. Sztuczne środki słodzące.	
Ćw. 13	Ocena i technologia ciast. Środki spulchniające. Ciasta kruche, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tuszczone, ciasta parzone, drożdżowe, francuskie i półfrancuskie – składniki, metody produkcji, zmiany fizykochemiczne podczas produkcji i pieczenia ciasta, wyroby.	1
Ćw. 14	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w produkcji gastronomicznej. Podział tusz zwierząt rzeźnych (wieprzowina, cielęcina, wołowina, baranina). Potrawy z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego, pieczonego, mielonego. Ocena i zastosowanie podrobów. Ocena i zastosowanie dziczyzny. Przetwory mięsne. Zakąski z mięsa i wędlin. Potrawy półmięsne: gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane.	2
Ćw. 15	Ocena towaroznawcza i zastosowanie drobiu oraz dzikiego ptactwa w produkcji gastronomicznej. Drób – podział charakterystyka, gatunki, skład chemiczny i wartość odżywcza, obróbka wstępna, ocena i klasyfikacja, rozbiór tuszek drobiu. Potrawy z drobiu gotowanego, duszonego, smażonego, pieczonego. Drób podawany na zimno. Dzikie ptactwo – asortyment potraw, dodatki do dzikiego ptactwa. Przemysłowe wykorzystanie drobiu do produkcji przetworów, półproduktów i dań garmażeryjnych.	2
Ćw. 16	Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb w produkcji gastronomicznej. Ogólna charakterystyka ryb. Przetwory rybne. Obróbka wstępna ryb. Potraw z ryb gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych. Potrawy z rybnej masy mielonej. Zakąski z ryb.	2
Ćw. 17	Ocena towaroznawcza i zastosowanie kawy, herbaty i kakao. Kawa – klasyfikacja, upalenie, skład chemiczny, ekstrakty kawowe, kawa zbożowa, sposoby parzenia i podawania, normatywy surowcowe. Herbata – klasyfikacja, skład chemiczny, ocena jakości, opakowanie, przechowywanie, sposoby parzenia. Kakao – skład chemiczny, ocena kakao w proszku, zastosowanie.	2
Ćw. 18	Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych bezalkoholowych – wody mineralne, napoje gazowane, soki owocowe i warzywne, koncentraty napojów, sporządzanie napojów zimnych.	1
Ćw. 19	Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych alkoholowych – spirytus, wódki czyste i gatunkowe, wina i miody pitne, piwo. Zasady podawania napojów alkoholowych. Napoje z dodatkiem alkoholu.	1
Ćw. 20	Wybrane zagadnienia z techniki obsługi konsumenta – naczynia stołowe, zasady przygotowania stołów, zasady przenoszenia tac, sposoby podawania potraw.	1
Ćw. 21	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		15
Razem godzin - ćwiczenia		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy instruktażowe, foliogramy.	
2.	Tablica, plansze, katalogi i fotografie gotowych potraw	
3.	Komputer, kalkulator	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	wykład informacyjny	
2.	wykład aktywizujący	
3.	Dyskusja dydaktyczna	
4.	opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
5.	Metoda przypadków	
6.	Metoda projektów	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Test jednokrotnego wyboru. Uzupełnianie, pytania P/F	
F2.	Sprawozdania z ćwiczeń, karty pracy, zadania obliczeniowe	
F3.	Sprawdziany przed wejściem na ćwiczenia z zagadnień wcześniejszych zajęć.	
P1.	Egzamin w formie pisemnej, otwartej.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	

Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	55
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	10
Przygotowanie się do zajęć	35
Przygotowanie się do egzaminu	20
SUMA	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 WSiP 2014

Literatura uzupełniająca

2. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN W-wa 2008
3. Kunachowicz H. i wsp. Tablice składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2005

Czasopisma:

Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki
Magazyn Żywność i Zdrowie
Żywnie Człowieka i Metabolizm
Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W 14, K_U 10 K_K 01, K_K 02	C1	W.1, W.2	1, 2	1,2	P1
EU 2	K_W 03, K_W 04 K_U 10, K_U 16, K_U 20 K_K 01, K_K 02	C2	W.3, W.4, W6	1, 2	1,2	P1
EU 3	K_W 04, K_W 13 K_U 09 K_K 01, K_K 02	C3	W.5-W.10	1,2	1,2	P1
EU 4	K_W 03, K_W 04, K_W 14 K_U 02, K_U 10, K_U 16, K_K 01, K_K 02,	C4, C5	Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3, Ćw.4	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 5	K_W 03, K_W 04, K_W 14 K_U 02, K_U 10, K_U 16, K_K 01, K_K 02,	C5	Ćw.5, Ćw.6	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 6	K_W 03, K_W 04, K_W 14 K_U 02, K_U 10, K_U 16, K_K 01, K_K 02,	C5	Ćw.7, Ćw.8,	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 7	K_W 03, K_W 04, K_W 14 K_U 02, K_U 10, K_U 16, K_K 01, K_K 02, K_K 04	C5	Ćw.9, Ćw.10 Ćw.11	1, 2,	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 8	K_W 03, K_W 04, K_W 14 K_U 02, K_U 10, K_U 16, K_K 01, K_K 02, K_K 04	C5	Ćw.12, Ćw.13	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3, F4, P1
EU 9	K_W 03, K_W 04, K_W 14 K_U 02, K_U 10, K_U 16, K_K 01, K_K 02, K_K 04	C5	Ćw.14, Ćw.15, Ćw.16, Ćw.17, Ćw.18, Ćw.19, Ćw.	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3, F4, P1
EU 10	K_W 03, K_W 04, K_W 14 K_U 02, K_U 10, K_U 16, K_K 01, K_K 02, K_K 04	C5	Ćw.20, Ćw.21	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3, F4, P1
EU11	K_K 01, K_K 02, K_K 08	C1-C5	Ćw.1-Ćw.20	1,2	1-6	P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 4 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego wykładu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zdania kolokwium zaliczeniowego z wykładu jest uzyskanie:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

– testy /wejściówki z tematyki ćwiczeń sprawdzającej przygotowanie do zajęć

-Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

-aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Pracownia żywienia i dietetyki
Nazwa angielska:	Laboratory of Nutrition and Dietetics
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto
Status przedmiotu	obowiązkowy

I Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	-	60	60	3
3	-	-	60	60	3
4	-	-	60	60	3
Razem	-	-	-	180	9

II Cel przedmiotu:

C1 –Wyposażenie studentów w umiejętność organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach, znajomość przepisów bhp, regulaminu pracowni oraz stosowania systemu HACCP, GMP, GHP w procesie produkcyjnym potraw. Wyposażenie studentów w umiejętność oceny jakości surowców i półproduktów oraz obsługi urządzeń będących na wyposażeniu pracowni.

C2 - Wyposażenie studentów w umiejętność zastosowania receptur sporządzania potraw i napojów podczas produkcji gastronomicznej.

C3 - Wyposażenie studentów w umiejętności w zakresie doboru produktów, sprzętu, planowania procesu produkcyjnego oraz wykonywania potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych dla osób zdrowych.

C4 - Wyposażenie studentów w umiejętność zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz w umiejętność pracy w grupie.

C5 - Wyposażenie studentów w umiejętności w zakresie doboru produktów i potraw w poszczególnych dietach, planowania, oceniania i wykonywania jadłospisów stosowanych w żywieniu dzieci, ludzi zdrowych i chorych.

C6 – Wyposażenie studentów w umiejętność samodzielnego układania jadłospisu, receptur potraw a następnie ich wykonanie w pracowni gastronomicznej

C7 – Wyposażenie studentów w podstawową wiedzę dotyczącą składu produktów spożywczych oraz umiejętność czytania składu z etykiety produktu

III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Znajomość zagadnień z zakresu organizacji pracy na stanowisku dietetyka.

IV Oczekiwane efekty uczenia się:

Laboratoria

EU1 - Student posiada wiedzę z zakresu organizacji i układu funkcjonalnego pracowni żywienia i dietetyki, a w szczególności organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach, przepisów bhp, regulaminu pracowni. Zna założenia systemu HACCP, GMP, GHP. Posiada wiadomości dotyczące magazynowania i oceny jakości surowców i półproduktów, obsługi urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych.

EU 2 - Student posiada wiedzę z zakresu obróbki wstępnej i cieplnej warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. Zna zasadę działania i umie obsłużyć maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki wstępnej, rozdrabniania oraz obróbki cieplnej. Umie

posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i sporządzać surówki. Zna organizację pracy w kuchni gorącej, potrafi sporządzać wybrane potrawy z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów, dokonać ich oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 3 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw z jaj, mleka i jego przetworów. Zna zasady i potrafi przeprowadzić odkażanie i ocenę świeżości jaj, umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi sporządzić wybrane potrawy z jaj oraz potrawy i napoje z mleka. Umie dokonać ich oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 4 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw z mąki i kasz. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi sporządzić wybrane potrawy z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu oraz potrawy z zastosowaniem makaronów fabrycznych. Umie dokonać obróbki wstępnej i cieplnej kasz oraz sporządzić wybrane potrawy z kasz. Umie dokonać ich oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 5 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji zup i sosów gorących. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi dobrać składniki na wywary, sporządzić wywary jarskie, mięsne, grzybowe i owocowe. Umie wykonać wybrane zupy: czyste, podprawiane, kremy, owocowe, mleczne oraz zagęszczać zupy różnymi sposobami. Potrafi sporządzać wybrane sosy gorące. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 6 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji ciasta: kruchego i półkruchego, biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego, parzonego i drożdżowego, francuskiego mrożonego. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi dobrać surowce do poszczególnych rodzajów ciast, sporządzić dane ciasto i je upiec oraz wykończyć. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 7 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw gorących z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i podrobów. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Zna podstawowy asortyment wyrobów z mięsa i drobiu gotowanego, smażonego, pieczonego i duszonego, potrafi dokonać obróbki wstępnej elementów kulinarnych z mięsa i drobiu. Posiada umiejętność sporządzania wybranych potraw z mięsa, drobiu i półproduktów mięsnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Potrafi dokonać obróbki wstępnej podrobów, sporządzić wybrane potrawy z podrobów. Umie dobrać składniki na mięsną masę mieloną, sporządzić masę i wykonać konkretny produkt. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 8 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw gorących z ryb. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Zna podstawowy asortyment wyrobów z ryb gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych. Potrafi dokonać oceny świeżości ryb, obróbki wstępnej ryb świeżych i mrożonych, sporządzić wybrane potrawy z ryb i mrożonych półproduktów rybnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Potrafi dokonać doboru składników na rybną masę mieloną, sporządzić masę i wybrane potrawy. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 9 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji zakąsek i zimnych sosów. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Zna podstawowy asortyment zakąsek z: jaj, ryb i śledzi, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu. Umie sporządzać sałatki, pasty i nadzienia, tartinki, kanapki i koreczki oraz wybrane zimne sosy i zakąski. Wykonuje galarety rybne, mięsne i drobiowe. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 10 - Student posiada wiedzę z zakresu sporządzania potraw dietetycznych. Zna rodzaje diet oraz organizację produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego. Potrafi dokonać doboru produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Potrafi określić wartość energetyczną i odżywczą produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Umie posługiwać się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi, dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów oraz sporządzić wybrane potrawy. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 11 - Student potrafi przeanalizować skład produktu oraz odczytać wszystkie niezbędne informacje znajdujące się na etykiecie

produktu.		
V Treści programowe:		
Forma zajęć: Laboratoria		Liczba godzin
SEMESTR 2		
Lab.1	Organizacja i układ funkcjonalny pracowni żywienia i dietetyki – organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach, pomieszczenia, przepisy bhp, regulamin pracowni. Założenia systemu HACCP, GMP, GHP.	3
Lab.2	Magazynowanie i ocena jakości surowców i półproduktów, obsługa urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych. Zastosowanie założeń systemu HACCP, GMP, GHP.	3
Lab.3	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. Produkcja surówek. Maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki wstępnej i rozdrabniania, dobór składników na surówki, posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców, sporządzanie surówek. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Prace porządkowe.	10
Lab.4	Obróbka cieplna warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. Maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki cieplnej – obsługa, dobór, konserwacja. Organizacja pracy w kuchni gorącej, posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów. Sporządzanie wybranych potraw z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów, ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	16
Lab.5	Produkcja potraw z jaj, mleka i jego przetworów. Odkazanie i ocena świeżości jaj, posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Sporządzanie wybranych potraw z jaj, potraw i napojów z mleka. Ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	8
Lab.6	Produkcja potraw z mąki i kasz. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Sporządzanie wybranych potraw z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu oraz potraw z zastosowaniem makaronów fabrycznych. Obróbka wstępna i cieplna kasz. Sporządzanie wybranych potraw z kasz. Ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12
Lab.7	Produkcja zup i sosów gorących. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Dobór składników na wywary, sporządzanie wywarów jarskich, mięsnych, grzybowych i owocowych. Sporządzanie wybranych zup: czystych, podprawianych, kremów, owocowych, mlecznych. Zagęszczanie zup różnymi sposobami. Sporządzanie wybranych sosów gorących. Ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	8
Suma godzin		60
SEMESTR 3		
Lab.8	Produkcja wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Dobór surowców do produkcji, ręczne sporządzanie ciasta kruchego i półkruchego słodkiego i słonego, pieczenie wybranych produktów z ciasta kruchego i półkruchego. Ocena organoleptyczna. Sporządzanie lukru, pomady, glazury i wykańczanie produktów. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.9	Produkcja wyrobów z ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Dobór surowców do produkcji, sporządzanie i pieczenie wybranego ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. Sporządzanie wybranych kremów i mas, wykańczanie ciasta. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.10	Produkcja wyrobów z ciasta parzonego i drożdżowego i francuskiego mrożonego . Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Asortyment wyrobów kulinarnych i ciastkarskich z ciasta parzonego i drożdżowego i francuskiego mrożonego. Dobór surowców do produkcji, sporządzanie i pieczenie wybranego ciasta parzonego i drożdżowego i francuskiego mrożonego . Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy	8

	bhp i prace porządkowe.	
Lab.11	Produkcja potraw gorących z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment wyrobów z mięsa gotowanego, smażonego, pieczonego i duszonego. Obróbka wstępna elementów kulinarnych z mięsa. Sporządzanie wybranych potraw z mięsa i półproduktów mięsnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Obróbka wstępna podrobów, sporządzanie wybranych potraw z podrobów. Dobór składników na mięsną masę mieloną, sporządzenie masy oraz wybranych potraw. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	18
Lab.12	Produkcja potraw gorących z drobiu. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment wyrobów z drobiu gotowanego, smażonego, pieczonego. Obróbka wstępna drobiu, sporządzanie wybranych potraw i półproduktów drobiowych gotowanych, smażonych, duszonych pieczonych soute i nadziewanych. Dobór składników, sporządzenie masy i wybranych potraw z drobiowej masy mielonej. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	18
Lab.13	Produkcja potraw gorących z ryb. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment wyrobów z ryb gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych. Ocena świeżości ryb, obróbka wstępna ryb świeżych i mrożonych, sporządzanie wybranych potraw z ryb i mrożonych półproduktów rybnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Dobór składników na rybna masę mieloną, sporządzenie masy i wybranych potraw. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.14	Produkcja zakąsek i zimnych sosów. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment zakąsek z: jaj, ryb i śledzi, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu. Sałatki, pasty i nadzienia, tartinki i kanapki, koreczki. Sporządzanie wybranych zimnych sosów i zakąsek. Sporządzanie galaret rybnych, mięsnych i drobiowych. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Suma godzin		60
SEMESTR 4		
Lab.15	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta lekkostrawna. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.16	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta bogato-białkowa. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.17	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta łatwostrawna. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12

Lab.18	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta ubogo-energetyczna. Dieta bogato-resztkowa. Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	8
Lab.19	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Diety niekonwencjonalne . Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12
Lab.20	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Diety bezglutenowe, cukrzycowe i inne. Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12
Lab.21	Zapoznavanie się z etykietami produktów spożywczych. Sposób czytania informacji na etykiecie produktu spożywczego.	8
Suma godzin		60
Razem godzin		180
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne dotyczące metod i technik kulinarnych, foliogramy,	
2	Program komputerowy DIETETYK	
3	Tablica, receptury gastronomiczne, wzorcowa dokumentacja HACCP	
VII Metody dydaktyczne:		
1	Podsumowujące (test wielokrotnego wyboru ; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi)	
2.	Dyskusja dydaktyczna	
3.	Pokaz, omówienie	
4.	Ćwiczenia praktyczne	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
P1.	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F	
F1.	Zaliczenie każdego ćwiczenia	
F2.	Wejściówki na ćwiczeniach	
F3.	Obserwacja pracy na laboratoriach	
F4.	Ocena sprawozdań i indywidualne odpowiedzi w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych.	
F5	Dyskusja w czasie ćwiczeń	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	180	

Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10
SUMA	210
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	9

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1. Konarzewska M.. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1 i 2 WSiP 2014
2. Dłużewska E, Leszczyński K.: Ogólna technologia żywności. SGGW 2013

Literatura uzupełniająca

1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN 2008
2. Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw . Wyd. PZWL 2016
3. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN W-wa 2012
4. Ciborowska H., Rudnicka A. : Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL W-wa 2017
5. Ziemiański S.: Normy żywienia człowieka – fizjologiczne podstawy. PZWL W-wa 2005

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_09, K_U_10, K_U_16 K_K_01, K_K_04	C1	Lab.1, Lab.2	1, 2	1,2,3	F1,F2,F4,F5
EU 2	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4	Lab.3, Lab.4	1, 2	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3,F4,F5
EU 3	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01,	C1,C2,C3, C4	Lab.5	1, 2	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3,F4,F5

	K K 04, K K 07					
EU 4	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K K 04, K K 07	C1,C2,C3, C4	Lab.6	1, 2	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU 5	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K K 04, K K 07	C1,C2,C3, C4	Lab.7	1	1,2,3,4	P1, F1,F2,F3,F4,F5
EU 6	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K K 04, K K 07	C1,C2,C3, C4	Lab.8, Lab.9, Lab.10,	1,2	1,2,3,4	F1 F1,F2,F3F4,F5
EU 7	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K K 04, K K 07	C1,C2,C3, C4	Lab.11 , Lab.12	1	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU 8	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01,	C1,C2,C3, C4, C6	Lab.13	1,2,3	1,2,3,4	P1,F1,F2,F3,F4,F

	K K 04, K K 07					
EU 9	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K K 04, K K 07	C1,C2,C3, C4,C5, C6	Lab.14	1,2,3	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU 10	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K K 04, K K 07	C1,C2,C3, C4,C5, C6	Lab.15,16,17,18,18,20	1,2,3	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU11	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_K_01, K K 04, K K 07	C7	Lab.21	1,2,3	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Warunkiem zaliczenia jest:

- przestrzeganie regulaminu zajęć
- obowiązkowa 100% obecność na zajęciach
- pozytywne oceny z testów /sprawdzianów ustnych, pisemnych z tematyki laboratoriów sprawdzające przygotowanie do zajęć
- terminowość oddawania sprawozdań

Sprawozdania z wykonanych ćwiczeń – laboratoria

1. Strona tytułowa (imię, nazwisko ,data ćwiczenia ,grupa, rok studiów, temat ćwiczenia, numer ćwiczenia, tabelka na punkty ze sprawozdania)
2. Receptura (wykaz surowców wraz z gramatura dokładną)
3. Sposób wykonania ćwiczenia
4. Tabelka z obliczeniami :wartości kalorycznej białek, cukrów, tłuszczów- dla poszczególnych składników z receptury)
5. Wzory według, których prowadzi się obliczenia wyznaczonych wielkości
6. Wynik końcowy- wartość kaloryczna potrawy całej , porcji - wielkość porcji
7. Dyskusja wyniku, wnioski

Kryteria oceniania sprawozdań	Punktacja (pkt)
Strona tytułowa	0-1
Receptura	0-1-2
Sposób wykonania ćwiczenia	0-1-2-3-4

Tabelka z obliczeniami	0-1-2-3-4
Wzory	0-1
Wyniki końcowe	0-1-2
Dyskusja wyniku, wniosek	0-1-2-3-4
Estetyka pracy	0-1-2
Terminowość rozliczenia ze sprawozdań	0-1-2 (2pkt – praca oddana na następną zajęcia – tydzień później 1pkt – praca oddana dwa tygodnie po zajęciach 0pkt – praca oddana po terminie dwa tygodnie)

Skala ocen ze sprawozdania :

bdb - 20-18 pkt.

db + - 17 - 15 pkt.

db - 14-12

dst + - 11 - 10 pkt.

dst – 9-7pkt

Skala ocen z testów zamkniętych

51-60% dostateczny

61-74 % dostateczny +

75-85% dobry

86-90 % dobry +

91-100% bardzo dobry

Skala ocen ze sprawdzianów opisowych

51-60% dostateczny

61-74 % dostateczny +

75-85% dobry

86-90 % dobry +

91-100% bardzo dobry

ZALICZENIE KOŃCOWE

Obecność na wszystkich ćwiczeniach, pozytywne zaliczenie testów na wejściu oraz testu końcowego. Terminowe oddawanie sprawozdań.

Ocena ndst (2,0) – nieusprawiedliwiona nieobecność na zajęciach, uzyskanie mniej niż 50% punktów na teście zaliczeniowym.

Ocena dst (3,0) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 51% do 60% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena plus dst (3,5) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 61% do 70% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena db (4,0) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 71% do 80% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena plus db (4,5) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 81% do 90% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena bdb (5,0) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 91% do 100% punktów na teście zaliczeniowym

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych nr 2 w Jeleniej Górze „Handlówka” zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Zajęcia dotyczące opracowywania jadłospisu, obliczeń wartości energetycznej i odżywczej odbywają się w pracowni komputerowej w budynku nr.3 Wydziału NMiT.
3. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
4. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:		Analiza i ocena jakości żywności			
Nazwa angielska:		Analysis and Evaluation of Food			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		dr hab. inż. Barbara Żarowska dr inż. Karolina Semeriak-Siecla			
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
4	15	-	30	45	1+2
RAZEM:					3
II. Cel przedmiotu:					
C1 – poznanie zasad i technik analitycznych służących do oceny ilościowego i jakościowego składu produktów spożywczych i racji pokarmowych odnośnie zawartości składników odżywczych					
C2 – Poznanie podstawowych metod w analizie żywności oraz technik stosowanych w ocenie jakości żywności					
C3 – zapoznanie z zasadami przygotowania planu badania jakości określonego środka spożywczego poprzez dobór odpowiednich metod analitycznych sensorycznych i obiektywnych					
C4 – nabycie umiejętności oceny zawartości substancji dodatkowych i zanieczyszczeń w żywności poprzez wykonywanie analiz laboratoryjnych					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Chemia żywności, żywienie człowieka, podstawy chemii, biochemia					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
EU 1 – ma wiedzę na temat właściwości fizykochemicznych podstawowych składników żywnościowych występujących w surowcach i produktach spożywczych umożliwiających ich ilościową i jakościową analizę					
EU 2 – charakteryzuje podstawowe techniki analityczne wykorzystywane do ilościowej i jakościowej analizy składu surowców i produktów spożywczych oraz instrumentalne metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności					
Laboratoria:					
EU 3 – potrafi przeprowadzić analizę ilościową składników produktu spożywczego					
EU 4 – potrafi obsługiwać standardową aparaturę pomiarową i urządzenia stosowane w analizie i ocenie jakości żywności, zaplanować i przeprowadzić pod kierunkiem proste doświadczenia					
EU5 – Student rozumie potrzebę dalszego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy dotyczącej składników żywności oraz sposobów ich oznaczania.					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Pojęcie analizy i jakości żywności, jakość zdrowotna i handlowa				1
W2	Woda, białka, tłuszcze, węglowodany oraz ich właściwości fizykochemiczne				3

	wykorzystywane w analizie jakości żywności. Analiza sensoryczna i ocena sensoryczna.	
W3	Metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności	3
W4	Ocena zawartości wody i suchej masy. Oznaczenie gęstości płynnych produktów żywnościowych.	2
W5	Oznaczenie lepkości, kwasowości i barwy produktów.	2
W6	Metody oznaczenia białek i sacharydów	2
W7	Metody oznaczenia tłuszczów oraz zanieczyszczeń żywności	2
Suma godzin		15
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
Lab.1	Kryteria wyboru metody, plan badania. Zasady pobierania próbek do badań i przygotowanie próby do analizy	3
Lab.2	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna wybranych produktów spożywczych. Zapoznanie z normami jakościowymi.	3
Lab.3	Oznaczenie zawartości wody i suchej masy w wybranych produktach spożywczych	3
Lab.4	Oznaczenie gęstości i lepkości płynnych produktów spożywczych	3
Lab.5	Oznaczenie kwasowości wybranych produktów spożywczych	3
Lab.6	Oznaczenie zawartości polisacharydów nieskrobiowych i lignin	3
Lab.7	Oznaczenie zawartości białka w produktach spożywczych	3
Lab.8	Oznaczenie zawartości i jakości tłuszczów w produktach spożywczych	3
Lab.9	Oznaczenie popiołu i składników mineralnych w produktach spożywczych	3
Lab.10	Rozpoznanie produktu spożywczego po wykonaniu szeregu analiz laboratoryjnych odnośnie składu chemicznego.	3
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Rzutnik multimedialny, prezentacje multimedialne	
2.	Aparatura do pomiarów podstawowych parametrów i składników żywności na wyposażeniu pracowni	
3.	Testy z instrukcją rozwiązywania, zasady przyznawania oceny oraz klucz odpowiedzi	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykłady. Wyjaśnianie zagadnień problemowych.	
2.	Ćwiczenia obliczeniowe. praktyczne i demonstracyjne.	
3.	Ćwiczenia laboratoryjne praktyczne i demonstracyjne	
4.	Realizacja powierzonych zadań	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Kolokwium opisowe cząstkowe sprawdzające opanowanie materiału z ćwiczeń	
F2	Aktywność podczas zajęć	
F3	Sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych	
F4	Rozpoznanie i ilościowa ocena składników wybranego produktu spożywczego	
P1	Egzamin w formie opisowej, otwartej	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		45
Przygotowanie się do zajęć		15
Przygotowanie sprawozdań z realizacji ćwiczeń		15
Przygotowanie do egzaminu		15
SUMA		90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa		

1. Tajner-Czopek A., Kita A.: Analiza żywności – jakość produktów spożywczych. Wyd. UP Wrocław, 2005
2. Szłyk E., Cichosz M., Filipiak-Szok A., Cichosz M., Jastrzębska A., Kurzawa M.: Cwiczenia laboratoryjne z analizy żywności. Wydawnictwo Naukowe UMK, Toruń 2013
3. Halina Grajeta (red.): Żywnienie człowieka i analiza żywności :wybrane zagadnienia, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław 2018

Literatura uzupełniająca

1. Nogal-Kałucka M./red/: Analiza żywności Wybrane metody oznaczeń jakościowych. Wyd.: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2016
2. Sikorski Z, E., red. :Chemia Żywności, Wydawnictwo Naukowo Techniczne, Warszawa 2012.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_03, K_W_04; K_K_01	C1	W1, W2	1	1	P1
EU 2	K_W_03, K_W_04; K_W_13; K_K_01	C2,C3	W2 – W7	1	1	P1
EU 3	K_W_10, K_U_06; K_K_01; K_K_09	C1,C3	Lab.1 – Lab.10	1,2	2,3,4	F1,F2, F3,F4, P1
EU 4	K_W_10, K_U_06; K_K_01; K_K_09	C4	Lab.1 - Lab.10,	1,2,3	2,3,4	F1, F2, F3,F4, P1
EU5	K_K_01; K_K_08	C1-C4	Lab.1 - Lab.10	1,2,3	1-4	F1, F2, F3,F4

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 4 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i laboratoryjne.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i laboratorium.

Egzamin ma formę pisemną, otwartą.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- obecność na zajęciach

– testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć

-Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

- wykonanie poprawnie ćwiczeń laboratoryjnych, zaliczenie sprawozdań, zaliczenie kartkówek

– Terminowe dostarczania opracowań, sprawozdań – kryteria oceny sprawozdań

- opracowanie poprzedniego ćwiczenia jest warunkiem dopuszczenia do kolejnego laboratorium

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

31.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Higiena i toksykologia żywności				
Nazwa angielska:	Hygiene and Toxicology of Food				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	-	15	-	15	1
Razem:					1
II. Cel przedmiotu:					
<p>C1 – Przekazanie podstawowych informacji o higienie produkcji żywności oraz instytucjami zajmującymi się higieną produkcji żywności.</p> <p>C2 - Przekazanie podstawowej wiedzy na temat substancji antyodżywczych i dodatków do żywności</p> <p>C3 – Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą zanieczyszczeń biologicznych i chemicznych żywności</p> <p>C4 – Zapoznanie studentów z pojęciem żywności transgenicznej</p>					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Chemia żywności, biochemia ogólna i biochemia żywności, mikrobiologia					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Ćwiczenia					
<p>EU1 - Zna zanieczyszczenia chemiczne i biologiczne żywności; ma wiedzę dotyczącą środków antyżywnościowych i celowo dodawanych do żywności;</p> <p>EU2 - Student ma świadomość współczesnych problemów dotyczących produkcji żywności z wykorzystaniem różnorodnych dodatków oraz środków chemicznych, w tym konserwantów</p> <p>EU3 - Student potrafi wymienić oraz przedstawić wpływ na zdrowie człowieka zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych występujących w żywności</p> <p>EU4 - otrafi zanalizować substancje występujące w żywności, potrafi dokonać toksykologicznej i mikrobiologicznej oceny jakości zdrowotnej żywności</p> <p>EU5 – Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy , jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy odnośnie toksycznych substancji w żywności, wykazuje ukształtowaną postawę prozdrowotną</p>					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: ćwiczenia					Liczba godzin
Ćw.1	Higiena produkcji żywności. Zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne - zasady analizy ryzyka i badań toksykologicznych.				2

Ćw.2	Substancje antyodżywcze występujące w żywności oraz substancje celowo dodawane do żywności.	2				
Ćw.3	Zanieczyszczenia żywności pochodzenia biologicznego	3				
Ćw.4	Zanieczyszczenia chemiczne żywności, substancje toksyczne, metale ciężkie.	3				
Ćw.5	Skażenia radiologiczne żywności. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności.	2				
Ćw.6	Żywność transgeniczna. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności	2				
Cw.7	Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność.	1				
Suma godzin		15				
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Prezentacje multimedialne, foliogramy, tablice					
2.	Dyskusja dydaktyczna					
3.	Ulotki					
4.	Filmy edukacyjne					
VII. Metody dydaktyczne:						
1.	wykład konwersatoryjny					
2.	dyskusja dydaktyczna					
3.	Ćwiczenia przedmiotowe					
4.	Metoda projektów					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Indywidualny projekt					
F2.	Praca ćwiczeniowa					
F3.	Odpowiedz ustna					
P1.	Test wielokrotnego wyboru					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		15				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta, w tym kierowanie samokształceniem)		5				
Przygotowanie się do zajęć		10				
SUMA		30				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		1				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa						
1. Orzeł D., Biernat J. (red.): Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wyd. UPW, 2012.						
2. Kołożyn-Krajewska D., Czarniecka-Skubina E. (red.): Higiena produkcji żywności, Warszawa Wydaw. SGGW, 2003.						
Literatura uzupełniająca						
1. Kowalczyk S., : Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. Warszawa : SGH - Oficyna Wydawnicza, 2009						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty	Odniesienie	Cele	Treści	Narzędzia	Metody	Sposób

uczenia się	danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	przedmiotu	programowe	dydaktyczne	dydaktyczne	oceny
EU 1	K_W_13; K_U_09, K_U_20	C1, C2	Ćw.1, Ćw.2	1,2,3	1,2,3	F2, F3, P1
EU 2	K_W_13, K_U_09, K_K_09	C2,C3	Ćw.2-Ćw.5	1,2,3	1, 2, 3,4	F1, F2,F3, P1
EU 3	K_W_13; K_K_09	C2, C3, C4	Ćw.1-7	1,2,3, 4	2,3, 4	F2,F3, P1
EU 4	K_W_13, K_U_06; K_U_18, K_U_20, K_K_09	C2, C3, C4	Ćw.1-7	1,2,3,4	2,3,4	F1, F2, F3, P1
EU5	K_K01, K_K02, K_K09	C1-C4	Ćw. 1-7	1,2	1-4	F1, F2, F3

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 3 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści ćwiczeniowe.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

1. Frekwencja na zajęciach
2. Indywidualny udział w dyskusji
3. Indywidualny projekt
4. Pisemny sprawdzian wiadomości.

Warunkiem zaliczenia sprawdzianu jest uzyskanie przez studenta pozytywnych odpowiedzi wg skali

ocena bdb 91%-100%
ocena db plus 81%-90%
ocena db 71%-80%
ocena dst plus 61%-70%
ocena dst 51%-60%
ocena ndst 50% i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

32.a**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy bezpieczeństwa żywności				
Nazwa angielska:	Foundations of Food Safety				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla				
Status przedmiotu:	do wyboru				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	10	15	-	25	1+1
Razem					2
II. Cel przedmiotu:					
<p>C1 – Zapoznanie studenta z możliwymi zanieczyszczeniami żywności C2– Zapoznanie studenta z obligatoryjnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości (GMP, GHP, HACCP) C3 – Zapoznanie studenta z rodzajami weryfikacji i kontroli bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych C4 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia dokumentacji odnośnie systemów GHP, GMP C5 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia Księgi HACCP</p>					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady					
EU 1 – Student zna zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w żywności					
EU2 - Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych.					
EU3 – Student zna system GMP, GHP oraz niezbędną dokumentację					
EU4 - Student zna zasady metody HACCP oraz sposoby ich wdrożenia w praktyce.					
Ćwiczenia					
EU5 - Student zna zasady opracowania dokumentacji systemowej, jej rodzaje oraz metody weryfikacji					
EU6 – Student potrafi sporządzić dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego.					
EU7 – Student zna zasady systemów GMP, GHP, HACCP, itp. oraz sposoby przygotowywania dokumentacji i audytowania tych systemów.					
EU8 – Student zna zasady przeprowadzania kontroli wewnętrznej i audytów wewnętrznych dotyczących systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności					
EU9 – Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy , jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy odnośnie jakości żywności					

V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w żywności.	2
W2	System GMP, GHP – wytyczne, sposób wprowadzania do zakładu gastronomicznego, sposoby kontroli	2
W3	System HACCP – ustawy, założenia, zasady systemu, sposoby weryfikacji, dokumentacja	2
W4	Systemy ISO stosowane w produkcji żywności, PN- EN ISO serii 9000, 22000	2
W5	Kontrola zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych.	2
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw. 1	Sporządzanie dokumentacji dotyczącej systemów GMP, GHP	3
Ćw.2	Zapoznanie się z dokumentacją systemu HACCP	2
Ćw.3	Sporządzanie Księgi HACCP wybranego zakładu gastronomicznego – projekt zaliczeniowy	5
Ćw.4	Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w łańcuchu żywnościowym – praktyczne przykłady	2
Ćw.5	Metody przeprowadzania kontroli wewnętrznej odnośnie bezpieczeństwa produkcji żywności w zakładzie gastronomicznym. Dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej - praktyczne przykłady.	2
Ćw.6	Audytywanie systemów GMP, GHP, HACCP	1
Suma godzin		15
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne.	
2.	Dokumentacja GHP, GMP	
3.	Księgi HACCP zakładów gastronomicznych	
4.	Komputer	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny	
2.	Opis, objaśnienie lub wyjaśnienie	
3.	Dyskusja dydaktyczna	
4.	Metoda przypadków, sytuacyjna	
5.	Ćwiczenia przedmiotowe	
6.	Metoda projektu	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Sporządzona dokumentacja GMP, GHP	
F2	Projekt zaliczeniowy – księga HACCP	
P1	Test jednokrotnego wyboru, pytania otwarte, pytania P/F	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	25	
Godziny kontaktowe z nauczyciele w ramach konsultacji	5	
Przygotowanie się do zajęć, projekt zaliczeniowy	20	
Przygotowanie się do egzaminu	10	
SUMA	60	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2	

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo PWN 2016
2. Olszewski Z. Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, Wydawnictwo WNT 2014
3. Trziszka T. 2009: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław
4. Praca zbiorowa (red. J. Kijowski, T. Sikora), 2003: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa

Literatura uzupełniająca:

5. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności w erze globalizacji, Wydawnictwo SGH 2009
6. Aktualne Ustawy i Rozporządzenia zamieszczane w Dzienniku Ustaw, Monitorze Polskim.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K W 14, K K 09	C1	W1	1	1,2,3	P1
EU 2	K W 14, K K 09	C1, C2, C5	W1-W5	1	1,2,3	P1
EU 3	K W 14, K K 09	C4	W3	1	1,2,3	P1
EU 4	K W 14, K U 16, K U 20, K K 09	C5	W4	1	1,2,3	P1
EU 5	K W 14, K U 02, K U 16, K U 20, K K 01, K K 02, K K 09	C4, C5	Ćw.1-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 6	K W 14, K U 02, K U 16, K U 20, K K 01, K K 02, K K 09	C4, C5	Ćw.1- Ćw.3	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 7	K U 20, K K 01, K K 02, K K 09	C2, C3, C4, C5	Ćw.4-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU 8	K U 20, K K 01, K K 02, K K 09	C3	Ćw.5-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU 9	K K 01, K K 02, K K 09	C1-C5	Ćw.1-Ćw.6	1-4	1-5	F1, F2,

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 2 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego z treści wykładowych jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie z kolokwium:

bardzo dobry - 90%-100%

plus dobry – 80%-89%

dobry – 70%-79%

plus dostateczny – 60%-69%

dostateczny – 50%-59%

niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

- projekt zaliczeniowy – Księga HACCP

– dokumentacja GHP, GMP
- aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

32.b**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Systemy zarządzania jakością żywności
Nazwa angielska:	Systems of Food Quality Management
Kierunek studiów:	Dietetyka
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	10	15	-	25	1+1
Razem					2

II. Cel przedmiotu:

- C1 – Zapoznanie studenta z obowiązkowymi systemami zapewnienia jakości (GMP, GHP, HACCP)
 C2 – Zapoznanie studenta z systemami zapewnienia jakości grupy ISO i systemem TQM
 C3 – Zapoznanie studenta z rodzajami weryfikacji i kontroli w zakładach gastronomicznych
 C4 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia dokumentacji odnośnie systemów GHP, GMP
 C5 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia Księgi HACCP

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Brak

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:**Wykłady**

- EU 1** – Student zna obowiązujące akty prawne dotyczące wytycznych dla przemysłu spożywczego. Student zna źródła, w których może sprawdzić obowiązujące akty prawne
EU2 - Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych.
EU3 – Student zna system GMP, GHP oraz niezbędną dokumentację
EU4 - Student zna zasady metody HACCP oraz sposoby ich wdrożenia w praktyce.

Ćwiczenia

- EU5** - Student zna zasady opracowania dokumentacji systemowej, jej rodzaje oraz metody weryfikacji
EU6 – Student potrafi sporządzić dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego.
EU7 – Student zna zasady systemów GMP, GHP, HACCP, BRC, IFS, itp. oraz sposoby przygotowywania dokumentacji i audytowania tych systemów.
EU8 - zna zasady przeprowadzania kontroli wewnętrznej i audytów wewnętrznych
EU9 - Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy odnośnie jakości żywności

V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Zapoznanie z aktami prawnymi krajowymi i unijnymi dotyczącymi przemysłu spożywczego. Scharakteryzowanie założeń dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności.	2
W2	System GMP, GHP – wytyczne, sposób wprowadzania do zakładu gastronomicznego, sposoby kontroli	2
W3	System HACCP – ustawy, założenia, zasady systemu, sposoby weryfikacji, dokumentacja	2
W4	Systemy ISO stosowane w produkcji żywności, PN- EN ISO serii 9000, 22000	2
W5	Norma PN-EN ISO 19011:2003 dotycząca audytowania systemów jakości. Rodzaje auditów, kontrola i inspekcje kontrolne.	2
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw. 1	Sporządzanie dokumentacji dotyczącej systemów GMP, GHP	3
Ćw.2	Zapoznanie się z dokumentacją systemu HACCP	2
Cw.3	Sporządzanie Księgi HACCP wybranego zakładu gastronomicznego – projekt zaliczeniowy	5
Ćw.4	Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością żywności w łańcuchu żywnościowym – praktyczne przykłady	2
Ćw.5	Metody przeprowadzania kontroli wewnętrznej; inspekcje wewnętrzne (audyty wewnętrzne). Dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej - praktyczne przykłady.	2
Ćw.6	Audytowanie systemów GMP, GHP, HACCP oraz systemów BRS, IFS.	1
Suma godzin		15
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne.	
2.	Dokumentacja GHP, GMP	
3.	Księgi HACCP zakładów gastronomicznych	
4.	Komputer	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny	
2.	Opis, objaśnienie lub wyjaśnienie	
3.	Dyskusja dydaktyczna	
4.	Metoda przypadków, sytuacyjna	
5.	Ćwiczenia przedmiotowe	
6.	Metoda projektu	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Sporządzona dokumentacja GMP, GHP	
F2	Projekt zaliczeniowy – księga HACCP	
P1	Test jednokrotnego wyboru, pytania otwarte, pytania P/F	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	25	
Godziny kontaktowe z nauczyciele w ramach konsultacji	5	
Przygotowanie się do zajęć, projekt zaliczeniowy	20	
Przygotowanie się do egzaminu	10	

SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo PWN 2016
2. Olszewski Z. Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, Wydawnictwo WNT 2014
3. Trziszka T. 2009: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław

Literatura uzupełniająca:

4. Normy PN- EN ISO serii 9000, 22000
5. Norma PN-EN ISO 19011:2003
6. Aktualne Ustawy i Rozporządzenia zamieszczone w Dzienniku Ustaw, Monitorze Polskim.
7. Zadernowski M. R. 2004. Audyt wewnętrzny GHP, GMP, HACCP – poradnik praktyczny. Gdańsk.

Czasopisma:

Problemy jakości,
Przemysł Spożywczy,
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny,
Normalizacja.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_14, K_K_09	C1	W1	1	1,2,3	P1
EU 2	K_W_14, K_K_09	C1, C2, C5	W1-W5	1	1,2,3	P1
EU 3	K_W_14, K_K_09	C4	W3	1	1,2,3	P1
EU 4	K_W_14, K_U_16, K_U_20, K_K_09	C5	W4	1	1,2,3	P1
EU 5	K_W_14, K_U_02, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C4, C5	Ćw.1-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 6	K_W_14, K_U_02, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C4, C5	Ćw.1- Ćw.3	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 7	K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C2, C3, C4, C5	Ćw.4-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU 8	K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C3	Ćw.5-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU 9	K_K_01, K_K_02, K_K_09	C1-C5	Ćw1-Ćw.6	1,2,4	1,3,4,5	F1, F2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 2 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego z treści wykładowych jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie z kolokwium:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.
Dobry plus – 89 - 80 %.
Dobry – 79 - 70 %
Dostateczny plus – 69 - 60%.
Dostateczny – 59 - 51%.
Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
 - projekt zaliczeniowy – Księga HACCP
 - dokumentacja GHP, GMP
 - aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

- 1.** Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
- 2.** Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
- 3.** Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia
Nazwa angielska:	Legal and economic issues in healthcare
Kierunek studiów:	Dietetyka
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr n med. Leszek Malkiewicz
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	15	-	-	15	1

II. Cel przedmiotu:

- C 1** – Znajomość podstawowych zagadnień z zakresu prawa (źródła prawa, system źródeł prawa z uwzględnieniem aktów prawa powszechnie obowiązującego w Polsce, pojęcie i elementy systemu prawa). Prawo cywilne - pojęcie, cechy specyficzne, części składowe, zdolność prawna, zdolność do czynności prawnych. Odpowiedzialność prawna za wyrządzoną szkodę i za czyny niedozwolone.
- C 2** – Przekazanie wiedzy dotyczącej prawnych źródeł ochrony zdrowia w Polsce, obowiązków władz publicznych w zakresie ochrony zdrowia, reformy ochrony zdrowia (lata 1999-2003), aktualnej organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia, jak również prawnej regulacji praw pacjenta oraz działalności Rzecznika Praw Pacjenta. Zapoznanie Studentów z regulacjami prawnymi dotyczącymi wykonywania zawodów lekarza, lekarza dentystry, pielęgniarki oraz położnej.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

brak

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

- EU 1** – Student zna podstawowe pojęcia z zakresu prawa, co pozwala mu zrozumieć cel oraz sens poznawanych regulacji.
- EU 2** – Student posiada istotną wiedzę na temat zasad organizacji i funkcjonowania polskiego systemu opieki zdrowotnej, w tym obowiązków władz publicznych w tym zakresie.
- EU 3** – Student zna regulacje prawne dotyczące praw pacjenta, a także zasad wykonywania w Polsce podstawowych zawodów medycznych oraz wiążącej się z ich wykonywaniem odpowiedzialności.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Wykład wprowadzający. Przedstawienie treści programowych, źródeł, których znajomość jest wymagana oraz zasad weryfikacji efektów kształcenia. Pojęcie źródeł prawa. Sposoby tworzenia prawa.	2
W2	Pojęcie systemu źródeł prawa. Źródła prawa powszechnie obowiązującego w Polsce.	2g
W3	Pojęcie systemu prawa i jego części składowych. Prawo cywilne - pojęcie, cechy charakterystyczne, pojęcie zdolności prawnej i zdolności do czynności prawnych. Odpowiedzialność cywilnoprawna.	2g
W4	Prawo medyczne - prawne źródła ochrony zdrowia w Polsce. Reforma systemu opieki zdrowotnej 1999-2003.	2g
W5	Aktualna organizacja polskiego systemu opieki zdrowotnej. Obowiązki organów władz	2g

	publicznych w zakresie ochrony zdrowia.					
W6	Prawa pacjenta i Rzecznik Praw Pacjenta.	2g				
W7	Zawody lekarza, lekarza dentystry, pielęgniarki i położnej oraz odpowiedzialność prawna związana z ich wykonywaniem.	2g				
W8	Podsumowanie - pisemny sprawdzian wiedzy.	1g				
Suma godzin		15				
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Podręczniki, akty prawne.					
2.	Foliogramy, przeźrocza, prezentacje.					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	Wykład.					
2.	Dyskusja.					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Dodatkowe punkty za aktywność.					
P1.	Test sprawdzający wiedzę i umiejętności.					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		15				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5				
Przygotowanie się do zajęć i testu		10				
SUMA		30				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		1				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. R. Kubiak, Prawo medyczne, wyd. C.H. Beck 2017,						
2. Nowacki J., Tobor Z., Wstęp do prawoznawstwa, W-wa 2016 Wyd. Wolter Kluwer						
3. S. Wronkowska, Podstawowe pojęcia prawa i prawoznawstwa, Poznań 2005						
4. J. Suchecka, Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej. Wolters Kluwer, Warszawa 2013.						
Literatura uzupełniająca:						
5. Ustawa z dnia 6 listopada 2008 roku o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta, tekst jedn. - Dz.U. z 2017 roku, poz. 1318 (z późn. zm.),						
6. Ustawa z dnia 5 grudnia 1996 roku o zawodach lekarza i lekarza dentystry, Dz.U. z 1997 roku, nr 28, poz. 152 z późn. zm.,						
7. Ustawa z dnia 15 lipca 2011 roku o zawodach pielęgniarki i położnej, tekst jedn. - Dz.U. z z 2019 roku, poz. 576 (z późn. zm.).						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_12	C1	W1	1	1	F1, P1
EU 2	K_W_12	C1, C2	W2 ÷ W4	1, 2	1,2	F1, P1
EU 3	K_W_12 K_K_02	C2, C2	W5 ÷ W7	1, 2	1,2	F1, P1
XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ						

1) Test pisemny obejmujący całość materiału przewidzianego do realizacji.

Przełożenie osiągniętej punktacji na oceny:

- 5-5,5 pkt – 3,0,
- 6-6,5 pkt – 3,5,
- 7-7,5 pkt – 4,0,
- 8-9,5 pkt – 4,5,
- 10-11 pkt – 5,0.

Studenci, którzy nie pojawią się w terminie sprawdzianu testowego albo otrzymają z niego ocenę niedostateczną, mają możliwość przystąpienia do weryfikacji (poprawki) ustnej, w ramach której zadawane są dwa pytania z zakresu materiału objętego programem wykładu.

Ocenę bardzo dobrą otrzymują osoby, które wyczerpująco odpowiedzą na oba zadane pytania.

Odpowiedź niepełna, w zależności od jej kompletności, powoduje otrzymanie oceny plus dobrej, dobrej lub plus dostatecznej.

Pobieżna odpowiedź na oba zadane pytania albo bardziej kompletna odpowiedź na tylko jedno pytanie powoduje otrzymanie przez Studenta oceny dostatecznej. W innych przypadkach ocena jest niedostateczna.

2) Elementem mogącym poprawić ocenę o pół stopnia jest czynny udział i aktywność Studenta na wykładzie – odpowiedź na zadane pytania, zadawanie pytań uzasadnionych przebiegiem wykładu, dyskusja wpisująca się w przebieg wykładu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka				
Nazwa angielska:	Organization working as a dietitian				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	-	30	-	30	2
II. Cel przedmiotu:					
C1 – Zapoznanie studentów z zawodem dietetyka, regulacjami prawnymi, organizacją stanowiska pracy. C2 - Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu zasad BHP, ochrony pracy, przepisów przeciwpożarowych, wymagań higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego. C3 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności oceny funkcjonalności działów żywienia oraz dokumentacji żywieniowej. C4 –Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami opracowywania księgi GMP/GHP oraz systemu HACCP.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Ćwiczenia: EU 1 – Student zna zasady BHP dla zakładów żywienia i potrafi określić, jakie są wymagania z zakresu p. pożarowych. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, współpracuje w grupie. EU 2 – Student posiada niezbędną wiedzę z zakresu organizacji pracy dietetyka a także w zakresie wykonywania sprawnie i w sposób zorganizowany zadań na stanowisku pracy dietetyka, pozwalającą na zachowanie zasad sanitarno-epidemiologicznych w zakładach żywienia zbiorowego, pozwalające ocenić funkcjonalność działów żywienia. EU 3 – Student zna przyczyny z powodu, którym rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość nieprawidłowości i ograniczeń w pracy własnej i zespołowej w zakresie wykonywanego zawodu dietetyka, EU 4 – Student indywidualnie i jako uczestnik grupy dokonuje projektowania stanowiska pracy z uwzględnieniem zasad ergonomii Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, dokonuje autokontroli i autooceny podejmowanych działań związanych z zawodem dietetyka w celu podnoszenia poziomu jakości pracy.					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: ćwiczenia					Liczba godzin
Ćw.1	Podstawy organizacji pracy. Prawna ochrona pracy.				3
Ćw.2	Zasady BHP, przepisy przeciwpożarowe.				2
Ćw.3	Organizacja stanowiska pracy dietetyka w różnych zakładach pracy.				4
Ćw.4	Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna (GMP, GHP)				4

Ćw.5	Podstawy Systemu HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>)	5				
Ćw.6	Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii.	5				
Ćw. 7	Podsumowanie.	1				
Suma godzin		30				
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Prezentacje multimedialne.					
2.	Foliogramy, rysunki, wykresy					
3.	Literatura przedmiotu					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	Praca w grupach					
2.	Dyskusja, pogadanka					
3.	Metoda sytuacyjna					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Pisemne prace podczas ćwiczeń (praca w grupach).					
F2.	Prezentacja multimedialna.					
P1	Test jednokrotnego wyboru.					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5				
Przygotowanie się do zajęć: przygotowanie do kolokwium przygotowanie projektu na ćwiczeniach, analiza literatury przedmiotu		15				
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego		10				
SUMA		60				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wyd. PWN, 2016						
Literatura uzupełniająca:						
1. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego, edycja 4, Wyd. Scientifica, Kraków 2013						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15 K_U_16 K_K_03	C1,C2	Ćw.1, Ćw.2	1, 2, 3.	1,2	F2, P1
EU 2	K_W_15 K_U_16 K_K_03	C1, C3	Ćw.3	1, 2, 3	2,3	F2, P1
EU 3	K_W_17 K_W_15 K_U_16	C3	Ćw.3, Ćw.6	1, 2, 3	1,2,3	F2, P1

	K_K_10					
EU 4	K_W_23 K_W_15 K_W_16 K_U_20	C4	ĆW.4, ĆW.5	1,2,3	1,3	F1,F2,P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę po semestrze 1.

Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest wykazanie znajomości każdej treści kształcenia na poziomie >50%:

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 90%-100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 80%-89%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 70%-79%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-69%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 50%-59%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

1. Sprawdzian cząstkowy weryfikujący przygotowanie do tematyki zajęć.
2. Obecność na zajęciach.
3. Praca w grupach – projekt pisemny.
4. Kolokwium pisemne (test jednokrotnego wyboru).

Ocenę końcową z ćwiczeń stanowić będzie średnia ocen cząstkowych.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału NMiT budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Język migowy w dietetyce
Nazwa angielska:	Sign Language in Dietetics
Kierunek studiów:	Dietetyka
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/ Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów:	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Teresa Goła
Status przedmiotu:	obowiązkowy

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	-	-	30	30	2

II. Cel przedmiotu:

- C1- Poznanie kultury społecznościowej osób Głuchych oraz Polskiego Języka Migowego.
 C2 – Znajomość podstawowych metod komunikacji z osobami z uszkodzonym narządem słuchu, w tym: Polskiego Języka Migowego, alfabetu palcowego języka migowego oraz Systemu Językowo-Migowego.
 C3– Znajomość elementarnych znaków języka migowego, pozwalających na komunikację z osobą głuchą.
 C4-Przeprowadzenie wywiadów dotyczących stanu odżywienia oraz przekazywanie niezbędnych wskazówek i zaleceń
 C5 – Umiejętność komunikowania się z osobą głuchą na poziomie podstawowym

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

brak

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:

Laboratoria:

- EU 1-Student zna problematykę inwalidztwa i wpływu głuchoty na mowę i potrafi zastosować wiedzę w kontakcie z osobą głuchą, wykazując nawyk samokształcenia w zakresie posługiwania się językiem migowym.
 EU 2- Student zna zasady porozumiewania się w systemie językowo-migowym, potrafi odczytać znaki gestograficzne, przejawia empatie podczas przejmowania na siebie różnych ról.
 EU 3– Student zna znaki daktylograficzne- statyczne, dynamiczne, liczbowe oraz ideograficzne. Sprawnie i precyzyjnie posługuje się nimi w kontakcie z osobą głuchą i jego rodziną.
 EU 4– Student opanował język migowy w zakresie terminologii dietetycznej, potrafi zebrać informacje o stanie odżywiania osoby głuchej wykazując gotowość niesienia pomocy.
 EU 5– Student zna znaki określające sposoby żywienia, poinformuje osobę głuchą o proponowanych i podejmowanych czynnościach dietetycznych, uznaje prawa osób niepełnosprawnych.

V. Treści programowe:

Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
Lab.1	Wybrane zagadnienia rehabilitacji niesłyszących, wpływ głuchoty na mowę	2
Lab.2	Prawidła przekazywania palcowego	2
Lab.3	Przekazywanie i odbiór znaków daktylograficznych	2
Lab.4	Przekazywanie i odbiór znaków określających liczby	2

Lab.5	Łączenie poznanych znaków w zdaniach	2
Lab.6	Poznanie znaków ideograficznych- grzecznościowych i zastosowanie w zdaniach.	2
Lab.7,8,9	Poznanie znaków ideograficznych określających zawody, miejsca pracy oraz miejsca zamieszkania.	5
Lab.10,11,12	Poznanie znaków ideograficznych określających produkty pokarmowe, badania sposobów odżywiania i zastosowanie ich w zdaniach	5
Lab.13,14	Zastosowanie znaków słownictwa podstawowego i specjalistycznego w kontakcie z osobą głuchą.	6
Lab.15	Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalnych uzyskanych podczas kursu	2
Suma godzin		30

VI. Narzędzia dydaktyczne:

1.	Podręczniki, słownik języka migowego i teksty przedmiotowo-metodyczne.
2.	Prezentacje multimedialne, filmy, foliogramy. Rzutnik multimedialny, rzutnik pism
3.	Karty kalamburów, karty dialogów Scenariusze scenek rodzajowych

VII. Metody dydaktyczne:

1.	Pogadanka
2.	Ćwiczenia
3.	Gry decyzyjne

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1.	Realizacja prostego scenariusza
F2.	Indywidualne większe formy wypowiedzi w języku migowym. Prezentowanie przygotowanych przez siebie dialogów w języku migowym.
P1.	Realizacja rozbudowanego scenariusza.

IX. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Przygotowanie się do zajęć	20
Przygotowanie do zaliczenia końcowego	10
SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca

- B. Szczepankowski, D. Koncewicz: "Język migowy w terapii", WSP w Łodzi 2008
- O. Kosiba, P. Grenda: "Leksykon języka migowego", Silentium Bogatynia 2011

Literatura uzupełniająca

- Hendzel j. K.: „Słownik polskiego języka migowego”. Olsztyn W S i P 1995.
- Hoffman B.: „Surdopedagogika Zarys problematyki.”. Warszawa W S i P 1987.
- Szczepankowski B.: „Język migany w szkole. Cz. I, II, III”. Warszawa W S i P 2000
- Szczepankowski B.: „Język migowy w zakładzie pracy”. Warszawa W S i P 1992.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny

EU 1	K_W_18,K_U_09, K_K_05,	C1	Lab. 1, Lab. 2, Lab. 3, Lab. 4, Lab. 5, Lab. 6, Lab. 7, Lab. 8, Lab.9, Lab Lab. 10, Lab. 11, Lab. 12, Lab. 13 Lab. 14	1, 2	1,2,3	F
EU 2	K_W_18,K_U_09, K_K_05,	C1, C2	Lab. 2 Lab. 4,	2,3	1,2,3	F
EU 3	K_W_18,K_U_09, K_K_05,	C3, C4	Lab 3, Lab. 4 Lab. 5, Lab. 6, Lab. 7, Lab.8, Lab. 9	2,3	1,2,3	F
EU 4	K_W_18,K_U_09, K_K_05,	C3, C4	Lab. 10, Lab. 11, Lab.12, Lab.13, Lab.14	2,3	1,2,3	F
EU 5	K_W_18,K_U_09, K_K_05,K_K06	C3, C4	Lab. 13, Lab. 14, Lab. 15	2,3	1,2,3	P

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzyjne, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu

Kolokwium końcowe, punktacja wg karty zaliczeń:

24-22 bardzo dobry

21-20-dobry plus

19-18-dobry

17-16-dostateczny plus

15-14- dostateczny

13 i mniej-niedostateczny

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

36.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Metodologia badań naukowych				
Nazwa angielska:	The methodology of scientific research				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr hab. inż. Barbara Żarowska				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	15	-	-	15	1
II. Cel przedmiotu:					
C1 – wyposażenie studentów w wiedzę i w umiejętności jej zastosowania, dotyczące metodologii badań naukowych w naukach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.					
C2 – wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności korzystania z wybranych metod, technik i narzędzi w procesie badawczym.					
C3 – wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu indukcji i dedukcji, jako podstawowych metod wnioskowania.					
C4 – wprowadzenie studentów w zasady redagowania prac dyplomowych o różnym charakterze, w tym sposoby poszukiwania tematycznej literatury					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
EU1 – Student zna podstawowe cele i zadania metodologii badań naukowych, posiada świadomość potrzeby wiedzy w tym zakresie.					
EU2 – Zna i potrafi zinterpretować podstawowe pojęcia i zastosować je w redagowanym tekście.					
EU3 – Student jest wyposażony w wiedzę i umiejętność stosowania wybranych metod, technik i narzędzi badawczych.					
EU4 – Rozumie i potrafi właściwie określić podstawowe metody wnioskowania (indukcja, dedukcja).					
EU5 – Student potrafi wskazać materiały źródłowe, potrafi przygotować dokumentację wynikową i zna zasady przygotowania pisemnych opracowań naukowych.					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Wprowadzenie do metodologii badań naukowych i ich znaczenia we wszelkich pomiarach dotyczących nauk z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.				3
W2	Podstawowe pojęcia metodologiczne, ich treść i rozumienie. Zastosowanie wyników pomiarów i ich znaczenie w prawidłowym rozwoju i funkcjonowaniu organizmów				3

	ludzkich.					
W3	Metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w dietetyce.	3				
W4	Indukcja i dedukcja jako podstawowe metody wnioskowania w nauce	3				
W5	Zasady dokumentowania wyników, redagowania pracy dyplomowej i poszukiwanie materiałów źródłowych	3				
Suma godzin		15				
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Foliogramy, prezentacje.					
2.	Plansze z prezentacją tabelaryczną i graficzną wyników badań.					
VII. Metody dydaktyczne:						
1.	Wykład klasyczny, konwersatoryjny.					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1	Test jednokrotnego wyboru.					
P1	Prezentacje treści własnych opracowań studentów.					
P2	Test wielokrotnego wyboru, złożony z 10 pytań (zal. na ocenę).					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		15				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5				
Przygotowanie się do zajęć		10				
SUMA		30				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		1				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa i uzupełniająca						
1. W. Jankowski, M. Lenartowicz, Metodologia badań empirycznych dla studentów wychowania fizycznego, Wydawnictwo Akademia Wychowania Fizycznego, 2013						
2. S. Nowak, Metodologia badań społecznych. PWN, Warszawa 2007.						
3. K. Zając, Zarys metod statystycznych, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, 1988						
Literatura uzupełniająca						
1. M. Łobocki, wprowadzenie do metodologii badań pedagogicznych. Oficyna Wydaw. IMPULS, Kraków 1999						
2. Cz. Nowaczyk, Podstawy metod statystycznych dla pedagogów. Agencja Wydawnicza AVIS, Bolków 1995						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	KW15, KU01, KU14	C1; C2	W1; W2	1	1	F1
EU 2	KW09; KW10; KU04, KK06	C1; C2	W3	1	1	F1
EU 3	KW09, KW10	C3	W4	1,2	1	P1
EU 4	KW09, KU06,	C4; 5	W4	1,2	1	P1, P2

	KK07					
EU 5	KW014; KW15; KU07, KK01, 03	C4,C5	W5	1,2	1	P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

37.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:		Seminarium licencjackie			
Nazwa angielska:		Seminary bacalare			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu:		obowiązkowy			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia/Seminarium	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	-	20	-	20	1
6	-	30	-	30	2
Razem	-	50	-	50	3
II. Cel przedmiotu:					
C1 – Przygotowanie pracy licencjackiej oraz przygotowanie do obrony pracy licencjackiej.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Seminarium:					
EU 1 – student opanował zasadnicze elementy wiedzy z dziedziny, z której przygotowuje pracę licencjacką, zna podstawową literaturę przedmiotu z dziedziny obejmującej tematykę pracy, podstawy metodologii konstrukcji pracy dyplomowej, zna metody i techniki niezbędne w realizacji zadania wyznaczonego tematem pracy.					
EU 2 - umie sformułować zadanie i cel pracy, wskazać problemy i pytania, samodzielnie wyszukuje i korzysta z dostępnych źródeł informacji naukowych, w tym elektronicznych, dokonując syntezy danych pochodzących z różnych źródeł i wyciąga na tej podstawie wnioski, potrafi posługiwać się specjalistycznym słownictwem, prezentuje zagadnienia materiału naukowego, opanował umiejętność pisania tekstu naukowego					
EU 3 - aktywnie uczestniczy w dyskusji seminaryjnej i korzysta z zaproponowanych w trakcie dyskusji sugestii, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych					
EU 4 – przedstawienie pracy licencjackiej do oceny promotora					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: Seminarium sem. 5					Liczba godzin
Sem. 1	Cel, zakres i przedmiot seminarium licencjackiego				1
Sem. 2	Formułowanie przedmiotu, celu i zakresu pracy licencjackiej. Szczegółowa charakterystyka wybranych metod i technik badawczych.				4
Sem. 3	Dyskusja o literaturze przedmiotu i źródłach pozyskania danych Rodzaje przypisów, zasady cytowania piśmiennictwa. Etyczne aspekty pisania pracy licencjackiej ryzyko i konsekwencje popełnienia plagiatu				4
Sem. 4	Przystąpienie do formalnego pisania pracy licencjackiej. Kryteria oceny pracy licencjackiej poprawność logiczna, językowa i stylistyczna. Określenie problematyki, tematu (tytułu) pracy wraz z uzasadnieniem. Opis zasad konstrukcji planu pracy				3

Sem. 5	Prezentacja samodzielnie przygotowanych planów pracy dyplomowej	3				
Sem. 6	Korekta i ostateczne zaakceptowanie planów pracy	2				
Sem. 7	Formułowanie i korygowanie rozdziału pracy zawierającego przedmiot, cel i zakres pracy	3				
Suma godzin		20				
Forma zajęć: Seminarium sem. 6		Liczba godzin				
Sem. 8	Prezentacja rozdziałów pracy o charakterze teoretycznym wraz z ich przyjęciem	5				
Sem. 9	Przedstawienie zawartości wstępu i przeglądu piśmiennictwa oraz kolejnych rozdziałów. Omówienie badań własnych studentów i ich analiza. Dyskusja, formułowanie i weryfikacja wniosków (w przypadku pracy badawczej)	10				
Sem. 10	Prezentacja całości pracy licencjackiej. Kryteria oceny (recenzji) pracy licencjackiej	10				
Sem. 11	Przygotowanie do obrony problematyki poruszanej w pracy podczas egzaminu dyplomowego (licencjackiego)	5				
Suma godzin		30				
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	rzutnik multimedialny					
2.	literatura naukowa					
VII. Metody dydaktyczne:						
1.	Seminarium					
2.	Dyskusja					
3.	Projekt					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Ocena ciągła –aktywność na zajęciach, zaangażowanie, sumienność, dokładność, dociekliwość.					
F2.	Przygotowanie merytoryczne na podstawie zaleconej literatury					
P1.	Zatwierdzenie złożonego planu pracy i wykazu literatury oraz opracowanie narzędzi badawczych					
P2.	Zatwierdzenie i przyjęcie całości pracy przez promotora					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		50				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		10				
Przygotowanie się do zajęć, pracy semestralnej, do zaliczenia końcowego, studiowanie literatury		30				
SUMA		90				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
<ol style="list-style-type: none"> Puño A.: Prace magisterskie i licencjackie. Wskazówki dla studentów. Wyd. LexisNexis 2007 Zenderowski R.: Praca magisterska. Licencjat. Krótki przewodnik po metodologii pisania i obrony pracy dyplomowej. W-wa 2011. Wyd Cedetu Publikacje polecane przez promotora 						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metoda dydaktyczna	Sposób oceny
EU 1	K_W_01-20 (zależnie od te-matyki pracy), K_U07,09, 11, K_K01,02,04,07,09,11	C1	Sem.1,2,3	1	1,2,3	F
EU 2	K_U07,09,K_K07,08,09,11,	C1	Sem.1,2,3,4,5,6,7,8,9	2	1,2,3	F, P
EU 3	K_U07,09,11,K_K04,07,11	C1	Sem.	2	1,2,3	F

			1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11			
EU 4	K_U09,11,K_K11	C1	Sem. 10,11	2	1,2,3	F, P
XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ						
<p>W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu</p>						
XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć 2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach. 3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT 						

Nazwa przedmiotu/modułu:	Fizjologia wysiłku fizycznego				
Nazwa angielska:	Effort physiology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk o Zdrowiu				
Prowadzący przedmiot:	dr Małgorzata Fortuna				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	30	-	45	1+2
Razem:					3
II Cel przedmiotu:					
C1 – Zdobycie podstawowej wiedzy z zakresu wspomagania żywności w sporcie					
C2 – Umiejętność pomiaru i oceny podstawowych parametrów krążeniowo - oddechowych					
C3 - Umiejętność interpretacji zmian adaptacyjnych podstawowych parametrów krążeniowo - oddechowych					
C4 – Umiejętność przeprowadzenia i zinterpretowania różnych wybranych prób wysiłkowych w celu oceny wydolności fizycznej oraz adaptacji układu krążenia do zmiany pozycji ciała					
C5 – Umiejętność doboru środków treningowych i przeprowadzenia treningu w celu uzyskania korzystnych zmian adaptacyjnych u pacjentów i osób zdrowych					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Zaliczone przedmioty: Anatomia człowieka Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
<u>W zakresie wiedzy:</u>					
EU1 – student zna podstawowe zasady wspomagania żywieniowego w sporcie oraz różne formy aktywności prozdrowotnej					
<u>W zakresie umiejętności:</u>					
EU 2 - student potrafi zmierzyć i ocenić wartości RR, HR i podstawowe parametry spirometryczne					
EU 3 - student potrafi opisać zmiany adaptacyjne podstawowych parametrów krążeniowo – oddechowych w różnych rodzajach wysiłków fizycznych i różnych rodzajach treningów fizycznych					
EU 4 - student zna różne próby wysiłkowe i potrafi je trafnie zastosować do oceny różnego rodzaju wydolności fizycznej oraz cech związanych z tą wydolnością. Potrafi zinterpretować wyniki prób wysiłkowych					
EU 5 - student zna zmiany fizjologiczne na skutek hipokinezy w organizmie człowieka i potrafi dokonać oceny adaptacji układu krążenia do zmiany pozycji ciała					
EU 6 - student potrafi ułożyć trening zdrowotny dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi czy dla osób zdrowych z uwzględnieniem pewnych ograniczeń (wiekowe, otyłość).					
<u>W zakresie kompetencji społecznych:</u>					
EU 7 – Student jest świadomy konieczności konsultacji zaistniałego problemu z różnymi specjalistami					

V Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W.1	Zastosowanie testów w fizjologii wysiłku	3
W.2	Znaczenie rozgrzewki, zmęczenie, przetrenowanie	3
W.3	Rehydratacja, możliwości oceny wydolności tlenowej	3
W.4	Żywieniowe środki wspomagające w sporcie. Trening w różnych warunkach klimatycznych, wpływ hipoksji na zmiany adaptacyjne.	3
W.5	Podstawy treningu zdrowotnego. Uzyskanie oceny końcowej	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw. 1	<p>Klasyfikacja wysiłków fizycznych.</p> <p>Sprawność zaopatrzenia w tlen podczas wysiłków fizycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podstawy klasyfikacji wysiłków fizycznych. Pobór tlenu podczas wysiłków fizycznych. Równowaga czynnościowa, deficyt oraz długi tlenowego. • Czynniki decydujące o sprawności zaopatrzenia mięśni w tlen: VM, pojemność dyfuzyjna płuc, Q oraz potencjał metaboliczny mięśni. Część praktyczna: <ul style="list-style-type: none"> - Ocena wybranych wskaźników czynności układu krążenia i oddychania (HR, MV, VO₂) podczas wysiłku wykonywanego w stanie równowagi czynnościowej <p>Wyznaczanie wielkości długu tlenowego po zakończeniu wysiłku submaksymalnego</p>	3
Ćw. 2	<p>Reakcja układu krążenia i oddychania na wysiłki fizyczne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zmiany adaptacyjne w czynności układu krążenia podczas wysiłków fizycznych w zależności od intensywności, czasu trwania i rodzaju wysiłku fizycznego (HR, SV, Q, RR, obwodowy przepływ krwi) • Mechanizmy i znaczenie wysiłkowych zmian adaptacyjnych w układzie krążenia. • Wysiłkowe zmiany w czynności układu oddechowego (VM, pojemność dyfuzyjna) podczas wysiłków fizycznych i ich przyczyny. <p>Część praktyczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Badanie zależności pomiędzy HR, RR, VM, VO₂, a intensywnością wykonywanego wysiłku dynamicznego -Określanie wzorca oddechowego podczas wysiłków dynamicznych o różnej intensywności. -Ocena zmian HR, RR podczas wysiłków statycznych lokalnych o różnej intensywności. 	3
Ćw. 3	<p>Wysiłki statyczne, siłowe. Energetyka wysiłków fizycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reakcje układu krążenia na wysiłki statyczne, siłowe. Porównanie zmian HR, VM oraz VO₂ podczas wysiłków wykonywanych kończynami górnymi lub dolnymi <p>Część praktyczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Wywołanie pracy w warunkach Valsalwy, obserwacja paradoksu Lindharda <p>Ocena wydolności beztlenowej.</p>	3
Ćw. 4	<p>Fizjologiczna charakterystyka procesów wypoczynku.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje i znaczenie wypoczynku • Metabolizm po wysiłkowy • Przebieg restytucji układu krążenia i oddechowego • Spłata długu tlenowego • Czynniki wspomagające likwidację zmian zmęczeniowych <p>Część praktyczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Badanie zmian wskaźników hemodynamicznych w okresie restytucji 	3
Ćw. 5	<p>Zdolność poboru tlenu przez organizm jako miara wydolności fizycznej</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metody oceny maksymalnego poboru tlenu (pułapu tlenowego) oraz czynniki go determinujące. • PWC 170, 150, 130, jako wskaźnik wydolności ogólnej <p>Część praktyczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Test PWC 170 	3

	-Wyznaczanie wielkości pułapu tlenowego test Astranda	
Ćw. 6	Trening fizyczny jako proces doskonalenia wydolności fizycznej. <ul style="list-style-type: none"> • Trening fizyczny jako proces adaptacji fizjologicznej. Pojęcie superkompensacji • Zmiany treningowe w układzie ruchu • Wpływ treningu na sprawność zaopatrywania ustroju w tlen • Oddziaływanie treningu na sprawność układów regulacyjnych 	
Ćw.7	Próg przemian tlenowych i beztlenowych – charakterystyka.	3
Ćw.8	Wpływ wysiłku fizycznego na zmiany adaptacyjne w zależności od wieku i płci.	3
Ćw. 9	Fizjologia bezczynności ruchowej <ul style="list-style-type: none"> • Zmiany w czynności układu krążenia, oddychania, w składzie krwi i gospodarce wodno – elektrolitowej podczas unieruchomienia. • Nietolerancja ortostatyczna. • Upośledzenie tolerancji glukozy, zmiany hormonalne towarzyszące bezczynności ruchowej. • Wpływ unieruchomienia na mięśnie szkieletowe oraz układ kostno – stawowy • Przeciwdziałanie zmianom atroficznym w uszkodzonych mięśniach. Część praktyczna: - Próba Cramptona	3
Ćw. 10	• Uzyskanie oceny semestralne	3
Suma godzin		30
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Wykresy, podręczniki, wydruki badań, plansze	
2.	Foliogramy, filmy dydaktyczne, prezentacje multimedialne	
3	Cięśniomierze, sport-testery, spirometr, cykloergometry, hantle	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Praca z książką	
2.	Wykład, pokaz, pomiar	
3.	Zajęcia praktyczne	
4.	Metoda aktywizująca (burza mózgów)	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Kolokwia pisemne	
F2.	Realizacja prób wysiłkowych i ich interpretacja na podstawie uzyskanych wyników	
F3.	Przedstawienie przykładowych treści treningu zdrowotnego	
P1.	Odpowiedzi pisemne na przekrojowe pytania	
P2.	Test zamknięty wyboru	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	45	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie do egzaminu	15	
SUMA GODZIN	90	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3	
X Literatura podstawowa i uzupełniająca		
<u>Literatura podstawowa:</u>		

1. M. Fortuna Podstawy kształtowania i kontroli zdolności wysiłkowej tlenowej i beztlenowej, KK 2008
2. K. Gieremek, L. Dec Zmęczenie i regeneracja sił. Odnowa biologiczna, AWF Katowice 2007
3. J. Górski Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego, PZWL 2006
4. H. Halicka-Ambroziak Wskazówki do ćwiczeń z fizjologii dla studentów wychowania fizycznego, AWF Warszawa 2004
5. A. Jaskólski Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka, AWF Wrocław 2009
6. S. Kozłowski, K. Nazar Wprowadzenie do fizjologii klinicznej, PZWL 1999
7. W. Pilis, R. Zarzeczny, J. Langfort Próg przemian beztlenowych, AWF Katowice 1996

Literatura uzupełniająca:

1. K. Birch, D. MacLaren, G. Keith Fizjologia Sportu. Krótkie wykłady, PWN Warszawa 2008
2. R. Donatelli Rehabilitacja w sporcie, Elsevier Urban & Partner 2011
3. R. J. Maugham, L. M. Burke Żywnienie, a zdolność do wysiłku, Medicina Sportiva 2000
4. A. Ronikier Fizjologia wysiłku w sporcie, fizjoterapii i rekreacji, COS Warszawa 2008
5. M. H. Williams Granice wspomaganie, Medicina Sportiva Kraków 1999
6. A. Zając, S. Poprzącki, M. Czuba, G. Zydek, A. Gołaś Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji, AWF Katowice 2012
7. M. Zatoń, A. Jastrzębska Testy fizjologiczne w ocenie wydolności fizycznej, PWN Warszawa 2010

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K_U_01, K_W_02	C1	W4	2	2	F1,P1,P2
EU2	K_U_01, K_U_21 K_W_02 K_W_19	C2, C3, C4,C5	W.3, Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3, Ćw.4, Ćw.5, Ćw.6, Ćw.7, Ćw.8, Ćw.9	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, F3, P1, P2
EU3	K_U_01, K_W_02 K_W_19	C2, C3, C4,C5	W.1, Ćw.3, Ćw.5, Ćw.6, Ćw.7, Ćw.9	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, F3, P1, P2
EU4	K_U_01, K_U_21 K_W_02 K_W_19	C2, C3, C4,C5	W.1, Ćw.3, Ćw.5, Ćw.6, Ćw.7, Ćw.9	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, F3, P1, P2
EU5	K_U_01, K_W_02 K_W_19	C2, C3, C4,C5	Ćw.5	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, F3, P1, P2
EU6	K_U_01, K_U_21 K_W_02 K_W_19	C2, C3, C4,C5	W.1, W2, W.3, W.5, Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3, Ćw.4, Ćw.5, Ćw.6, Ćw.7, Ćw.8	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, F3, P1, P2
EU7	K_U_01, K_W_02 K_W_19	C5	W.1, W4, W.5, Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3, Ćw.5, Ćw.7, Ćw.8	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, F3, P1, P2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

1. 100% frekwencja, zaliczenie ćwiczeń, zaliczenie wykładów
2. Wykłady zaliczane są na ostatnim spotkaniu na podstawie testu zamkniętego wyboru, gdzie zaliczenie uzyskuje student od 60% uzyskanych punktów za poprawne odpowiedzi
3. Nieobecność na zajęciach uniemożliwia zaliczenie danego ćwiczenia. Wyjątek stanowi nieobecność (usprawiedliwiona) z przyczyn losowych (choroba, zawody sportowe)

W przypadku usprawiedliwionej nieobecności student ma prawo zaliczać ćwiczenie do przedostatniej jednostki

ćwiczeniowej Na podstawie zaliczeń uzyskanych z wykładów i ocen semestralnych z ćwiczeń student dopuszczony zostaje do egzaminu końcowego.

4. Kompleksowy egzamin obejmuje treści kształcenia z ćwiczeń i wykładów
 5. Przy uzyskaniu minimum oceny dobrej z ćwiczeń i wykładów student może przystąpić do przed terminu, który odbywa się w formie ustnej
 6. W zajęciach należy uczestniczyć obowiązkowo przygotowując tematy teoretyczne zgodnie z podanym piśmiennictwem. Po każdej jednostce ćwiczeniowej odbywa się kolokwium oceniane w skali 0-3pkt
 7. Zaliczenie uzyskuje student, który uzyskał 60% punktów możliwych do zdobycia
 8. Po wykonaniu doświadczenia lub prób przewidzianych na dane ćwiczenie, studenci mają obowiązek złożenia pisemnego sprawozdania obejmującego wszystkie pomiary, wyniki wycień, opis doświadczeń oraz krótką interpretację uzyskanych wyników
 9. Studenci, którzy nie uzyskali odpowiedniej liczby punktów do ostatniego ćwiczenia mają prawo zwrócić się do prowadzącego o wyznaczenie kolokwium zaliczeniowego obejmującego całość materiału ćwiczeniowego
- Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z ćwiczeń i zaliczenie wykładów
 - W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej z egzaminu obowiązują zasady zaliczenia przedmiotu zgodne z Regulaminem Studiów KPSW.
 - Ocena wg punktacji (9 ćwiczeń ocenianych):
26-27 –bdb
24 - 25-db+
20-23-db
17-19- dst+
14-16-dst

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Informacje na temat miejsca odbywania się zajęć – zgodnie z planem zajęć
2. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT.
3. Informacja na temat konsultacji (godziny + miejsce)

40.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Żywienie osób aktywnych fizycznie				
Nazwa angielska:	Nutrition of Physically Active People				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
4	15	30	30	75	1+2+2
				SUMA	5
II Cel przedmiotu:					
<p>C 1 – Zapoznanie studentów ze składnikami pokarmowymi istotnymi dla prawidłowego funkcjonowania organizmu podczas wysiłku sportowego oraz zasadami prawidłowego żywienia podczas uprawiania sportu.</p> <p>C2 – Przekazać wiedzę zakresu energetyki wysiłku fizycznego związanego z różnymi rodzajami aktywności ruchowej oraz przygotowanie do stosowania zasad prawidłowego żywienia w warunkach zwiększonego wysiłku fizycznego</p> <p>C3 – Wyrobienie umiejętności planowania prostych jadłospisów sportowych i udzielania prostych porad w zakresie prawidłowego odżywiania</p>					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza z zakresu żywienia człowieka, biochemii					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
<p>EU 1 – Ma uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę z metabolizmu podstawowych składników żywności w organizmie u osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej</p> <p>EU2 – Potrafi opisać zasady odżywiania osób w różnym wieku, podejmujących aktywność fizyczną w celu kształtowania wybranych zdolności motorycznych</p>					
Ćwiczenia, laboratoria:					
<p>EU3 - Posiada umiejętność dokonania prawidłowej oceny przydatności stosowanych jadłospisów przez osoby podejmujące różne rodzaje aktywności fizycznej. Potrafi udzielić podstawowych porad w zakresie prawidłowego żywienia podczas uprawiania różnego rodzaju dyscyplin sportowych.</p> <p>EU4 – Potrafi zbilansować podaż i wydatek energetyczny w warunkach różnych form aktywności fizycznej. Zna zasady układania jadłospisów dla sportowców i potrafi ułożyć codzienne menu żywienia dla osób uprawiających sport.</p>					
Wykłady, ćwiczenia, laboratoria:					
<p>EU5 – Wie że systematyczna praca oraz potrzeba ciągłego uczenia się pozwoli poszerzyć zakres posiadanej wiedzy, którą wykorzysta do samodzielnego opracowania wyników i wyciągnięcia wniosków z przeprowadzonych badań. Promuje prozdrowotny tryb życia.</p>					

EU6 – Potrafi sprawnie układać jadłospisy w programie komputerowym Dietetyk 2.0.

V Treści programowe:

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Rola węglowodanów, tłuszczów i białek w wysiłku fizycznym i sportowym. Rola witamin w wysiłku fizycznym i sportowym.	3
W2	Wpływ wysiłku fizycznego na poziom elektrolitów i mikroelementów w ustroju. Zasady ich uzupełniania. Pływy w diecie sportowca.	3
W3	Procesy biochemiczne zachodzące podczas spożywania pokarmów. Zmiany biochemiczne zachodzące w wybranych narządach i mięśniach podczas wysiłku.	2
W4	Suplementy sportowe. Znaczenie biochemicznych środków odnowy biologicznej.	3
W5	Utrata masy ciała przez sportowców.	2
W6	Przyrost masy ciała u sportowców.	2
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Rodzaje ćwiczeń. Procesy otrzymywania energii. Glikoliza.	3
Ćw.2	Biochemiczna charakterystyka w poszczególnych rodzajach wysiłku sportowego. Okres przedstartowy. Wysiłek o maksymalnej intensywności. Wysiłek o submaksymalnej intensywności. Wysiłek o umiarkowanej intensywności.	3
Ćw.3	Zasady żywienia przed, w trakcie i po treningu.	3
Ćw.4	Zasady żywienia w przed i w trakcie zawodów.	3
Ćw.5	Żywienie młodych sportowców.	3
Ćw.6	Zasady żywienia osób starszych uprawiających sport.	3
Ćw.7	Waga ciała a wynik sportowy. Optymalna waga zawodnicza. Poziom tkanki tłuszczowej a wynik sportowy.	2
Ćw.8	Bigoreksja, Choroba Syropu Klonowego. Sportsmenki – triada zaburzeń	3
Ćw.9	Witaminy oraz składniki mineralne i ich rola w wysiłku fizycznym i sportowym. Podział witamin. Witaminy szczególnie korzystne w wysiłku sportowym. Składniki mineralne i ich znaczenie.	2
Ćw.10	PROJEKT ZALICZENIOWY: Studium przypadku – zajęcia z uczniami Szkoły Mistrzostwa Sportowego. Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia oraz zalecenia żywieniowe	5
Suma godzin		30
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
Lab.1	Planowanie posiłków potreningowych (białkowo – węglowodanowych) dla konkretnych przypadków sportowców.	2
Lab.2	Planowanie posiłków okołotreningowych dla konkretnych przypadków sportowców.	2
Lab.3	Planowanie jadłospisu dla osoby trenującej kolarstwo.	2
Lab.4	Planowanie jadłospisu dla biathlonisty.	2
Lab.5	Planowanie jadłospisu dla osób trenujących sporty walki.	2
Lab.6	Planowanie jadłospisu dla przedstawicieli sportów zespołowych (siatkówka, koszykówka).	3
Lab.7	Planowanie jadłospisu dla osoby trenującej siłowo.	2
Lab.8	Planowanie żywienia dla przedstawicieli sportów motorowych i żużlowych.	2
Lab.9	Żywienie w okresie intensywnych treningów. Ustalanie założeń diety oraz opracowanie przykładowego jadłospisu	2
Lab.10	Żywienie w okresie zawodów. Ustalanie założeń diety oraz opracowanie przykładowego jadłospisu	2
Lab.11	Żywienie w okresie odnowy. Ustalanie założeń diety oraz opracowanie przykładowego jadłospisu	2

Lab.12	Dieta ketogenna w sporcie. Analiza i interpretacja przykładowych jadłospisów.	2				
Lab.13	Regulowanie masy ciała w sporcie. Planowanie racjonalnej diety redukcyjnej.	2				
Lab.14	Regulowanie masy ciała w sporcie. Planowanie diety zwiększającej masę ciała.	2				
Lab.15	Podsumowanie wiedzy.	1				
Suma godzin		30				
VI Narzędzia dydaktyczne:						
1.	e-learning: http://chemia.wpt.kpswjg.pl/index.html					
2.	Komputer, rzutnik					
3.	Tabele norm żywieniowych dla sportowców.					
4.	Program komputerowy Dietetyk					
5.	Analizator składu ciała					
VII Metody dydaktyczne:						
1	Wykład informacyjny					
2	Wykład problemowy					
3	Metoda przypadków, metoda sytuacyjna					
4	Dyskusja dydaktyczna					
5	Projekt, studium przypadku					
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1	Kolokwia sprawdzające wiedzę z ćwiczeń.					
F2	Ocena za opracowany jadłospis dla wskazanej dyscypliny sportowej.					
F3	Projekt zaliczeniowy					
P1	Pisemna praca zaliczeniowa z ćwiczeń (pytania otwarte).					
P2	Zaliczenie laboratorium (test jednokrotnego wyboru + zadanie praktyczne w programie Dietetyk 2.0)					
P3	Egzamin pisemny otwarty					
IX Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		75				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta,)		5				
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów		10				
Samodzielne studiowanie tematyki ćwiczeń i przygotowanie się do kolokwium sprawdzającego.		15				
Samodzielne studiowanie tematyki laboratorium i przygotowanie się do kolokwium sprawdzającego.		15				
Przygotowanie projektu zaliczeniowego		10				
Przygotowanie się do egzaminu		20				
SUMA		150				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		5				
X Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Celejowa I., Żywnienie w sporcie, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2014 r.						
Literatura uzupełniająca:						
1. Anita Bean, Żywnienie w sporcie: kompletny przewodnik, Zysk i Spółka Wydawnictwo, 2014 r.						
2. Matt Fitzgerald, Waga startowa, Wydawnictwo Inne Spacery, 2012 r.						
XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny

	zdefiniowanych dla całego programu (PEK)					
EU 1	K_W_01, K_W_02, K_W_03	C1	W1 - W6 Ćw1-Ćw10	1, 2	1,2,3,4	F1, F2, P1, P2, P3
EU 2	K_W_09, K_W_10, K_W_19, K_W_20	C1	W 1 -Wyk 9 Ćw1-Ćw10	1, 2	1,2,3,4	F1, F2, P1, P2, P3
EU 3	K_W_09, K_W_10, K_W_19, K_U_01, K_U_07, K_U_08, K_U_13, K_U_14, K_U_22	C2, C3	W5 – W6 Ćw1- Ćw6, Ćw10, Lab.1-Lab.14	1, 2, 3,4,5	1,2,3,4,5	F1, F2, F3, P1,P2,P3
EU 4	K_W_09, K_W_10, K_W_19, K_U_01, K_U_07, K_U_08, K_U_13, K_U_14, K_U_22	C2, C3	W5 – W6 Ćw1- Ćw10, Lab.1-Lab.14	1, 2, 3,4,5	1,2,3,4,5	F1, F2, F3, P1,P2,P3
EU 5	K_K_01, K_K_05	C1-C3	Ćw1-Ćw10 Lab.1-Lab.14	1,2,3,4	1,2,3,4,5	F1,F2,F3, P1,P2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem po semestrze 4 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe, laboratoryjne i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia z wykładów, laboratoriów i ćwiczeń.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie:

bardzo dobry - 90%-100%
plus dobry – 80%-89%
dobry – 70%-79%
plus dostateczny – 60%-69%
dostateczny – 50%-59%
niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
- Kolokwium pisemne
Bardzo dobry – 100 – 90 %.
Dobry plus – 89 - 80 %.
Dobry – 79 - 70 %
Dostateczny plus – 69 - 60%.
Dostateczny – 59 - 51%.
Niedostateczny – 50 % i poniżej
- aktywność w czasie zajęć
- sprawozdania z ćwiczeń

Kryteria zaliczenia laboratoriów

- obecność na zajęciach
- kolokwium pisemne
Bardzo dobry – 100 – 90 %.
Dobry plus – 89 - 80 %.
Dobry – 79 - 70 %
Dostateczny plus – 69 - 60%.
Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

- sprawozdanie z ćwiczeń - jadłospisy dla określonych aktywności sportowych
- zadanie praktyczne w programie Dietetyk

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się w sali dydaktycznej WNMiT bud. 3 i placówkach wskazanych przez prowadzącego zajęcia zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

41.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy poradnictwa żywieniowego
Nazwa angielska:	Foundations of Nutrition Counselling
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto
Status przedmiotu:	w zakresie

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
4	-	-	30	30	2

Cel przedmiotu:

- C1.** Nabycie i kształtowanie umiejętności prowadzenia wywiadu żywieniowego, opracowywania indywidualnych zaleceń żywieniowych oraz udzielania porady żywieniowej wybranym grupom pacjentów.
- C2.** Kształtowanie umiejętności komunikowania się z odbiorcą, poczucia sumienia i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w zespole terapeutycznym.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.

Oczekiwane efekty uczenia się:**W zakresie umiejętności:**

- EU1.** Potrafi przedstawić rolę i zadania poradnictwa żywieniowego oraz zadania dietetyka w ochronie zdrowia.
- EU2.** Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz dokonać antropometrycznej i laboratoryjnej oceny stanu odżywienia pacjenta. Zna zasady przeprowadzania ilościowej i jakościowej oceny sposobu żywienia.
- EU3.** Potrafi samodzielnie zaplanować i udzielić porady żywieniowej z elementami edukacji.

W zakresie kompetencji społecznych:

- EU4.** Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawę prozdrowotną, weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami, okazuje szacunek wobec osób prezentujących odmienne poglądy.

V. Treści programowe:**Forma zajęć: laboratoria**

Lab.	Treść	Godziny
Lab.1	Poradnictwo żywieniowe – rola i zadania dietetyka. Planowanie scenariusza wizyty w poradni.	3
Lab.2	Wywiad żywieniowy – tworzenie przykładowych kwestionariuszy, symulacje wizyt w poradni.	3
Lab.3	Podstawy komunikacji z pacjentami poradni dietetycznej – ćwiczenia warsztatowe.	3
Lab.4	Bioimpedancja elektryczna oraz pomiary antropometryczne w ocenie stanu odżywienia – ćwiczenia przedmiotowe.	3
Lab.5	Zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego – studium przypadku.	3
Lab.6	Opracowywanie indywidualnych materiałów edukacyjnych oraz zaleceń żywieniowych – studium przypadku.	3
Lab.7	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby aktywnej fizycznie – studium przypadku.	3

Lab.8	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby przebywającej na turnusie rehabilitacyjnym – studium przypadku.	3				
Lab.9	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby z nadmierną masą ciała – studium przypadku.	3				
Lab.10	Indywidualna porada dietetyczna dla osoby stosującej restrykcyjne diety redukcyjne – studium przypadku.	3				
Suma godzin		30				
Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Rzutnik multimedialny					
2.	Tablica, broszury edukacyjne					
3.	Miarki BMI, centymetry, fałdomierze, ciśnieniomierze					
4.	Analizator składu ciała, stadiometr					
Metody dydaktyczne:						
1.	Prezentacja multimedialna					
2.	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów					
3.	Symulacja					
4.	Ćwiczenia przedmiotowe					
5.	Studium przypadku					
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1	Kartkówka weryfikująca przygotowanie do zajęć					
F2	Ocena ze sprawozdań					
F3	Ocena projektu indywidualnej porady dietetycznej (studium przypadku)					
P1	Zaliczenie przedmiotu					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (konsultacje)		2				
Samodzielne studiowanie literatury przedmiotu i przygotowanie się do zajęć oraz sprawdzianów cząstkowych.		15				
Przygotowanie pisemnych sprawozdań z zajęć laboratoryjnych.		5				
Przygotowanie się do kolokwium końcowego.		8				
SUMA		60				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa: Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018.						
Film instruktażowy Instytutu Żywności i Żywnienia w Warszawie: 1. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz pomiarów antropometrycznych (płyta CD).						
Literatura uzupełniająca: 1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL.Warszawa 2017. 2. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.U03, K.U13	C1, C2	Lab.1, lab.2	1,2,3	1,2,3,5	F1,F2,P1

EU2	K.U01, K.U03	C1	Lab.4, lab5,	2,3,4	2,4,5	F2,F3,P1
EU3	K.U21, K.U22	C1	lab.7-lab.10 Lab.6-lab.10	1,2	2,3,4	F1
EU4	K.K08, K.K11	C2	Lab.1-lab.10	1,2,3,4	1,2,3,4,5	F1,F2,F3, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekt indywidualnej porady dietetycznej (studium przypadku),
- komplet sprawozdań z zajęć,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia, projekty, sprawozdania oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych (budynek nr 3) oraz w placówkach wskazanych przez prowadzącego zajęcia.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Nazwa przedmiotu/modułu:	Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży				
Nazwa angielska:	Prevention of eating disorders in young people				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
W zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	mgr Beata Lewandowska				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
4	10	30	-	30	2
II Cel przedmiotu:					
<p>C1. Kształtowanie umiejętności rozpoznawania najczęściej występujących zaburzeń odżywiania (anoreksji, bulimii, ortoreksji, zaburzeń o charakterze kompulsywnym).</p> <p>C2. Kształtowanie umiejętności komunikowania się z młodzieżą z zaburzeniami odżywiania, rozwijanie poczucia odpowiedzialności za drugiego człowieka.</p> <p>C3. Kształtowanie i doskonalenie umiejętności planowania właściwych działań terapeutycznych dla młodzieży z zaburzeniami odżywiania.</p>					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
W zakresie umiejętności:					
EU1. Potrafi opisać przyczyny, objawy, metody leczenia oraz konsekwencje zdrowotne zaburzeń odżywiania.					
EU2. Potrafi ocenić stan odżywienia adolescenta oraz zaplanować właściwe leczenie dietetyczne.					
EU3. Potrafi zaplanować edukację żywieniową, samodzielnie przygotować materiały edukacyjne uwzględniając potrzeby chorego.					
W zakresie kompetencji:					
EU4. Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów, wykazuje dojrzałą i ukształtowaną postawę prozdrowotną, ma szacunek dla osób prezentujących odmienne poglądy.					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: ćwiczenia					Liczba godzin
Ćw.1	Anoreksja – przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka.				2
Ćw.2	Bulimia - przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka.				2
Ćw.3	Jedzenie kompulsywne - przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka.				2
Ćw.4	Ortoreksja, bigoreksja – przyczyny, objawy, leczenie, profilaktyka.				2
Ćw.5	Praca z rodziną dziecka z nadwagą – ćwiczenia warsztatowe.				2
Ćw.6	Edukacja żywieniowa rodzin dzieci z nadmierną masą ciała – planowanie programu terapii dietetycznej.				2

Ćw.7	Rola i znaczenie dzienniczek żywieniowych w terapii zaburzeń odżywiania u młodzieży.	2
Ćw.8	Dialog sokratejski – rodzaje i znaczenie pytań w terapii zaburzeń odżywiania.	2
Ćw.9	Problem nadmiernej aktywności fizycznej u młodzieży z zaburzeniami odżywiania.	2
Ćw.10	Kierowanie przyrostem masy ciała u pacjentek z niedowagą.	2
Ćw.11	Regulacja masy ciała u pacjentek z bulimią.	2
Ćw.12	Planowanie wysokokalorycznych przekąsek dla młodzieży z anoreksją.	2
Ćw.13	Myśli i przekonania o charakterze destrukcyjnym – studium przypadku.	2
Ćw.14	Style automatycznego myślenia młodzieży z zaburzeniami odżywiania.	2
Ćw.15	Narzędzia i techniki wzmacniania motywacji do leczenia pacjentek z zaburzeniami odżywiania.	2
Suma godzin		30

VI Narzędzia dydaktyczne:

1.	Rzutnik multimedialny
2.	Filmy edukacyjne.
3.	Tablica, broszury edukacyjne, kalkulator
4.	Tabele składu wartości odżywczej produktów i potraw.

VII Metody dydaktyczne:

1.	Prezentacja multimedialna.
2.	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów.
3.	Studium przypadku.

VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1	Kartkówka, sprawdzian pisemny cząstkowy.
F2	Ocena ze sprawozdań.
P1	Kolokwium pisemne końcowe.

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (konsultacje)	5
Samodzielne studiowanie tematyki ćwiczeń przygotowanie się do kartkówek oraz kolokwium.	14
Samodzielne przygotowanie projektów sprawozdań z zajęć ćwiczeniowych.	6
Przygotowanie do zaliczenia końcowego przedmiotu	5
SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- B.Douglas, M.Maine, G.B.Hartman, A.Rajewski, *Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką.* Edra Urban & Partner, Wrocław 2021.
- A. Brytek-Matera, *Zaburzenia odżywiania.* Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.

Literatura uzupełniająca:

- A.Brytek-Matera, K.Czeczor. *Jedzenie pod wpływem emocji.* Wydawnictwo Difin, Warszawa 2017.
- A. Wiatrowska. *Podmiotowe korelaty samooceny kobiet z zaburzeniami odżywiania, kontekst edukacyjny.* Wyd. UMCS 2019.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
--------------------	---	-----------------	-------------------	-----------------------	--------------------	--------------

	(PRK)					
EU1	K.U13, K.U09, K.U12	C1	Ćw.1-Ćw.4	1,2	1,2	F1, F2
EU2	K.U01, K.U08, K.U15	C2	Ćw.5, ćw.10, ćw.11, ćw.12	1,2,3,4	1,2,3	F1, F2
EU3	K.U21, K.U22	C2, C3	Ćw.6, ćw.7, ćw.9, ćw.10	1,2,3,4	1,2	F1, F2
EU4	K.K05, K.K08, K.K11	C2, C3	Ćw.1-ćw.15	1,2,3,4	1,2	F1, F2, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- sprawozdania pisemne z zajęć,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia, projekty oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych (budynek nr 3) zgodnie z planem zajęć umieszczonym na stronie internetowej WNMiT.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Nazwa przedmiotu/modułu:		Podstawy psychodietetyki			
Nazwa angielska:		Basis of psychodietetics			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		mgr Beata Lewandowska			
Status przedmiotu:		w zakresie			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	15	30	-	45	1+2
Razem	15	30		45	3
II Cel przedmiotu:					
<p>C1. Opanowanie wiedzy z zakresu podstaw psychologii zdrowia i choroby, mechanizmów powstawania zaburzeń odżywiania, psychologicznych funkcji jedzenia, podstaw psychologii odchudzania.</p> <p>C2. Doskonalenie kompetencji i umiejętności komunikacji interpersonalnej, aktywnego słuchania oraz rozwiązywania problemów wynikających z blokad w komunikacji.</p> <p>C3. Kształtowanie umiejętności wywierania skutecznego wpływu na zmianę zachowań człowieka w zakresie nawyków żywieniowych, kształtowanie umiejętności motywowania do zmiany dotychczasowych zachowań przedstawicieli różnych grup wiekowych.</p>					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, dietetyka kliniczna, dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
W zakresie wiedzy:					
EU1. Zna psychologiczne, społeczne i kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych.					
EU2. Ma wiedzę w zakresie wybranych metod pomocy psychologicznej i ich zastosowania w obszarze profilaktyki zaburzeń odżywiania. Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia.					
EU3. Zna podstawowe zagadnienia z zakresu psychologii odchudzania: style jedzenia i ich uwarunkowania, etapy procesu odchudzania i ich charakterystyka.					
W zakresie umiejętności:					
EU4. Potrafi wyjaśnić psychologiczne przyczyny niepowodzenia w odchudzaniu					
EU5. Potrafi prowadzić wywiad motywujący, planować i przeprowadzać edukację żywieniową z pacjentami z zaburzeniami odżywiania.					
W zakresie kompetencji społecznych:					
EU6. Wykazuje się umiejętnością aktywnego słuchania, rozumie potrzebę stałego dokształcania celem doskonalenia umiejętności zawodowych, pracy w zespole terapeutycznym.					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Psychodietetyka jako nauka. Wyzwania dla współczesności i przyszłości.				2

W2	Modele zachowań żywieniowych. Teoria uczenia się.	2
W3	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.	2
W4	Cechy osobowości a zachowania żywieniowe.	2
W5	Wybory żywieniowe i ich determinanty.	2
W6	Zintegrowany model odżywiania się.	2
W7	Wybrane zagadnienia z psychologii odchudzania.	2
W8	Wybrane zagadnienia pomocy psychologicznej i psychoterapii.	1
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw.1	Psychologiczne funkcje jedzenia-studium przypadku.	2
Ćw.2	Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości.	2
Ćw.3	Komunikacja interpersonalna w praktyce dietetyka-ćwiczenia warsztatowe.	2
Ćw.4	Zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe, wzory żywienia.	2
Ćw.5	Motywacja. Czynniki utrudniające motywację do zmiany.	2
Ćw.6	Terapia skoncentrowana na rozwiązaniach.	2
Ćw.7	Zachowania zabezpieczające.	2
Ćw.8	Pięć kroków rozwiązywania problemów – studium przypadku.	2
Ćw.9	Interwencje psychologiczne w terapii nadwagi i otyłości cz.1– studium przypadku.	2
Ćw.10	Interwencje psychologiczne w terapii nadwagi i otyłości cz.2– studium przypadku.	2
Ćw.11	Psychologiczne przyczyny niepowodzeń w odchudzaniu.	2
Ćw.12	Podstawy tworzenia racjonalnego planu działania – studium przypadku.	2
Ćw.13	Wizualizacja jako metoda pracy z pacjentem otyłym.	2
Ćw.14	Podstawy wywiadu motywującego – ćwiczenia warsztatowe.	2
Ćw.15	Bariery i blokady w komunikacji z dietetykiem – zajęcia warsztatowe.	2
Suma godzin		30
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Rzutnik multimedialny	
2.	Broszury, plakaty, filmy edukacyjne.	
3.	Dokumentacja pacjentów z terapii (dzienniczki, obserwacje, analizy składu ciała).	
VII Metody dydaktyczne:		
1	Prezentacja multimedialna.	
2	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów.	
3	Wizualizacja.	
4	Studium przypadku.	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Kartkówka, sprawdziany częściowe.	
F2	Ocena ze sprawozdań.	
F3	Kolokwium końcowe z ćwiczeń.	
P1	Test jednokrotnego wyboru (zaliczenie wykładu).	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		45
Godziny kontaktowe z nauczycielem (konsultacje)		5
Przygotowanie się do kartkówek, kolokwium, zajęć		18
Przygotowanie pisemnych sprawozdań z ćwiczeń		10
Przygotowanie do zaliczenia końcowego		12
SUMA		90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3
X Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		

1. A. Brytek-Matera. Psychodietetyka. Wyd. PZWL 2020
 2. A. Brytek-Matera, *Psychologiczne aspekty nadwagi i otyłości*. Wyd. Difin, Warszawa 2020
- Literatura uzupełniająca:**
1. J. Kirenko, *Otyłość. Przystosowanie i uwarunkowania*. Wyd. UMCS 2015
 2. Fairburn Ch.: *Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzeń odżywiania*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.W07, K.W11	C1	W1, W2	1,2	1,3	P1
EU2	K.W08, K.W12	C1	W3-W8	1,2	1,3	P1
EU3	K.W07	C1	W1-W3	1,2	1,3	P1
EU4	K.U04, K.U05, K.U13	C2, C3	Ćw1-ćw15	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, F3
EU5	K.U21, K.U22	C2, C3	Ćw1-ćw15	1,2,3	2,3,4	F1,F2,F3
EU6	K.K01, K.K02, K.K10	C2, C3	Ćw1-ćw15	1,2,3	2,3,4	F1,F2,F3

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- sprawozdania pisemne z ćwiczeń,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia, sprawozdania oceniane są wg następujących kryteriów:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia wykładu - wykład kończy się zaliczeniem na ocenę (test jednokrotnego wyboru):

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych (budynek nr 3) zgodnie z planem zajęć umieszczonym na stronie internetowej WNMiT.
2. Terminy i godziny konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

44.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Żywnienie w turystyce i hotelarstwie				
Nazwa angielska:	Nutrition in Tourism and Hotel Services				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	15	30	-	45	1+2
Razem:					3
II. Cel przedmiot					
C 1	Zapoznanie studentów z zasadami bezpiecznego przygotowywania i ekspedycji żywności w obiektach turystycznych i hotelowych.				
C 2	Zapoznanie studentów z zasadami sporządzania wybranych potraw charakterystycznych dla gastronomii hotelowej (śniadania) oraz sposobów ich serwowania.				
C3	Zapoznanie zasadami organizacji gastronomii turystycznej i hotelowej.				
III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Technologia gastronomiczna, chemia żywności					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
Wykład					
EU1	Zna zasady bezpiecznego przygotowywania potraw w gastronomii.				
EU2	Zna zasady organizacji usług hotelowych i turystycznych.				
EU3	Zna podstawowe zadania gastronomii w hotelarstwie i usługach turystycznych.				
Ćwiczenia					
EU4	Potrafi scharakteryzować rodzaje zakładów gastronomicznych oraz zasady organizacji gastronomii hotelowej.				
EU5	Potrafi scharakteryzować rodzaje śniadań w gastronomii hotelowej i turystycznej oraz zaproponować odpowiednią metodę obsługi.				
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W 1	Podział i charakterystyka zakładów gastronomicznych				3
W2	Śniadania w gastronomii hotelowej i turystyce				3
W3	Metody obsługi w gastronomii hotelowej				3
W4	Zasady organizacji gastronomii w hotelarstwie i turystyce				3

W5	Najbardziej znane hotele i punkty turystyczne w Polsce.	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćwicz. 1	Rodzaje zakładów gastronomicznych.	2
Ćwicz.2	Zasady funkcjonowania gastronomii hotelowej.	3
Ćwicz.3	Baza turystyczna w Polsce.	2
Ćwicz. 4	Rodzaje śniadań w gastronomii.	4
Ćwicz.5	Metody obsługi w gastronomii hotelowej.	4
Ćwicz.6	Układanie jadłospisów w hotelach.	3
Ćwicz.7	Karty menu	4
Ćwicz.8	Charakterystyka zakładów gastronomicznych hotelarskich w Polsce .	3
Ćwicz. 9	Charakterystyka bazy turystyczno-hotelarskiej w okolicy.	5
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Komputer, rzutnik multimedialny, Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne dotyczące metod i technik kulinarnych, foliogramy	
2.	Katalogi hoteli, prospekty turystyczne.	
3.	Tabele wartości odżywczych produktów i potraw	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Pogadanka	
2.	Dyskusja	
3.	Ćwiczenia praktyczne	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
P1	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F	
P2	Projekt	
F1	Ocena aktywności studenta na ćwiczeniach	
F2	Zaliczenie każdego ćwiczenia	
F3	Wejściówki na ćwiczeniach	
F4	Obserwacja pracy na ćwiczeniach	
F5	Ocena przygotowania do ćwiczeń	
F6	Dyskusja w czasie ćwiczeń	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		45
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5
Przygotowanie się do zajęć		25
Przygotowanie się do kolokwium końcowego		15
SUMA		90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3
X Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa		
1. Panasiuk A. : Marketing w turystyce i rekreacji, Wydawnictwo PWN, 2013		
2. Gawęcki J. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne, Wydawnictwo PWN 2009		
XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI		

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_10,	C1	W 1-4	1,2,3,4	1,2,3	P1, F1, F2
EU 2	K_W_14, K_W_16,	C1, C3	W1, 4, 5	1,2,3,4	1,2,3	P1
EU 3	K_W_04, K_W_14, K_W_16,	C1, C2, C3	W 1-5	1,2,3,4	1,2,3	P1
EU 4	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_10, K_U_20, K_K_02, K_K_04	C1, C3	Ćwicz. 1-3, 7-9	1,2,3,4	1,2,3	F1-F6
EU 5	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_10, K_U_16, K_K_04	C2	Ćwicz. 4-7	1,2,3,4	1,2,3	F1-F6

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 5 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia wykładu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zdania kolokwium zaliczeniowego z wykładu jest uzyskanie:

- bardzo dobry - 90%-100%
- plus dobry – 80%-89%
- dobry – 70%-79%
- plus dostateczny – 60%-69%
- dostateczny – 50%-59%
- niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

1. Frekwencja na zajęciach
2. Indywidualny udział w dyskusji
3. Indywidualny projekt
4. Pisemny sprawdzian wiadomości.

Warunkiem zaliczenia kolokwium jest uzyskanie przez studenta pozytywnych odpowiedzi wg skali

- ocena bdb 91%-100%
- ocena db plus 81%-90%
- ocena db 71%-80%
- ocena dst plus 61%-70%
- ocena dst 51%-60%
- ocena ndst 50% i poniżej

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się w sali komputerowej 229 Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych bud. 3 i placówkach wskazanych przez prowadzącego zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

45.

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu/modułu:		Diety alternatywne			
Nazwa angielska:		Alternative Diets			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		mgr Magdalena Otto			
Status przedmiotu:		w zakresie			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	10	-	25	35	1+2
Razem:					3
II. Cel przedmiot					
C 1	Zapoznanie studenta z dietami alternatywnymi, ich założeniami, wadami i zaletami.				
C 2	Rozwijanie umiejętności i postaw służących zdrowiu.				
C 3	Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych				
III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Wiedza z zakresu żywienia człowieka, dietetyki klinicznej oraz pracowni żywienia i dietetyki.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
Wykłady					
EU1	Student zna i potrafi scharakteryzować diety alternatywne uwzględniając ich wady i zalety.				
EU2	Student zna , potrafi wprowadzić zasady zdrowego żywienia oraz prawidłowego stylu życia , zna czynniki i następstwa nieprawidłowego odżywiania.				
EU3	Student stosuje prawidłowy dobór surowców i produktów, oraz odpowiednie techniki do sporządzania potraw wykorzystywanych w dietoterapii.				
EU4	Student oblicza wartość odżywczą i energetyczną posiłków i potraw.				
Laboratoria					
EU5	Student oblicza wartość odżywczą i energetyczną planowanych diet.				
EU6	Student potrafi sprawnie obsługiwać program komputerowy Dietetyk 2.0.				
EU7	Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy odnośnie wpływu diet alternatywnych na zdrowie				
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					
W1	Charakterystyka wybranych diet niekonwencjonalnych: dieta szwedzka, dieta hollywoodzka, dieta francuska, dieta hinduska, dieta japońska, dieta kopenhadzka, dieta kosmonautów, dieta księżycowa.				2
W2	Charakterystyka wybranych diet niskowęglowodanowych: dieta Atkinsa, dieta Dukana, Cykliczna dieta ketogeniczna, dieta dr Lutza, dieta Kwaśniewskiego, dieta dr Ellisa,				2

	dieta niskocukrowa, dieta dr Dąbrowskiej	
W3	Charakterystyka i podstawowe założenia diet kolorowych: dieta żółta, dieta zielona, dieta fioletowa, dieta czerwona, dieta błękitna.	1
W4	Terapie alternatywne w chorobach nowotworowych.	1
W5	Charakterystyka i założenia diet zgodnych z grupą krwi.	1
W6	Charakterystyka niekonwencjonalnych diet odchudzających: dieta ryżowa, dieta ziemniaczana, dieta makaronowa.	1
W7	Charakterystyka niekonwencjonalnych diet odchudzających: dieta jogurtowa, dieta mleczna, dieta chronometryczna, dieta kapuściana.	1
W8	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		10
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
Lab. 1	Planowanie sposobu żywienia w diecie ryżowej i ziemniaczanej. Analiza przykładowych jadłospisów.	1
Lab.2	Planowanie sposobu żywienia w diecie mlecznej i jogurtowej. Analiza przykładowych jadłospisów.	1
Lab.3	Planowanie sposobu żywienia w diecie kapuścianej. Analiza przykładowych jadłospisów.	1
Lab.4	Planowanie sposobu żywienia w diecie Kwaśniewskiego i Atkinsa. Analiza przykładowych jadłospisów.	1
Lab.5	Planowanie żywienia wg zasad diety wegańskiej.	2
Lab.6	Planowanie diety redukcyjnej wg zasad diety Montignaca oraz diety dr Haya.	2
Lab.7	Planowanie diety redukcyjnej wg zasad diety makrobiotycznej i diety Diamondów.	2
Lab.8	Planowanie diety redukcyjnej wg zasad diety zgodnej z grupą krwi.	2
Lab.9	Planowanie posiłków z wykorzystaniem produktów zalecanych w dietach kolorowych (żółta, zielona, czerwona, fioletowa, błękitna).	2
Lab.10	Planowanie żywienia w dietach zakładających zmianę stylu przyrządzania potraw: dieta 5 przemian, dieta RAW.	2
Lab.11	Dieta szwedzka, dieta kopenhadzka, dieta hollywoodzka. Analiza i interpretacja przykładowych jadłospisów.	2
Lab.12	Dieta francuska, dieta hinduska, dieta księżycowa. Analiza i interpretacja przykładowych jadłospisów.	2
Lab.13	Dieta Dukana , Cykliczna Dieta Ketogeniczna. Analiza i interpretacja przykładowych jadłospisów.	2
Lab.14	Dieta dr Lutza, dieta dr Ellisa. Analiza i interpretacja przykładowych jadłospisów.	2
Lab.15	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		25
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Komputer	
2.	Rzutnik multimedialny	
3.	Tablice wartości odżywczych produktów i potraw	
4.	Program komputerowy Dietetyk Pro	
5.	Kalkulatory	
6.	Plansze	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Ćwiczenie przedmiotowe praktyczne	
2.	Opis przypadku	
3.	Wykład informacyjny	
4.	Analiza literatury	
5.	Dyskusja dydaktyczna	
6.	Formy pracy : praca indywidualna, w parach, w grupach	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Ocena aktywności studenta na ćwiczeniach.	
F2	Wejściówki na ćwiczeniach.	
P1	Kołokwium zaliczeniowe laboratorium (test jednokrotnego wyboru + zadanie praktyczne w programie Dietetyk Pro)	

P2	Test jednokrotnego wyboru.					
IX Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności			Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności			
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)			35			
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)			5			
Przygotowanie się do zajęć			35			
Przygotowanie się do kolokwium końcowego			15			
SUMA			90			
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU			3			
X Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.						
2. Krawczyk M., Dieta pęgańska: wege+paleo, fit, sport, energia. Wyd. SBM 2019						
3. L.Ostrowska, Dietetyka. Kompendium. Wyd. PZWL 2020						
Literatura uzupełniająca:						
4. Masley S., Bowden J., Zdrowy tłuszcz: jak schudnąć i być zdrowym, jedząc więcej tłuszczu. Wyd. Bukowy Las 2017						
5. Borawska M., Malinowska M., Wegetarianizm: zalety i wady Wyd.PZWL 2009						
XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K_W_09, K_U_07, K_U_08, K_U_14, K_K_01, K_K_09	C1, C2, C3	W1, W2, W3, W4, W5	2,6	3,5	P2
EU2	K_W_09, K_W_10, K_U_03, K_U_04, K_U_07, K_K_09	C1, C2, C3	W1, W2, W3, W4, W5	2,6	3,5	P2
EU3	K_W_04, K_W_09, K_U_02, K_U_04, K_U_09, K_U_16,	C1, C2, C3	W1, W2, W3, W4, W5, Lab.1, Lab.2, Lab.3, Lab.4, Lab.5, Lab.6, Lab.7, Lab.8, Lab.9, Lab.10, Lab.11, Lab.12, Lab.13, Lab.14	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6	F1, F2, P1,P2
EU4	K_W_09, K_W_10, K_W_15, K_U_07, K_K_01	C1, C2, C3	W1, W2, W3, W4, W5, Lab.1, Lab.2, Lab.3, Lab.4, Lab.5, Lab.6, Lab.7, Lab.8, Lab.9, Lab.10, Lab.11,	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6	F1, F2, P1,P2

			Lab.12, Lab.13, Lab.14			
EU5	K_W_09, K_W_10, K_W_15, K_U_01, K_U_03, K_U_07, K_U_08, K_K_01,	C1, C2, C3	Lab.1, Lab.2, Lab.3, Lab.4, Lab.5, Lab.6, Lab.7, Lab.8, Lab.9, Lab.10, Lab.11, Lab.12, Lab.13, Lab.14	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6	F1, F2, P1,P2
EU 6	K_W_09, K_W_10, K_W_15, K_U_01, K_U_03, K_U_07, K_U_08, K_K_01,	C1,C 3	Lab.1, Lab.2, Lab.3, Lab.4, Lab.5, Lab.6, Lab.7, Lab.8, Lab.9, Lab.10, Lab.11, Lab.12, Lab.13, Lab.14	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6	F1, F2, P1,P2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się zgodnie z zapisami w planie zajęć
Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

46.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu
Nazwa angielska:	Organization of Group Feeding Programmes and Catering
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji
Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla mgr Beata Lewandowska
Status przedmiotu:	w zakresie

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	10	30	-	40	1+2
Razem					3

II. Cel przedmiotu:

C 1	Zapoznanie studentów z elementami organizacji żywienia zbiorowego.
C 2	Zapoznanie studentów z zasadami planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego.
C 3	Doskonalenie wiadomości dotyczących zasad higieny w zakładach gastronomicznych.
C 4	Opanowanie umiejętności planowania i oceny żywienia zbiorowego przeznaczonego dla różnych grup wiekowych ludności z uwzględnieniem oczekiwań i potrzeb (jednostki chorobowe) konsumentów zakładów żywienia zbiorowego
C 5	Wpajanie zasad pracy i roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego.
C 6	Zapoznanie studenta z zasadami obsługi konsumenta w gastronomii i cateringu.
C 7	Zapoznanie studenta z podstawowymi elementami prowadzenia firmy cateringowej.

III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, technologii gastronomicznej, bezpieczeństwa żywności, wyposażenia technicznego, klinicznego zarysu schorzeń.
Umiejętności uzyskane w wyniku kształcenia w/w przedmiotów.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się**W zakresie wiedzy:**

EU1 - Student zna różnego rodzaju typy zakładów żywienia zbiorowego.

EU2 – Student zna zasady racjonalnego żywienia dla różnych grup wiekowych

EU3 - Student zna System Zagrożeń i Analizy Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.

W zakresie umiejętności:

EU4 – Student planuje żywienie w zakładach żywienia zbiorowego, dokonując właściwego wyboru surowców i pół produktów do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki kulinarne i urządzenia.

EK5- Posiada umiejętność określania kalkulacji kosztów, promocji, wyposażenia przy obsłudze cateringowej

W zakresie kompetencji społecznych:

EU6 – Student jest świadomy odpowiedzialności w pracy dietetyka.

V. Treści programowe:

FORMA ZAJĘĆ: WYKŁAD		Liczba godzin
Wykład 1	Żywienie zbiorowe- podstawowe pojęcia. Podział ludności na grupy. Zasady racjonalnego odżywiania	2
Wykład 2	Formy żywienia zbiorowego. Podział i charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego. Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego	2
Wykład 3	Organizacja stanowisk pracy w gastronomii. Zasady planowania żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Plan produkcji w zżz.	2
Wykład 4	Pojęcie cateringu. Wyposażenie, elementy marketingu i zarządzania firmą cateringową.	3
Wykład 5	Rola dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego	1
Suma godzin		10
FORMA ZAJĘĆ: ĆWICZENIA		
Ćwiczenie 1	Układy funkcjonalne zakładów żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 2	Projektowanie układów funkcjonalnych zakładów żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 3	Dystrybucja potraw w zakładach typu „fast food” a dystrybucja w innych zakładach żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 4	Maszyny i urządzenia, zastawa stołowa, sztucce wykorzystywane w zakładach żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 5	Planowanie żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Sporządzanie zapotrzebowania surowcowego.	3
Ćwiczenie 6	Planowanie żywienia zbiorowego - obliczanie stopnia realizacji normy, ocena jadłospisu dekadowego.	3
Ćwiczenie 7	Obliczanie średniej dziennej racji pokarmowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów. Ocena racji pokarmowej.	3
Ćwiczenie 8	Obliczanie należnej średniej dziennej normy żywieniowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów.	3
Ćwiczenie 9	Obliczanie stopnia realizacji normy żywieniowej na podstawie opracowanych jadłospisów dekadowych.	3
Ćwiczenie 10	Organizacja przyjęć okolicznościowych. Zasady układania menu. Rodzaje kart i ich cechy.	2
Ćwiczenie 11	Opracowanie menu na imprezę okolicznościową. Opracowanie projektu graficznego kart menu.	2
Ćwiczenie 12	Zasady nakrywania do stołu. Nakrywanie do śniadań, do obiadu, do kolacji. Zasady serwowania śniadań, zakąsek, zup. Systemy obsługi.	2
Ćwiczenie 15	Test zaliczeniowy	1
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Komputer	
2.	Rzutnik multimedialny \ tablica interaktywna	
3.	Schematy blokowe	
4.	Przykładowa dokumentacja GMP, GHP, HACCP	
5.	Tabele wartości odżywczych	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Wykład (wykład informacyjny, prelekcje, wyjaśnienie zagadnień teoretycznych)	
2.	Dyskusja dydaktyczna	
3.	Prezentacja multimedialna	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
P1	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F	
F1	Dyskusja w czasie wykładu, ćwiczeń	
F2	Ocena aktywności studenta w czasie zajęć	
F3	Zaliczenie cząstkowe	

IX. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć) wykład	10
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć) ćwiczenia	30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	5
Projekt: Przygotowanie planu żywienia określonej grupy (np. grupy kolonijnej dzieci) wraz z opracowaniem zapotrzebowania na surowce.	15
Projekt: Przygotowanie projektu układu funkcjonalnego zakładu żywienia zbiorowego.	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie do zaliczenia	10
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014
2. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014

Literatura uzupełniająca:

3. Neryng A. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. SGGW, Warszawa 1999.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K_W_14, K_W_17	C1	Wykład 1-3	1,2,3	1,2,3	P1, F1, F3
EU2	K_W_04, K_W_10, K_W_14, K_K_05,	C2, C4	Wykład 4 Ćwiczenie 4,5	1,2,3	1,2,3	P1, F1
EU3	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_10, K_U_20, K_K_05	C3	Wykład 2 Ćwiczenie 1,2	1,2,4	1,2,3	P1, F1
EU4	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_03, K_U_13, K_U_14, K_K_02, K_K_05	C 4, C7	Wykład 3, Wykład 4, Wykład 5 Ćwiczenie 5,6,7,8,9	1,2,3,5	1,2,3	P1, F1, F2, F3
EU5	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_03, K_U_13, K_U_14, K_K_02, K_K_05, K_K_11	C 5, C7	Wykład 4, Wykład 5 Ćwiczenie 5,6,7,8,9	1,2	1,2,3	P1, F1, F2
EU 6	K_W_12, K_U_13, K_K_01, K_K_04, K_K_09, K_K_10	C 6	Wykład 5 Ćwiczenie 10,11,12	1,2,3,4	1,2,3	P1, F1, F2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się egzaminem w semestrze 5 w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeń.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i ćwiczeń.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie oceny

bardzo dobry - 90%-100%

plus dobry – 80%-89%

dobry – 70%-79%

plus dostateczny – 60%-69%

dostateczny – 50%-59%

niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia zajęć laboratoryjnych

-obecność na zajęciach

- testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć

Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

- aktywność w czasie zajęć

- projekt zaliczeniowy

- sprawozdania z zajęć

XIII. DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się w sali dydaktycznej WNMiT bud. 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Kuchnie świata				
Nazwa angielska:	World Cuisines				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Poziom studiów:	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
6	15	-	20	35	1+2
Razem					3
II. Cel przedmiot					
C 1	Zapoznanie studentów z tradycjami kulinarnymi wybranych krajów i regionów świata				
C 2	Kształtowanie umiejętności w zakresie sporządzania wybranych potraw regionalnych i potraw kuchni świata.				
C3	Zapoznanie z tradycjami i związkami kuchni europejskich z kuchnią polską				
III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość podstawowych metod i technik kulinarnych. Znajomość towaroznawcza produktów żywnościowych.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
EU1	Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie				
EU2	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw różnych kuchni narodowych.				
EU3	Potrafi zastosować wiedzę z zakresu towaroznawstwa oraz systemu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.				
EU4	Jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy skorzystać z porady specjalisty gdy zaistnieje problem.				
EU5	Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia i pogłębiania swojej wiedzy.				
EU6	Potrafi wymienić potrawy charakterystyczne dla kuchni określonego kraju.				
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: wykład					Liczba godzin
W 1	Podział na kuchnie świata				1
W2	Kuchnie krajów europejskich				2
W3	Kuchnie krajów Azji				2
W4	Kuchnie Ameryki Północnej i Środkowej				1
W5	Kuchnie Ameryki Południowej				2
W6	Kuchnia Australii i Nowej Zelandii				1

W7	Oryginalne dania z całego Świata	1				
Suma godzin		10				
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin				
Lab. 1	Produkcja potraw kuchni rosyjskiej i bałkańskiej	4				
Lab. 2	Sporządzanie potraw kuchni włoskiej i hiszpańskiej	4				
Lab. 3	Sporządzanie potraw kuchni niemieckiej i austriackiej	4				
Lab. 4	Produkcja potraw orientalnych	4				
Lab. 5	Sporządzanie dań i potraw kuchni amerykańskich	4				
Suma godzin		20				
Suma godzin w semestrze		35				
VI. Narzędzia dydaktyczne						
1.	Komputer, rzutnik multimedialny,					
2.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne dotyczące metod i technik kulinarnych,					
3.	Tabele wartości odżywczych produktów i potraw					
4.	Program komputerowy DIETETYK Pro					
5.	Sprzęt gastronomiczny					
6.	Receptury potraw.					
7.	Wzorcowca dokumentacja HACCP					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	Pogadanka					
2.	Dyskusja					
3.	Ćwiczenia praktyczne					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
P1	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F					
P2	Projekt					
F1	Ocena aktywności studenta na ćwiczeniach					
F2	Zaliczenie każdego ćwiczenia					
F3	Wejściówki na ćwiczeniach					
F4	Obserwacja pracy na ćwiczeniach					
F5	Ocena przygotowania do ćwiczeń					
F6	Dyskusja w czasie ćwiczeń					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		35				
Przygotowanie się do zajęć		45				
Przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego		10				
SUMA		90				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Bernardes-Rusin Mira : Kuchnie świata, Wyd. SBM, 2018						
2. Praca zbiorowa, Vademecum. Kucharz i gastronom, Wyd. Rea 2012						
Literatura uzupełniająca:						
1. Araszkiewicz Ewa, Chojnacka Romana, Encyklopedia sztuki kulinarnej. Wyd. Publicat, 2012						
2. Cykl książek - Podróże Kulinarne : tradycje smaki i potrawy. Wydaw. New Media Concept						
3. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wydaw. Prószyński i S-ka, Warszawa 2005.						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny

EU 1	K_W_04,K_W_14, K_U_02, K_U_07, K_U_10,K_U_16, K_U_20,	C2	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	P1
EU 2	K_W_04,K_W_14, K_U_02, K_U_07, K_U_10,K_U_16, K_U_20	C1, C2, C3	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F3, P2
EU 3	K_W_14, K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_U_20	C2	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F1
EU 4	K_K_02	C1, C2	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F4
EU 5	K_K_04	C3	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F4
EU 6	K_W_04, K_U_10	C1, C3	W. 1-7	1,2	1,2	P1, P2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem w semestrze 6 w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i laboratorium.

Warunkiem uzyskania zaliczenia z wykładu jest napisanie testu i uzyskanie odpowiedniej ilości punktów oraz oceny:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia laboratoria

-obecność na zajęciach

- Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

- aktywność w czasie zajęć

- projekt zaliczeniowy

XIII. DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Żywność funkcjonalna				
Nazwa angielska:	Functional Food				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	-	-	15	1
Razem:					1
II. Cel przedmiotu					
<p>C1 - Zapoznanie studenta z rodzajami oraz rolą żywności funkcjonalnej w diecie C2 - Zapoznanie studenta z formami włączania w dietę związków bioaktywnych C3 - Zapoznanie studenta z żywnością funkcjonalną i bioaktywną wykorzystywaną w odnowie biologicznej</p>					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji					
Chemia żywności, Biochemia żywności, Mikrobiologia żywności, Żywienie człowieka, Technologia żywności i potraw z towaroznawstwem, Analiza i ocena jakości żywności,					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
Wykład					
<p>EU1 - Student ma wiedzę z zakresu żywności funkcjonalnej i składników bioaktywnych w żywności. Właściwie interpretuje pojęcia żywności funkcjonalnej i składnika bioaktywnego w żywności. EU2-Nakreśla i interpretuje dobór składników bioaktywnych oraz typów żywności funkcjonalnej w aspekcie realizacji specyficznych potrzeb żywieniowych konsumentów EU3 - Student potrafi wskazać składnik bioaktywny stosowany w odnowie biologicznej EU4 - Student ma świadomość działania profilaktycznego i leczniczego składników bioaktywnych żywności funkcjonalnej; dostrzega znaczenie tej żywności w profilaktyce i leczeniu chorób dieto-zależnych oraz odnowie biologicznej EU5 – Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy odnośnie zmian i nowych dokonań naukowych na polu żywności projektowanej</p>					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W.1	Definicje podstawowe: żywność funkcjonalna, składnik bioaktywny, pre- i probiotyki; Typy żywności funkcjonalnej, przepisy prawne w Polsce, UE i na świecie; Rola bioaktywnych składników żywności, podział, źródła, znaczenie.				1
W.2	Rola sacharydów prostych i złożonych w ustroju człowieka, konieczność dodatkowego				1

	wzbogacania nimi żywności; Zastosowanie w żywności błonnika pokarmowego oraz oligosacharydów	
W.3	Prozdrowotne właściwości substancji fitochemicznych; Substancje fitochemiczne, ich rodzaje i grupy w żywności; Wartości prozdrowotne i wykorzystane w żywności funkcjonalnej izoprenoidów, indoli, glikozydów i flawonoidów	2
W.4	Mikroflora jelitowa: wpływ na odporność i utrzymanie homeostazy w przewodzie pokarmowym; Bakterie fermentacji mlekowej (LAB); Generacje mlecznych napojów fermentowanych dostępnych na rynku spożywczym i ich wpływ na zdrowie	2
W.5	Rodzaje i funkcje aminokwasów i biologicznie aktywnych peptydów w żywności; Żywność wzbogacona w białka	2
W.6	Nienasycone kwasy tłuszczowe jako dodatek do żywności; Fosfolipidy w produktach zaspokajających specyficzne potrzeby organizmu na wybranych przykładach (sportowcy, osoby aktywne, seniorzy, dzieci i młodzież); Rodzaje i właściwości prozdrowotne fosfolipidów (choliny, lecytyny i innych) dla zdrowia człowieka	2
W.7	Funkcje biochemiczne witamin, makro- i mikroelementów dostarczanych z pożywieniem; Witaminy i składniki mineralne jako substancje o istotnym znaczeniu w produkcji i zastosowaniu żywności funkcjonalnej	1
W.8	Substancje bioaktywne stosowane w odnowie biologicznej	2
W.9	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne producentów żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu środków masowego przekazu na świadomość żywieniową społeczeństwa	1
W.10	Nowe rodzaje żywności („Novel food”): produkcja z nowych surowców; nowe technologie i biotechnologie w produkcji żywności	1
Suma godzin		15

VI. Narzędzia dydaktyczne

1.	Prezentacje multimedialne
-----------	---------------------------

VII. Metody dydaktyczne

1.	Wykłady: teoria i wyjaśnianie zagadnień problemowych
2.	Opis, wyjaśnienie lub objaśnienie
3.	Dyskusja dydaktyczna

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

P1	Kolokwium zaliczeniowe z materiały wykładowego
-----------	--

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	15
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	5
Przygotowanie się do kolokwium końcowego	10
SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Aleksander Kołodziejczyk: Naturalne związki organiczne, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2013
2. Juliusz Przysławski, Henryk Gertig: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, PZWL, 2015
3. Jan Gawęcki, Teresa Mossor-Pietraszewska: Kompendium wiedzy o żywność, żywieniu i zdrowiu, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2008

Literatura uzupełniająca:

Biblioteczne bazy dostępnych artykułów naukowych

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K_W_03; K_W_04; K_W_13	C1, C2	W.1-10	1	1	P1
EU2	K_W_03; K_W_04; K_W_11; K_W_13	C1, C2	W.1-10	1	1	P1
EU3	K_W_03; K_W_04; K_W_11; K_W_13, K_U_02; K_U_08;	C3, C4	W.8	1	1-3	P1
EU4	K_W_03; K_W_04; K_W_11; K_W_13, K_U_02; K_U_08;	C3, C4	W.1-10	1	1-3	P1
EU5	K_K_01, K_K_08; K_K_09	C1, C2, C3, C4	W.1-10	1	1-3	P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Wykład:

Pisemny sprawdzian wiedzy. Pytania (5) otwarte, opisowe, każde oceniane w skali 0-10 punktów.

ocena: poniżej 25 = 2,0

25-29 = 3,0

30-34 = 3,5

35-39 = 4,0

40-44 = 4,5

powyżej 45 = 5,0

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się w sali Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych bud. 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:	Konserwanty w żywności				
Nazwa angielska:	Preservatives in food				
Kierunek studiów	Dietetyka				
W zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/ I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów:	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:					
Status przedmiotu	w zakresie				
I. Formy zajęć, liczba godzin z planu nauczania					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	-	30	-	30	2
II. Cel przedmiotu					
C1 – Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu chemii konserwantów					
C2 – Scharakteryzowanie zastosowania konserwantów w produktach żywnościowych					
C3 – Określenie wpływu spożywania żywności zawierającej konserwanty na zdrowie człowieka					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji					
Znajomość treści programowych z zakresu podstaw chemii: ogólnej, nieorganicznej oraz organicznej na poziomie liceum czy technikum.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
W zakresie wiedzy:					
EU1 – Student zna nomenklaturę i budowę związków organicznych oraz nieorganicznych należących do konserwantów. Potrafi scharakteryzować właściwości tych substancji. Zna substancje konserwujące występujące w żywności.					
EU2 –Potrafi opisać procesy zachodzące podczas psucia się produktów żywnościowych. Zna metody utrwalania żywności. Wie, co to jest zdrowa żywność.					
W zakresie umiejętności:					
EU3 – Potrafi ocenić jakość produktów spożywczych pod kątem zawartości dodatków stosowanych w żywności.					
W zakresie kompetencji społecznych:					
EU4 - Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków do żywności, konserwantów.					
V. Treści programowe					
Forma zajęć: ćwiczenia					Liczba godzin
Ćw.1	Dodatki do żywności. Konserwanty-definicja, podział. Lista E, skróty literowo-cyfrowe. Zakres numerów listy konserwantów.				2
Ćw.2	Konserwanty E 200-220. Nazwy związków, wzory chemiczne. Właściwości fizyczne oraz chemiczne, forma występowania (np. kwas, sól, gaz). Zastosowanie w produktach żywnościowych, dopuszczalne dzienne spożycie, wpływ na zdrowie				2

	człowieka.	
Ćw.3	Konserwanty E 221-240. Nazwy związków, wzory chemiczne. Właściwości fizyczne oraz chemiczne, forma występowania (np. kwas, sól, gaz). Zastosowanie w produktach żywnościowych, dopuszczalne dzienne spożycie, wpływ na zdrowie człowieka.	2
Ćw.4	Konserwanty E 241-260. Nazwy związków, wzory chemiczne. Właściwości fizyczne oraz chemiczne, forma występowania (np. kwas, sól, gaz). Zastosowanie w produktach żywnościowych, dopuszczalne dzienne spożycie, wpływ na zdrowie człowieka. Powstawanie toksycznych N-nitrozoamin.	2
Ćw.5	Konserwanty E 261-280. Nazwy związków, wzory chemiczne. Właściwości fizyczne oraz chemiczne, forma występowania (np. kwas, sól, gaz). Zastosowanie w produktach żywnościowych, dopuszczalne dzienne spożycie, wpływ na zdrowie człowieka.	2
Ćw.6	Konserwanty E 281-299 oraz 1105. Nazwy związków, wzory chemiczne. Właściwości fizyczne oraz chemiczne, forma występowania (np. kwas, sól, gaz). Zastosowanie w produktach żywnościowych, dopuszczalne dzienne spożycie, wpływ na zdrowie człowieka.	2
Ćw.7	Metody utrwalania żywności (fizyczne, chemiczne, biologiczne).	2
Ćw.8	Naturalne metody utrwalania żywności. Metody osmoaktywne. Konserwujące działanie cukru oraz soli.	2
Ćw.9	Konserwujące działanie przypraw, ziół oraz olejków eterycznych. Analizowanie przez studentów różnych gatunków roślin pod kątem obecności substancji konserwujących.	2
Ćw.10	Konserwujące działanie fitocydów, miodu oraz garbników.	2
Ćw.11	Konserwowanie w occie, alkoholu i tłuszczu.	2
Ćw.12	Czynniki wpływające na procesy psucia się żywności. Efekt działania różnych szczepów bakterii. Fermentacja - rodzaje. Kwaśnienie wina.	2
Ćw.13	Wiem, co jem, czyli jakie informacje można znaleźć na etykiecie produktu spożywczego. Analizowanie przez studentów jakości produktów spożywczych pod kątem obecności dodatków stosowanych w żywności. Zasady właściwego wyboru zdrowych produktów żywnościowych.	3
Ćw.14	Zdrowa żywność. Żywność funkcjonalna. Błonnik pokarmowy. Prebiotyki, probiotyki oraz synbiotyki. Suplementy diety.	2
Ćw.15	Pisemne kolokwium końcowe obejmujące treści programowe ćwiczeń.	1
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Środki multimedialne.	
2.	Podręczniki akademickie i inne źródła informacji.	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Dyskusja dydaktyczna i problemowa.	
2.	Praca w grupach.	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F	Prezentacje multimedialne/referaty, indywidualne wypowiedzi studenta podczas ćwiczeń.	
P	Praca pisemna (kolokwium zaliczeniowe) obejmująca treści programowe ćwiczeń.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5

Praca własna studenta: przygotowanie prezentacji multimedialnej/referatu; przygotowanie do sprawdzianów ustnych z tematyki ćwiczeń sprawdzających przygotowanie do zajęć	10
Przygotowanie do zaliczenia końcowego	15
SUMA GODZIN	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Tomasik P., Chemia żywności, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków, 2015
2. Wojtatowicz M. i inni (praca zbiorowa), Mikrobiologia żywności, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław, 2009

Literatura uzupełniająca:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2017
2. Sikorski Z.E., Chemia żywności, T. 1-3, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2014

XI. Tablica powiązań efektów przedmiotowych i kierunkowych z celami przedmiotu w odniesieniu do metod ich weryfikacji

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K_W_03, K_W_13, K_U_02, K_U_06, K_U_07, K_K_01, K_K_03, K_K_08, K_K_09	C1-3	Ćw.1-14	1, 2	F, P
EU2	K_W_03, K_W_13, K_U_02, K_U_06, K_U_07, K_K_01, K_K_03, K_K_08, K_K_09	C1-3	Ćw.1-14	1, 2	F, P
EU3	K_W_03, K_W_13, K_U_02, K_U_06, K_U_07, K_K_01, K_K_03, K_K_08, K_K_09	C1-3	Ćw.1-14	1, 2	F, P
EU4	K_K_01, K_K_03, K_K_08, K_K_09	C1-3	Ćw.1-14	1, 2	F, P

XII. Zasady weryfikacji oczekiwanych efektów uczenia się

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu.

Przedmiot kończy się zaliczeniem w formie pisemnej (test mieszany; maksymalna ilość punktów 40)

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
- przygotowanie prezentacji multimedialnej/referatu
- sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć
- test końcowy mieszany podsumowujący tematykę ćwiczeń wraz z kryteriami

Kryteria oceny:

bardzo dobry	38-40 pkt.
plus dobry	35-37 pkt.
dobry	32-34 pkt.
plus dostateczny	28-31 pkt.
dostateczny	21-27 pkt.
niedostateczny	poniżej 21 pkt.

XIII. Dodatkowe informacje o przedmiocie

1. Informacje na temat miejsca odbywania się zajęć - zgodnie z planem zajęć
2. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) - zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT
3. Informacja na temat konsultacji (godziny + miejsce)

50.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Żywność modyfikowana genetycznie				
Nazwa angielska:	Genetically Modified Food				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr Wiktor Dżygóra				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	15	-	-	15	1
II Cel przedmiotu:					
C1 - poznanie podstawowych informacji związanych z żywnością modyfikowaną genetycznie, aparatury pojęciowej i terminologii oraz metod związanych z modyfikacją genetyczną organizmów (GMO) i bakterii (GMM)					
C2 – przedstawienie uwarunkowań prawnych kontrolowania GMO i GMM					
C3 – omówienie organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz sposobów ich uzyskiwania i wykorzystania w medycynie i praktyce rolniczo-hodowlanej.					
C4 - omówienie biobezpieczeństwa ludzi i środowiska					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość podstaw: biologii, fizjologii, biochemii, genetyki na poziomie liceum/technikum.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady:					
EU1 – zna i wyjaśnia podstawowe pojęcia związane z żywnością genetycznie modyfikowaną, podstawowe metody modyfikacji genetycznej (GMO i GMM).					
EU2 – zna regulacje prawne GMO obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej dotyczące zastosowań organizmów genetycznie modyfikowanych wraz z procedurą ich wprowadzania do środowiska .					
EU3 – zna rośliny genetycznie modyfikowane, zwierzęta transgeniczne i bakterie modyfikowane wraz z możliwościami ich wykorzystania w praktyce .					
EU4 - zna i wyjaśnia zalety i kontrowersje występujące wokół żywności modyfikowanej genetycznie w aspekcie wpływu na zdrowie człowieka i środowisko .					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Podstawowe pojęcia i terminologia związana z żywnością genetycznie modyfikowaną. Naturalne metody uzyskiwania nowych odmian roślin i ras zwierząt w ujęciu historycznym w porównaniu z współcześnie stosowanymi modyfikacjami genetycznymi.				2
W2	Akty prawne regulujące wytwarzanie i stosowanie GMO (Akty prawa międzynarodowego, Prawo Unii Europejskie, Krajowe uregulowania prawne z zakresu GMO)				2

W3	Rośliny genetycznie modyfikowane i perspektywy ich wykorzystania	3
W4	Zwierzęta transgeniczne i ich znaczenie.	3
W5	Genetycznie modyfikowane mikroorganizmy i ich wykorzystanie	2
W6	Kontrowersje wokół żywności zmodyfikowanej genetycznie	2
W7	Integracja treści programowych. Kolokwium pisemne	1
Suma godzin		15

VI Narzędzia dydaktyczne:

- | | |
|-----------|--|
| 1. | Rzutnik multimedialny, prezentacje multimedialne, plansze poglądowe, filmy dydaktyczne |
|-----------|--|

VII Metody dydaktyczne:

- | | |
|-----------|---|
| 1. | Wykład problemowy, konwersatorium, wykład wprowadzający do dyskusji |
|-----------|---|

VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

- | | |
|------------|--|
| F1. | Aktywność podczas zajęć, udział w rozwiązywaniu problemów, przygotowanie prezentacji... |
| P1. | Pisemne kolokwium zaliczeniowe w postaci zaprojektowanych zróżnicowanych, punktowanych zadań testowych/problemów obejmuje treści programowe wykładów stanowi podstawowe narzędzie badające poziom wiadomości i umiejętności studentów. |

IX Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	15
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	6
Przygotowanie do zaliczenia końcowego	9
SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- Dobrowolska T. – Raport o wpływie pasz GMO na produktywność i zdrowotność zwierząt. PZB Kraków, 2012.
- Twardowski T. – Aspekty społeczne i prawne biotechnologii. PAN, 2012.
- Niemirówicz-Szczytt K. – GMO w świetle najnowszych badań. Wyd. SGGW 2012.

Literatura uzupełniająca:

- Ledakiewicz – Inżynieria biochemiczna. Wyd. WNT, 2014.
- Rotletgle C. i wsp. – Podstawy biotechnologii. WN PWN 2013.
- Malepszy S. i in. – Biotechnologia roślin. WN PWN, 2009.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W03, K_W_06; K_U09, K_K01	C1	W1	1	1	F1
EU 2	K_W_06; K_W_13, K_K_01	C3	W2	1	1	F1
EU 3	K_W03, K_W_06; K_U09, K_K01	C3	W3, W4, W5	1	1	F1
EU 4	K_W_04, K_W_06;	C3, C4	W3, W4, W5, W6	1	1	F1, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się **zaliczeniem na ocenę**.

Wykłady - zaliczenie:

Pisemne kolokwium zaliczeniowe w postaci zaprojektowanych zróżnicowanych, punktowanych zadań testowych/problemów obejmujących treści programowe wykładów.

Zadania testowe/problemowe są punktowane zależnie od ich poziomu trudności, tj. od 1 - max. 3 pkt..

Zadania są skategoryzowane i uwzględniają efekty uczenia się.

Kryteria ocen:

bardzo dobry – 90-100%,

dobry plus – 80-89%,

dobry – 70-79% ,

dostateczny plus – 69-60%,

dostateczny – 50-59%,

niedostateczny – poniżej 50% poprawnie rozwiązanych zadań.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w sali dydaktycznej WNMiT bud. 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć

2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

51.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy biostatystyki w dietetyce				
Nazwa angielska:	Foundations of Biostatistics in Dietetics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Specjalność:	Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedr Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu				
Prowadzący przedmiot:	prof. Sławomir Kozieł				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	10	-	15	25	1+1
Razem:					2
II Cel przedmiotu:					
C1 – Wyposażenie studentów w podstawową wiedzę o statystyce i jej roli w działalności badawczej					
C2 – Zapoznanie studentów z metodami analizy materiału empirycznego oraz podstawowymi metodami wyciągania wniosków statystycznych					
C3 – Nabycie umiejętności stosowania podstawowych metod statystycznych w rozwiązywaniu niektórych statystycznych problemów z dziedziny nauk medycznych					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość matematyki na poziomie szkoły średniej. Podstawowa znajomość arkusza kalkulacyjnego.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady					
EU 1 – Student zna podstawowe pojęcia statystyczne, zna zagadnienia dotyczące liczenia, mierzenia, sposobów ujmowania danych w klasy, szeregi					
EU 2 – student zna rodzaje pomiarów, skal pomiarowych oraz rozumie ich istotę w badaniach medycznych					
Laboratoria					
EU 3 – posiada umiejętność analizowania, pozyskiwania, prezentowania i interpretacji danych statystycznych w kategoriach statystyki opisowej					
EU 4 – potrafi dobierać metody statystyki opisowej odpowiednie do specyfiki badanego problemu, jest wyczulony na etyczną stronę przygotowania i prowadzenia badań naukowych					
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W1	Zastosowanie statystyki matematycznej, definicja biostatystyki, jej cele i zadania w badaniach przyrodniczo – społecznych. Omówienie podstawowych pojęć statystycznych. Losowanie w statystyce. Organizacja badań statystycznych. Opracowanie zbioru o małej i dużej liczebności				1
W2	Miary tendencji centralnej. Miary dyspersji. Estymacja parametrów jednej zmiennej.				1
W3	Weryfikacja hipotez statystycznych - testy parametryczne i nieparametryczne				2
W4	Korelacja i regresja				2

W5	Podstawy analizy dynamiki zjawisk	2
W6	Opracowanie materiału statystycznego z wykorzystaniem poznanych metod, technik i narzędzi badawczych	2
Suma godzin		10
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin
Lab.1	Przedmiot pomiaru w naukach przyrodniczych, z uwzględnieniem zagadnień związanych z żywieniem człowieka.	1
Lab.2	Przykłady doświadczeń i zdarzeń losowych, obliczanie prawdopodobieństwa	2
Lab.3	Obliczanie wskaźników struktury, natężenia, pogłębłości z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego	2
Lab.4	Obliczanie miar średnich i miar rozproszenia w zastosowaniach medycznych	2
Lab.5-6	Analiza wyników badań z wykorzystaniem programu Excel oraz STATISTICA. Prezentacja graficzna wyników	2
Lab.7	Modele statystyczne w badaniach biostatystycznych	2
Lab.8	Opracowanie zbioru o dużej liczebności z wykorzystaniem poznanych metod, technik i narzędzi badawczych.	2
Lab.9	Prezentacja i omówienie wyników badań przeprowadzonych przez studentów w zakresie diety na wybranych grupach wiekowych.	2
Suma godzin		15
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	rzutnik i prezentacje multimedialne, tablice	
2	pokazy przykładów analiz statystycznych	
3	komputery z oprogramowaniem statystycznym,	
VII Metody dydaktyczne:		
1	Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną	
2	dyskusja dydaktyczna	
3	Ćwiczenia z użyciem komputera	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Aktywność w czasie zajęć	
F2	Prezentacje własne studentów podczas zajęć laboratoryjnych z wybranej tematyki	
P1	Test sprawdzający wiedzę (łącznie z wykładów i laboratorium) złożony z 15 pytań.	
P2	praktyczne umiejętności analizy danych i interpretacji wyników wykonanie określonych zadań na stanowisku komputerowym	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		25
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5
Przygotowanie się do zajęć		45
Przygotowanie się do kolokwium końcowego		15
SUMA		90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3
X Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa		
1. Stanisz A.: Biostatystyka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wyd. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2005		
2. Rabiej M.: Statystyka z programem Statistica. Wyd. Helion. 2012. Data wydania ebooka: 2012-09-06		
Literatura uzupełniająca		
1. Stanisz A.: Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem STATISTICA PL na przykładach medycyny t. 1,2,3 StatSoftPolska 2006/2007		

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_10; K_W_16; K_K_01	C1	W1	1,2	1	F1, P1
EU 2	K_W_10; K_W_16; K_W_18; K_K_01	C2	W2,W3,W4, W5,W6	1,2	1	F1, P1
EU 3	K_W_09; K_W_10; K_U_07; K_U_09; K_K_01	C2, C3	Lab.1, Lab.2, Lab.3, Lab.4, Lab.5-6,	1,2,3	2,3	F1,F2
EU 4	K_W_11; K_W_12; K_U_09; K_U_11; K_K_01; K_K_02; K_K_05; K_K_08	C2, C3	Lab.7, Lab.8, Lab.9	1,2,3	2,3	F1,F2,P2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

W celu pełnej orientacji studenta, co do stawianych mu wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez niego wiadomości i umiejętności, na pierwszych zajęciach przedstawiane są przez prowadzącego zajęcia szczegółowe informacje precyzujące, jaką ocenę można otrzymać w zależności od stopnia opanowania danego efektu

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Zajęcia odbywają się w sali komputerowej 229 Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych bud. 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
 Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
 Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT

Nazwa przedmiotu/modułu:		Zarządzanie i marketing w ruchu turystycznym			
Nazwa angielska:		Management and Marketing in Tourism			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne/I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu			
Prowadzący przedmiot:		dr Monika Stanaszek			
Status przedmiotu:		w zakresie			
I. Formy zajęć, liczba godzin z planu nauczania					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
6	-	30	-	30	2
II. Cel przedmiotu					
C1 Wyposażenie studenta w podstawową wiedzę o działalności marketingowej w sferze turystyki. C2 Zdobycie umiejętności planowania i projektowania strategii marketingowej w ruchu turystycznym. C3 Projektowanie i realizacja imprezy turystycznej z uwzględnieniem czynników zewnętrznych i sytuacji trudnych.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji					
Pozytywne zaliczenie przedmiotu Teoria Turystyki i Rekreacji					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
W zakresie wiedzy:					
EU 1 Definiuje pojęcia i wyjaśnia zagadnienia w działalności marketingowej w ruchu turystycznym.					
EU 2 Posiada wiedzę dotyczącą oceny sytuacji rynkowej, organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw na rynku turystycznym.					
W zakresie umiejętności:					
EU 3 Projektuje mieszankę marketingową dla wybranego produktu turystycznego.					
EU 4 Planuje, projektuje i przeprowadza imprezę turystyczną, zgodnie z potrzebami, możliwościami i oczekiwaniami klientów/pacjentów.					
W zakresie kompetencji społecznych:					
EU 5 Współdziała twórczo w podejmowaniu decyzji zespołowych, sugeruje rozwiązania w trakcie realizacji imprezy turystycznej.					
EU 6 Realnie ocenia swoje kompetencje, stale uzupełnia swoją wiedzę w zakresie zarządzania działalnością w ruchu turystycznym, rozwiązuje sytuacje trudne związane z organizacją działalności w ruchu turystycznym.					
V. Treści programowe					
Forma zajęć: ĆWICZENIA					Liczba godzin
Ćw.1	Atrakcyjność turystyczna obszarów, walory i atrakcje turystyczne. Funkcje i dysfunkcje turystyki.				2
Ćw.2	Topografia, umiejętność czytania map turystycznych, ich skali, siatek kartograficznych, legend oraz innych znaków kartograficznych. Znakowanie szlaków turystycznych, m.in.				2

	:rowerowych, narciarskich. Przygotowanie projektu jednodniowej wycieczki dla określonej grupy klientów na podstawie informacji zawartych na mapie turystycznej.	
Ćw.3	Impreza turystyczna jako produkt turystyczny, zasady jej przygotowania	2
Ćw.4	Rodzaje dokumentów w ruchu turystycznym.	2
Ćw.5	Programowanie w ruchu turystycznym, zasady kalkulacji, ubezpieczenie w ruchu turystycznym.	2
Ćw.6, Ćw.7	Kompleksowe przygotowanie przedmiotowej imprezy turystycznej.	4
Ćw.8	Przeprowadzenie jednodniowej imprezy turystycznej	10
Ćw.9	Zajęcia rekreacyjne jako element ruchu turystycznego, typologie i formy zajęć.	2
Ćw.10	Sytuacje trudne, nietypowe oraz przypadki losowe w ruchu turystycznym.	2
Ćw.11	Podsumowanie i omówienie przygotowanych projektów i dokumentacji obowiązującej w ruchu turystycznym.	2
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy	
2.	Przygotowane testy, scenariusze sytuacji zadaniowych	
3.	Mapy turystyczne, kompasy	
4.	Pozycje książkowe: przewodniki, wydawnictwa popularnonaukowe, opracowania geograficzno-turystyczne	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Dyskusja dydaktyczna	
2.	Objaśnienie	
3.	Praktyczne wykonanie zadania	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Obserwacja	
F2	Przedstawienie ustne przygotowanych wystąpień,	
F3	Przedłożenie przygotowanego projektu wycieczki jednodniowej.	
P1	Przedłożenie kompletnej teczki imprezy turystycznej.	
P2	Sprawdzian pisemny (test jednokrotnego wyboru) obejmujący tematykę wykładów	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30
Przygotowanie do zajęć		8
Przygotowanie do zajęć z topografii.		2
Przygotowanie do samodzielnych wystąpień		2
Przygotowanie do jednodniowej imprezy turystycznej, na podstawie samodzielnie zgromadzonych materiałów według wytycznych prowadzącego nauczyciela		2
Przygotowanie teczki imprezy turystycznej		6
Przygotowanie do testu podsumowującego zdobytą wiedzę z zakresu przedmiotu		10
SUMA GODZIN		60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
Chudoba T., Marketing w turystyce, CeDeWu, 2011		
Kruczek Z.(red.), Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków 2012		

Akty normatywne

Literatura uzupełniająca:

Altcorn J.(red.), Podstawy marketingu, Wydawnictwo Instytutu Marketingu, Warszawa 2003

Panasiuk A., Rynek turystyczny, Difin, warszawa 2012

XI. Tablica powiązań efektów przedmiotowych i kierunkowych z celami przedmiotu w odniesieniu do metod ich weryfikacji

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_16 K_U_21	C1	Ćw. 1	1,4	1,3	F1
EU 2	K_W_16 K_U_21	C2	Ćw. 2-7	1,4	1,3	F1
EU 3	K_W_16 K_U_21	C1, C2	Ćw. 2-6	1,4	1,3	F1 F2
EU 4	K_W_16 K_U_21	C3	Ćw. 2-7	1,2,3,4	1,2,3,4	F1 F2 F3
EU 5	K_W_16 K_U_21	C2, C3	Ćw. 3-6	2,3,4	2,4	F1
EU 6	K_W_16 K_U_21	C1,C2,C3	Ćw.2 Ćw.3-5	2,3,4	2,4	F1 F2 F3 P1

XII. Zasady weryfikacji oczekiwanych efektów uczenia się

Zaliczenie ćwiczeń warunkowane jest znajomością zagadnień teoretycznych oraz umiejętnością praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy w zakresie organizacji i zarządzania na rynku turystycznym.

Ocena bardzo dobra- student posiada pełną wiedzę i umiejętności wykazane w efektach kształcenia, wykonał bardzo dobrze wszystkie powierzone zadania, wykazał się dużym zaangażowaniem w trakcie zajęć.

Ocena dobra- student posiada wiedzę i umiejętności wykazane w efektach kształcenia, ma niewielkie problemy z praktycznym zastosowaniem wiedzy, wykonał dobrze wszystkie powierzone zadania, wykazał się średnim zaangażowaniem w trakcie zajęć.

Ocena dostateczna- student posiada podstawową wiedzę i umiejętności wykazane w efektach kształcenia, ma problemy z praktycznym zastosowaniem wiedzy, wykonał wszystkie powierzone zadania, wykazał się małym zaangażowaniem w trakcie zajęć.

Ocena niedostateczna – student nie posiada podstawowej wiedzy i umiejętności wykazanych w efektach kształcenia, nie potrafi w praktyce zastosować wiedzy, nie wykonał powierzonych mu zadań, wykazał się brakiem zaangażowania w trakcie zajęć.

XIII. Dodatkowe informacje o przedmiocie

Informacje na temat miejsca odbywania się zajęć – zgodnie z planem zajęć

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT.

Informacja na temat konsultacji (godziny + miejsce)

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Beginning Practice – Kitchen very general and department of nutrition		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
I Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
2	120	120	4
II Cel przedmiotu:			
<p>C1. Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w placówce oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia pacjentów.</p> <p>C2. Pogłębienie i utrwalenie umiejętności intelektualnych i praktycznych dotyczących żywienia człowieka w warunkach rzeczywistych.</p> <p>C3. Zapoznanie się z zasadami i realizacją żywienia zbiorowego w placówce, kształtowanie etycznej postawy zawodowej.</p>			
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
<p>Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • żywienie człowieka, dietetyka kliniczna, organizacja pracy na stanowisku dietetyka, pracownia żywienia i dietetyki (cz.1). 			
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
EU 1. Student zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu oraz podstawową dokumentację działu żywienia.			
EU 2. Student zna zasady oceny żywienia w placówce, potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne, sporządza i wypełnia dokumentację zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem zna zasady dystrybucji posiłków.			
W zakresie umiejętności:			
EU 3. Student posiada umiejętność w zakresie kalkulacji kosztów w dziale żywienia, planowania jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową, umie dokonać oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz omówić prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.			
W zakresie kompetencji:			
EU 4. Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.			

V Treści programowe:		
Forma zajęć: praktyka zawodowa		Liczba godzin
PZ	Struktura organizacyjna i zasady funkcjonowania kuchni ogólnej i działu żywienia - zapoznanie się z przepisami BHP, regulaminem.	120
	Podstawy prawne funkcjonowania oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki	
	Wyposażenie techniczne zakładu oraz poszczególne etapy produkcji posiłków	
	Organizacja żywienia zbiorowego w placówce. Zapoznanie ze stawką finansową, normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w placówce.	
	Zapoznanie z organizacją i kontrolą jakości produkcji (system HACCP)	
	Zapoznanie z planowaniem zaopatrzenia w produkty spożywcze potrzebne do realizacji opracowanych jadłospisów.	
	Pomoc w przygotowywaniu posiłków. Wykonywanie, wykańczanie oraz ocena sensoryczna potraw dietetycznych.	
	Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych.	
	Porcjowanie i ekspediowanie posiłków zgodnie z rozdzielnikiem diet.	
Suma godzin		120
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1	Dokumentacja jawna placówki	
2	Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu działu	
3	Obowiązujące standardy i procedury żywieniowe	
VII Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna	
4	Metoda przypadków	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Przedłużona obserwacja przez opiekuna praktyki czynności wykonywanych przez studenta (organizacja stanowiska pracy, przestrzeganie procedur, samodzielność, biegłość i sprawność w wykonywaniu zadań, inicjatywa studenta) i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego.	
F2.	Obsługa aparatury zgodnie z zasadami BHP.	
P1.	Ocena indywidualnej dokumentacji (prowadzenie Dzienniczka Praktyki Zawodowej), wiedzy, umiejętności praktycznych i postawy. Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych w efektach kształcenia	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Praktyka zawodowa	120	
SUMA	120	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4	
X Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWŁ, Warszawa 2016.		
Literatura uzupełniająca:		
1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski, IŻŻ, Warszawa 2017.		

2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W16, K.W14	C1, C3	PZ	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2
EU 2	K.W09, K.W10	C2, C3		1,2,3	1,2,3,4	F1, F2
EU 3	K.U02, K.U10, K.U20	C2, C3		1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, P1
EU 4	K.K01, K.K02, K.K07	C1-C3		1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efekt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
EU 1	Nie zna organizacji, struktury działu żywienia, kompetencji personelu. Pomimo ukierunkowań popełnia błędy w prowadzeniu dokumentacji. Zagubiony, nie przejawia chęci współpracy z zespołem.	Zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, wymaga ukierunkowań organizacyjnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej. Prowadząc dokumentację wymaga ukierunkowań. Przejawia mało inicjatywy do współpracy z personelem.	Zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, wymaga ukierunkowań organizacyjnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej. Prowadząc dokumentację wymaga niewielkich ukierunkowań. Przejawia inicjatywę do współpracy z personelem.	Zna w stopniu dobrym organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań organizacyjnych. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie. Dobrze współpracuje z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy.	Dobrze zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia. Przejawia inicjatywę i aktywność we współpracy z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy.	Doskonale zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia. Przejawia inicjatywę i szczególną aktywność we współpracy z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy.
EU 2	Nie zna zasad oceny żywienia	Zna zasady oceny	Zna większość	Zna zasady oceny	W pełni zna zasady oceny	Doskonale zna zasady

	<p>w szpitalu. Po ukierunkowaniu nie potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację prowadzi chaotycznie i z błędami pomimo ukierunkowań. Nie zna zasad dystrybucji posiłków.</p>	<p>żywienia w szpitalu. Po ukierunkowaniu potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem po ukierunkowaniu. Zna ogólne zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>zasad oceny żywienia w szpitalu. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem po niewielkim ukierunkowaniu. Zna zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>żywienia w szpitalu. Potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Zna zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>żywienia w szpitalu. W sposób samodzielny potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Zna zasady dystrybucji posiłków. Zawsze przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>oceny żywienia w szpitalu. W sposób samodzielny i bezbłędny potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Doskonale zna zasady dystrybucji posiłków. Zawsze przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>
EU 3	<p>Pomimo ukierunkowań nie zna ogólnych zasad kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Nie potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, błędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego</p>	<p>Zna większość zasad kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po ukierunkowaniu potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Po ukierunkowaniu dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego</p>	<p>Zna ogólne zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Po ukierunkowaniu dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego</p>	<p>Zna zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego o obiekcie W sposób prawidłowy</p>	<p>Dobrze na zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Samodzielnie potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu. W sposób samodzielny</p>	<p>Doskonale zna zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Samodzielnie i bezbłędnie potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego o obiekcie W sposób</p>

	obiekту Nie zna prawnych wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	obiekту. Omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	obiekту W sposób prawidłowy omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	samodzielny omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
EU 4	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia realizowana jest w semestrze 2 po zakończeniu zajęć dydaktycznych (wakacyjna), w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 120.
2. Możliwość realizacji praktyki zawodowej: kuchnia i dział żywienia (blok żywieniowy) w: szpitalu, ośrodkach sanatoryjnych, hospicjach, domach spokojnej starości, domach pomocy społecznej, domach wczasowych prowadzących dietoterapię, zakładach opiekuńczo leczniczych.

3. Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.

54.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka w domu opieki społecznej – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Practice in the social nursing home		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
3	120	120	4
Cel przedmiotu:			
<p>C1. Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia pensjonariuszy w placówce. C2. Kształtowanie i doskonalenie umiejętności samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych, planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej, bilansowania jadłospisów całodobowych. C3. Doskonalenie umiejętności komunikowania się z chorym i jego rodziną, poczucie odpowiedzialności za wykonywane zadania.</p>			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
<p>Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, edukacja żywieniowa. 			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
<p>EU1. Zna organizację, zasady pracy i prowadzenia dokumentacji żywieniowej w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii. EU2. Zna zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia pensjonariuszy. Dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Zna podstawy teoretyczne planowania ilościowych i jakościowych jadłospisów w zdrowiu i chorobie.</p>			
W zakresie umiejętności:			
<p>EU3. Potrafi szanować prawa pensjonariuszy, w tym prawo do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p>			
W zakresie kompetencji:			
<p>EU4. Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doskonalenia i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.</p>			
Treści programowe:			
Forma zajęć: praktyka zawodowa			Liczba godzin

SEMESTR 3		
PZ	Poznanie topografii placówki. Zapoznanie z podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce. Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. Nawiązanie kontaktu z pensjonariuszami.	120
	Dokumentacja działu żywienia Planowanie zaopatrzenia Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pacjentów (pensionariuszy), którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.	
	Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta) Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości finansowych DPS. Układanie tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osoby w starszym wieku. Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem jednostek chorobowych pensjonariuszy.	
Suma godzin		120
Narzędzia dydaktyczne:		
1	Dokumentacja żywieniowa placówki i pensjonariusza	
2	Sprzęt będący na wyposażeniu kuchni	
3	Standardy i procedury obowiązujące w placówce	
4	Materiały dydaktyczne, broszury będące na wyposażeniu oddziału i własne pomoce do edukacji zdrowotnej	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Obserwacja czynności wykonywanych przez studenta / organizacja pracy, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego	
F2	Obsługa sprzętu będącego na wyposażeniu placówki.	
F3	Projekty jadłospisów.	
P1	Zaprojektowanie jadłospisu, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego dla wybranego pensjonariusza	
P2	Ocena indywidualnej dokumentacji, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie dziennika praktyki zawodowej.	
Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa		120
SUMA		120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		4
Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018.		
2. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.		

Literatura uzupełniająca:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.
2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2017.
3. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.

TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W07, K.W17	C1	PZ	1,2,3	F1, F2, P2
EU 2	K.W09, K.W10, K.W11	C2	PZ	3,4	F3, P1
EU 3	K.U03, K.U04, K.U13,	C1, C3	PZ	1,2,3,4	F1, F2, P2
EU 4	K.K01, K.K04, K.K06, K.K10	C3	PZ	1,4	F1, P1, P2

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Effekt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Effekt 1	Nie zna organizacji, zasad pracy i prowadzenia dokumentacji w placówce . Często wykazuje brak aktywności we współpracy z zespołem terapeutycznym Rzadko przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	Nie zna w pełni organizacji, zasad pracy i prowadzenia dokumentacji w placówce. Mało aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym. Nie zawsze przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce w stopniu podstawowy. Wykazuje chęć współpracy z zespołem terapeutycznym . Nie zawsze przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	Prawidłowo przedstawia organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym. Jest zdyscyplinowany i empatyczny w działaniu.	Prawidłowo i samodzielnie przedstawia organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce , aktywnie i z zaangażowaniem współpracuje z zespołem terapeutycznym. Jest zdyscyplinowany i empatyczny w działaniu	Szczegółowo zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie i z zaangażowaniem współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania , precyzji działania i empatii.

<p>Efekt 2</p>	<p>Nie zna podstawowych zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje z licznymi błędami. Nie umie samodzielnie zaplanować ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.</p>	<p>Zna niektóre zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych, Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje po ukierunkowaniu. Popęnia błędy przy planowaniu ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.</p>	<p>Zna niektóre zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych, Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje po niewielkim ukierunkowaniu. Popęnia niewielkie błędy przy planowaniu ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.</p>	<p>Zna większość zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Poprawnie dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.</p>	<p>Zna większość zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Prawidłowo dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Umie bezbłędnie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.</p>	<p>Zna wszystkie zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych. Bezbłędnie i samodzielnie dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Bezbłędnie umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.</p>
<p>Efekt 3</p>	<p>Nie przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p>	<p>Nie zawsze przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p>	<p>Przeważnie przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń</p>	<p>Przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę empatyczną.</p>	<p>Zawsze przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę empatyczną</p>	<p>Każdorazowo przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych</p>

						ch następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę pełną empatii i zrozumienia.
Efekt 4	<p>Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Nie okazuje szacunku wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych dba o dobro pacjenta.. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania . Potrafi komunikować się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro . Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro . Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu</p>	<p>Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych . Wykazuje dużą odpowiedzialność , sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.</p>	<p>Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i zaangażowaniem komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych . Wykazuje dużą odpowie</p>

				realizowanego przedmiotu.		działność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Permanently wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu
--	--	--	--	---------------------------	--	---

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w Domu Opieki Społecznej realizowana jest w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 120. Praktyka powinna być realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w semestrze 3.
2. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: DPS, ośrodki dziennego pobytu dla osób starszych prowadzące żywienie zbiorowe, ośrodki rehabilitacyjne.
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentację określa regulamin praktyk zawodowych.**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych
Nazwa angielska:	Practice in the clinic or ward digestive system diseases and metabolic diseases
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej
Status przedmiotu:	obowiązkowy

Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
4	60	60	2

Cel przedmiotu:

C1. Opanowanie wiedzy z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni dietetycznej, poradni chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych/oddziału chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych oraz umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego u pacjentów poradni/oddziału.

C2. Kształtowanie umiejętności dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych w celu zaplanowania postępowania dietetycznego.

C3 – Kształtowanie i doskonalenie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów dla pacjentów z chorobami przewodu pokarmowego/chorobami metabolicznymi oraz prowadzenia edukacji żywieniowej wśród pacjentów poradni/oddziału.

C4. Przygotowanie do współpracy w zespole terapeutycznym.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej.

Oczekiwane efekty uczenia się:

W zakresie wiedzy:

EU 1 - Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni dietetycznej, poradni chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych/oddziału chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych, posiada umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.

W zakresie umiejętności:

EU 2 - Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) a także zaplanowania postępowania dietetycznego.

EU 3 - Student posiada umiejętność zaplanowania tygodniowego jadłospisu z doбором odpowiednich produktów spożywczych wraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej.

EU 4 - Student posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.

W zakresie kompetencji:		
EU 5 - Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.		
Treści programowe:		
Forma zajęć: praktyka zawodowa	Liczba godzin	
SEMESTR 4 (cz.1)		
PZ	Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminem placówki.	60
	Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego u chorych kierowanych do poradni / oddziału	
	Przeprowadzanie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.	
	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta. Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania postępowania dietetycznego.	
	Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej.	
	Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.	
Suma godzin		60
Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Dokumentacja jawna pacjenta i poradni/ oddziału	
2.	Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu poradni/oddziału, tablice składu i wartości odżywczej żywności, tabele kalorii, waga lekarska, makietę piramidy żywienia.	
3.	Standardy i procedury obowiązujące w poradni/ oddziale	
4.	Materiały dydaktyczne, broszury będące na wyposażeniu poradni/oddziału, własne pomoce do edukacji zdrowotnej	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów	
4	Metoda przypadków	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Obserwacja czynności wykonywanych przez studenta / organizacja, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego	
F2.	Obsługa aparatury diagnostyczno - terapeutycznej w poradni/oddziale	
P1.	Ocena indywidualnej dokumentacji, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie dziennika praktyki zawodowej.	
Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Praktyka zawodowa	40	
SUMA	40	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1	
Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Grzysławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.		
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.		
Literatura uzupełniająca:		

1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.

TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	KW08, K.W11, K.W17	C1	PZ	1, 2,3	F
EU 2	K.U01, K.U03, K.U13, K.U15	C2, C4		1, 2,3,4	F
EU 3	K.U07, K.U08, K.U09, K.U19	C3, C4		1, 2 ,3,4	F
EU 4	K.U11, K.U21, K.U22	C2, C3,C4		1, 2,3,3	F, P
EU 5	K.K01, K.K02, K.K06, K.K08	C1, C2,C3,C4		1, 2,3,3	P

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efe kt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efe kt 1	Nie posiada wiedzy z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni / oddziału. Wykazuje braki w umiejętnościach przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego u pacjenta. Nie zna w pełni podstawowej dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby, co uniemożliwia opracowanie właściwej	Potrafi częściowo przedstawić organizację pracy i regulamin poradni/oddziału., wymaga ukierunkowania podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego u pacjenta. Ma podstawowe wiadomości z zakresu dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby.	Potrafi prawidłowo przedstawić organizację pracy i regulamin poradni/oddziału., wymaga niewielkieoukierunkowania podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego u pacjenta. Ma podstawowe wiadomości z zakresu dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby.	Posiada właściwą wiedzę z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni / oddziału. Prawidłowo przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy. Zna i potrafi omówić większość dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby.	Posiada właściwą wiedzę z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni / oddziału. Prawidłowo i samodzielnieprzeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy. Zna i samodzielniepotrafi omówić większość dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby.	Posiada pełną wiedzę z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni / oddziału. Potrafi samodzielnie i bezbłędnie przeprowadzić wywiad żywieniowy i chorobowy z pacjentem. Szczegółowo zna i sumiennie prowadzi dokumentację pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby. Wykazuje się empatią w kontaktach z chorymi.

	diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.					
Efekt 2	Posiada znaczące braki w umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI). Popelnia istotne błędy w planowaniu postępowania dietetycznego.	Posiada podstawowe umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI). Wymaga ukierunkowania w planowaniu postępowania dietetycznego u pacjenta.	Posiada podstawowe umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI). Wymaga niewielkiego ukierunkowania w planowaniu postępowania dietetycznego u pacjenta.	Potrafi prawidłowo ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta oraz przeprowadzi podstawowe badania antropometryczne (masa ciała, wzrost, BMI). Wymaga niewielkiego ukierunkowania w planowaniu postępowania dietetycznego u pacjenta.	Potrafi prawidłowo i samodzielnie ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta oraz przeprowadzi podstawowe badania antropometryczne (masa ciała, wzrost, BMI). Wymaga niewielkiego ukierunkowania w planowaniu postępowania dietetycznego u pacjenta.	Potrafi samodzielnie i bezbłędnie dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta, profesjonalnie przeprowadza podstawowe badania antropometryczne (masa ciała, wzrost, BMI). Bezbłędnie i z zaangażowaniem planuje postępowanie dietetyczne dla danego pacjenta.
Efekt 3	Popelnia znaczące błędy w planowaniu tygodniowego jadłospisu dla pacjenta. Niewłaściwie dobiera produkty spożywcze oraz błędnie wylicza wartość odżywczą i energetyczną dla wskazanej jednostki chorobowej.	W stopniu podstawowym opanował planowanie tygodniowego jadłospisu dla pacjenta. Dobór produktów spożywczych oraz wyliczanie wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej wymaga ukierunkowania.	W stopniu dobrym opanował planowanie tygodniowego jadłospisu dla pacjenta. Dobór produktów spożywczych oraz wyliczanie wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej wymaga ukierunkowania.	Prawidłowo planuje tygodniowy jadłospis dla pacjenta. Zna większość produktów spożywczych oraz właściwie wylicza wartość odżywczą i energetyczną dla wskazanej jednostki chorobowej.	Prawidłowo i samodzielnie planuje tygodniowy jadłospis dla pacjenta. Zna większość produktów spożywczych oraz właściwie wylicza wartość odżywczą i energetyczną dla wskazanej jednostki chorobowej.	Bezbłędnie i samodzielnie planuje tygodniowy jadłospis dla wybranego pacjenta. Zna wszystkie wskazane i przeciwwskazane produkty spożywcze oraz szczegółowo wylicza wartość odżywczą i energetyczną dla wskazanej jednostki chorobowej. Wykazuje chęć poszerzenia

						swojej wiedzy.
Efekt 4	W sposób nieumiejętny przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dieto zależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału	W stopniu podstawowym opanował umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dieto zależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału	W stopniu dobrym opanował umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dieto zależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału	Prawidłowo przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dieto zależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.	Prawidłowo i samodzielnie przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dieto zależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.	Bezbłędnie i samodzielnie potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dieto zależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.
Efekt 5	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Nie okazuje szacunku wobec pacjenta oraz troski o jego dobro. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania a. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych dba o dobro pacjenta.. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro . Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro . Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem

<p>w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego o przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>			<p>pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.</p>		<p>poszanowania godności pacjenta Permanently wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego o przedmiotu.</p>
--	--	--	--	--	---

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w poradni lub poradni chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych. / oddziale chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych realizowana jest w semestrze 4 po zakończeniu zajęć dydaktycznych (wakacyjna), w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna–45 minut). Liczba godzin praktyki zawodowej wynosi 60.
2. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: poradnie/oddziały gastrologiczne, gastroenterologiczne, diabetologiczne, chorób metabolicznych, chorób układu pokarmowego, sanatoria prowadzące leczenie dietetyczne, poradnia dietetyczna, oddział chirurgii przewodu pokarmowego, oddziały chorób wewnętrznych z pododdziałami gastroenerologicznymi, diabetologicznymi, ośrodki sportowe i turnusy SPA realizujące program redukcji masy ciała.
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych		
Nazwa angielska:	Practical Placement in Internal Diseases Ward		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
4	120	120	4
Cel przedmiotu:			
<p>C1 – Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oddziału, dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego,</p> <p>C2 - Wyposażenie studentów w umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz planowania jadłospisu tygodniowego w wybranych jednostkach chorobowych.</p> <p>C3 – Zapoznanie studenta z zasadami wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.</p> <p>C4 - Przygotowanie do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej pacjentów hospitalizowanych w oddziale.</p> <p>C5 – Doskonalenie umiejętności komunikowania się z osobami dorosłymi, kształtowanie poczucia odpowiedzialności za wykonywane zadania.</p>			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej, technologii gastronomicznej z towaroznawstwem.			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
<p>EU 1 - Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału, posiada umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.</p> <p>EU 2 – Student zna zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.</p>			
W zakresie umiejętności:			
<p>EU 3 -Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, potrafi planować postępowanie dietetyczne z doбором odpowiednich produktów spożywczych wraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.</p>			
W zakresie kompetencji:			
<p>EU 4 - Student potrafi przeprowadzić samodzielnie edukację żywieniową dotyczącą leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.</p> <p>EU 5 - Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider</p>			

zespołu. Rozumie potrzebę doksztalcenia i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.	
Treści programowe:	
Forma zajęć: praktyka zawodowa	Liczba godzin
SEMESTR 4	
PZ	<p>Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności oddziału - zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie jednostki</p> <p>Zajęcia przy łóżku chorego: zbieranie wywiadu, ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe biochemiczne (zapoznanie się z dokumentacją pacjenta), analiza dotychczasowej diety pacjenta, opracowanie zaleceń dietetycznych dla pacjenta z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.</p> <p>Poznanie składu i wartości odżywczej odżywek stosowanych u osób niedożywionych. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym, pozajelitowym. Poznanie zasad żywienia parenteralnego.</p> <p>Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych w oddziale.</p> <p>Pomoc w żywieniu pacjentów ciężko chorych wymagających karmienia przez drugą osobę. Prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów.</p> <p>Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale.</p>
Suma godzin	
120	
Narzędzia dydaktyczne:	
1.	Dokumentacja jawna pacjenta i oddziału
2.	Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu oddziału szpitalnego.
3.	Standardy i procedury obowiązujące w oddziale
4.	Materiały dydaktyczne, broszury będące na wyposażeniu oddziału i własne pomoce do edukacji zdrowotnej
Metody dydaktyczne:	
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie
2	Instruktaż, pokaz
3	Dyskusja dydaktyczna
4	Metoda przypadków
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)	
F1.	Obserwacja czynności wykonywanych przez studenta / organizacja, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego.
F2.	Obsługa aparatury diagnostyczno - terapeutycznej w oddziale.
P1.	Ocena indywidualnej dokumentacji, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie Dziennika praktyki zawodowej.
Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa	120
SUMA	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4
Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.	
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017	

Literatura uzupełniająca:

1. Contento I.R.: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018.
2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2017.
3. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2013.
4. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.

TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W08, K.W11	C1	PZ	1,3,4	F1, F2
EU 2	K.W01, K.W17	C2, C4	PZ	1,2,3,4,5	F1, F2
EU 3	K.U01, K.U03, K.U14, K.U23	C3	PZ	1,2,3,4,5	F1, F2
EU 4	K.U13, K.U22	C4, C5	PZ	1,2,3,4,5	F1, F2, P
EU 5	K.K01, K.K07, K.K10	C1, C2, C3, C4, C5	PZ	1,2,3,4,5	P

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efe kt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efekt 1	Student nie posiada wiedzy z zakresu organizacji pracy oddziału, popełnia istotne błędy podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego. Podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu podstawowym, podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego popełnia błędy, podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą-	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu podstawowym, podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego popełnia niewielkie błędy, podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu dobrym, umiejętnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy, prawidłowo zapoznaje się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu dobrym, umiejętnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy, prawidłowo i samodzielnie zapoznaje się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą	Student posiada pełną wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału, samodzielnie i bezbłędnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy oraz wykazuje inicjatywę w poznawaniu dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.

	wywołanych chorobą wymaga stałego ukierunkowania.	wymaga ukierunkowania.	diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą - częściowo wymaga ukierunkowania.			
Efekt 2	Podczas oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta popełnia istotne błędy w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Nie potrafi samodzielnie dobrać odpowiednich produktów spożywczych oraz obliczyć wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w stopniu podstawowym w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego - wymaga ukierunkowania. Ma problem z samodzielnym doborem odpowiednich produktów spożywczych oraz obliczaniem wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w stopniu podstawowym w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego - wymaga niewielkiego ukierunkowania. Stara się samodzielnie dobrać odpowiednie produkty spożywcze oraz obliczać wartości odżywcze i energetyczne właściwe dla danej jednostki chorobowej.	Prawidłowo ocenia sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Prawidłowo dobiera odpowiednie produkty spożywcze, popełnia niewielkie błędy w wyliczaniu wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Prawidłowo i samodzielnie ocenia sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Prawidłowo i samodzielnie dobiera odpowiednie produkty spożywcze, popełnia niewielkie błędy w wyliczaniu wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Bez błędnie i samodzielnie potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Rzetelnie dobiera odpowiednie produkty spożywcze, bez błędnie wylicza wartość odżywczą i energetyczną właściwą dla danej jednostki chorobowej.
Efekt 3	Nie zna zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Potrafi przedstawić część zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Potrafi samodzielnie przedstawić część zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Zna większość zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Zna i potrafi omówić większość zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Zna wszystkie zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. Wykazuje się

			nych		ych.	postawą rzetelności i odpowiedzialności w opiece nad chorym.
Efekt 4	Posiada ewidentne braki w umiejętności przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału. Popelnia błędy mimo ukierunkowania.	Posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału w stopniu podstawowym. Wymaga ukierunkowania w działaniu.	Posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału w stopniu podstawowym. Wymaga niewielkiego ukierunkowania w działaniu.	Prawidłowo przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.	Prawidłowo przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału. Samodzielnie poszukuje nowych informacji.	Wykazuje się szeroką wiedzą oraz samodzielnie i bezbłędnie przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.
Efekt 5	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Nie okazuje szacunku wobec pacjenta oraz troski o jego dobro. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowania ma problemy w organizacji pracy własnej i nie	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych dba o dobro pacjenta.. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością a w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i

przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.	doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego o przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	uwzględnienie m poszanowania godności pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	m poszanowania godności pacjenta Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.
---	--	--	---	--	--

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych realizowana jest w semestrze 4 po zakończeniu zajęć dydaktycznych (wakacyjna), w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Liczba godzin wynosi 120. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: oddział chorób wewnętrznych.
2. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**

57.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka z zakresu technologii potraw – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Practice in the field of food technology		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Specjalność:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/ I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
4	90	90	3
Cel przedmiotu:			
<p>C1. Zapoznanie studenta ze środowiskiem i warunkami pracy w zakładzie oraz z przepisami sanitarno-higienicznymi i BHP.</p> <p>C2. Zapoznanie studenta z wiedzą w zakresie różnorodnej technologii produkcji żywności w zakładzie oraz wyposażenie w umiejętność przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.</p> <p>C3. Kształtowanie umiejętności oceny zmian wartości odżywczej żywności zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania, charakteryzowania przebiegu procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw, a także kształtowanie umiejętności sumiennego i rzetelnego wypełniania procedur, zgodnie z zapisami GMP, GHP oraz HACCP.</p>			
<p>Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, technologii gastronomicznej z towaroznawstwem.</p>			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
<p>EU 1 – Student posiada wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej jednostki, przepisów BHP, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz zna zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami.</p> <p>EU 2– Student zna zasady ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej, posiada umiejętność projektowania jadłospisów oraz przygotowywanie potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami dobierając odpowiedni sprzęt oraz wyposażenie kuchenne.</p>			
W zakresie umiejętności:			
<p>EU 3- Student potrafi omówić zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw, a także systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP</p>			
W zakresie kompetencji:			
<p>EU 4 - Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy</p>			

indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.		
Treści programowe:		
Forma zajęć: praktyka zawodowa	Liczba godzin	
SEMESTR 4		
PZ	Struktura organizacyjna jednostki, przepisy BHP, organizacja żywienia na terenie jednostki.	90
	Zaopatrzenie w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi zasadami.	
	Sporządzanie dziennych rachunków, rozliczanie środków finansowych według poniesionych kosztów oraz sporządzanie zbiorczych zestawień faktur.	
	Ustalanie diety dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej – projektowanie jadłospisów.	
	Przygotowywanie potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami.	
	Sporządzanie potraw dietetycznych, dobór sprzętu i wyposażenia kuchennego oraz sposobu wykańczania potraw.	
	Zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw.	
	Zapewnienie bezpieczeństwa żywności, funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP.	
Suma godzin		90
Narzędzia dydaktyczne:		
1	Dokumentacja jednostki, w której odbywana jest praktyka. Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu kuchni.	
2	Przykładowe jadłospisy, zalecenia żywieniowe dla pacjentów.	
3	Standardy i procedury obowiązujące w miejscu odbywania praktyki.	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna	
4	Metoda przypadków	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Obserwacja czynności dietetycznych wykonywanych przez studenta / organizacja, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy	
P1	Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie Dziennika Praktyki Zawodowej	
Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
Praktyka zawodowa	90	
SUMA	90	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3	
Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Kowalczyk S: Bezpieczeństwo i jakość żywności. PWN, Warszawa 2016.		
2. Lewicki P.: Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. PWN, Warszawa 2018.		

3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2016.

Literatura uzupełniająca:

1. Sikorski Z.: Chemia żywności. Tom1, Tom2, Tom3. WNT, Warszawa 2009.

TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W04, K.W05, K.W13, K.W14	C1	PZ	1, 3	F1
EU 2	K.W04, K.W14	C2	PZ	1,2	F1
EU 3	K.U10, K.U14, K.U16, K.U18, K.U20	C3	PZ	1,3	P1
EU 4	K.K01, K.K04, K.K07, K.K11	C1, C2,C3	PZ	1,2,3	P1

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

III. FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efekt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efekt 1	Posiada niewielką wiedzę w zakresie, struktury organizacyjnej jednostki, przepisów BHP, organizacji żywienia na terenie jednostki, wykazuje znaczące braki w znajomości zasad zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej jednostki, nie zna wszystkich przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki, wymaga ukierunkowania omawiając zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej jednostki, nie zna wszystkich przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz	Prawidłowo omawia strukturę organizacyjną jednostki, zna większość przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki. Poprawnie omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami.	Prawidłowo i samodzielnie omawia strukturę organizacyjną jednostki, zna większość przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki. Prawidłowo omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami.	Posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej jednostki, zna wszystkie przepisy BHP oraz zasady organizacji żywienia na terenie jednostki. Bezbłędnie i samodzielnie omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami.

	mi normami.	nie zgodnie z obowiązującymi normami.	przechowywane zgodnie z obowiązującymi normami.			
Efekt 2	Nie zna zasad ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej, nie posiada umiejętności właściwego projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Realizując zadania ma problemy z doborem odpowiedniego sprzętu oraz wyposażenia kuchennego.	Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Wymaga ukierunkowania podczas projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Poprawnie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Wymaga częściowego ukierunkowania podczas projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Odpowiednio dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Zna większość zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Prawdłowo projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Właściwie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Zna wszystkie zasady opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Bezbłędnie projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Właściwie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Wykazuje pełny zasób wiedzy dotyczącej zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Dokładnie i samodzielnie projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Bezbłędnie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.
Efekt 3	Nie potrafi omówić zmian wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, popełnia błędy omawiając pozytywne i	Poprawnie omawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Ma podstawowe wiadomości dotyczące przebiegu	Prawdłowo omawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Ma podstawowe wiadomości dotyczące przebiegu	Właściwie przedstawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Prawdłowo omawia przebieg procesów technologicznych	Prawdłowo i samodzielnie przedstawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Prawdłowo omawia przebieg procesów	Potrafi samodzielnie i szczegółowo opisać zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Wyczerpująco omawia przebieg

	<p>negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw. Wykazuje braki w wiadomościach z zakresu systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.</p>	<p>procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywcza potraw. Częściowo potrafi omówić systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.</p>	<p>procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywcza potraw. Częściowo potrafi omówić systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.</p>	<p>ych i ich wpływ na wartość odżywcza potraw. Zna i potrafi scharakteryzować systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.</p>	<p>technologicznych i ich wpływ na wartość odżywcza potraw. Zna i samodzielnie potrafi scharakteryzować systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.</p>	<p>procesów technologicznych i ich wpływ na wartość odżywcza potraw. Wykazuje pełny zasób wiedzy z zakresu systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.</p>
<p>Efekt 4</p>	<p>Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.</p>	<p>Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.</p>	<p>Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.</p>

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w z zakresu technologii potraw realizowana jest w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 90.
2. Praktyka wakacyjna sem. 4.
3. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego, catering dietetyczny
4. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**

58.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Traineeship in Child Nutrition in Medical Institutions - practical placement		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
5	60	60	2
Cel przedmiotu:			
<p>C1 – Doskonalenie umiejętności współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie organizacji pracy oraz postępowania dietetycznego w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem.</p> <p>C2 – Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego rozpoznawania, rozwiązywania i dokumentowania problemów żywieniowych oraz dokonywania samooceny podejmowanych działań wobec dziecka</p> <p>C3 – Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego.</p>			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, dietetyka pediatryczna, kliniczny zarys schorzeń, dietetyka kliniczna, edukacja żywieniowa.			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
EU 1 – Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej. Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci, przejawiając postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka i jego opiekunów.			
W zakresie umiejętności:			
EU 2 – Potrafi identyfikować problemy żywieniowe podopiecznych w placówce wychowawczej, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie. Zna i korzysta ze źródeł wiedzy naukowej dążąc do doskonalenia kompetencji zawodowych.			
EU 3. Potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową z dziećmi.			
W zakresie kompetencji:			
EU 4 – Współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci, przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka, jego bliskich i wszystkich członków zespołu terapeutycznego.			
Treści programowe:			
Forma zajęć: praktyka zawodowa			Liczba

		godzin
PZ2	Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania, dokumentacją oraz procedurami i standardami postępowania w placówce medycznej sprawującej opiekę nad dzieckiem. Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje	60
	Ocena rodzaju niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych- projektowanie i wdrażanie adekwatnych diet. Projektowanie posiłków dla dzieci z nadwagą, obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym	
	Projektowanie i wdrażanie diet eliminacyjnych.	
	Projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci w wybranych chorobach zakaźnych, gorączkowych, w niedokrwistości, w niedoborach witaminowych, po zabiegach chirurgicznych.	
	Samodzielne gromadzenie informacji i rozpoznawanie problemów żywieniowych podopiecznych, planowanie, realizowanie żywienia i ocena efektów działań	
Suma godzin		60
Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Dokumentacja żywieniowa pacjenta i placówki.	
2.	Standardy i procedury postępowania obowiązujące w placówce	
3.	Sprzęt będący na wyposażeniu kuchni.	
4.	Materiały dydaktyczne, broszury będące na wyposażeniu placówki i własne pomoce do edukacji żywieniowej.	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów	
4	Metoda przypadków	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Obserwacja czynności wykonywanych przez studenta / organizacja pracy, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego.	
F2	Obsługa sprzętu będącego na wyposażeniu placówki.	
F3	Projekty jadłospisów.	
P1	Zaprojektowanie jadłospisu, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego dla wybranego dziecka (grupy wiekowej) .	
P2	Ocena indywidualnej dokumentacji, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie dziennika praktyki zawodowej.	
Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa		60
SUMA		60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2
Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywnie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.		
2. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.		
3. Książek J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017.		
Literatura uzupełniająca:		
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.		
2. Eugster G: Żywnie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.		
3. Krawczyński M.: Żywnie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.		

4. Jeszka J.: Algorytmy żywienia dzieci. Urban&Partner. Wrocław 2013.
 5. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL. Warszawa 2011.

TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
EU 1	K.W01, K.W07, K.W20	C1	PZ 2	1,2,3,4	1, 2, 3
EU 2	K.U03, K.U05, K.U13, K.U17, K.U23	C2	PZ 2	1,2,3,4	1, 2,3,4
EU 3	K.K06, K.K08, K.K11, K.U23	C1	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3
EU 4	K.U04, K.U21, K.U22, K.U23	C3	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3,4

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efekt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efekt 1	Nie zna organizacji, dokumentacji i zasad pracy dietetyka w placówce wychowawczej. Nie wykazuje należytej aktywności we współpracy w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Nie wykazuje należytej empatii wobec podopiecznych dzieci, ich bliskich.	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej w stopniu podstawowym. Po ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Ma problemy z wykazywaniem empatii wobec dziecka i jego bliskich.	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu podstawowym. Po niewielkim ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Stara się wykazywać empatię wobec dziecka i	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej oraz poprawnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny	Bez błędnie przedstawia organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu dobrym oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.	W pełnym zakresie zna organizację pracy, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Przejawia postawę zdyscyplinowaną, rzetelności i empatii wobec dziecka i jego opiekunów.

			członków zespołu terapeutycznego	wobec dziecka, jego opiekunów.		
Efekt 2	<p>Błędnie identyfikuje problemy żywieniowe, nie wykazuje samodzielność i w projektowaniu jadłospisów i dokumentowaniu żywienia podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, niedokładnie wykonuje powierzone obowiązki. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności jednak nie wzbogaca swojej wiedzy zawodowej i nie kształtuje umiejętności.</p>	<p>Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia błędy. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia niewielkie błędy. W działaniach praktycznych częściowo wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Stara się wykazywać inicjatywę do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej</p>	<p>Potrafi prawidłowo identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje standardy, poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>Potrafi prawidłowo i samodzielnie identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje standardy, prawidłowo wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>Potrafi bezbłędnie identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje standardy, rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu.</p>
Efekt 3	<p>Nie zna organizacji, dokumentacji i zasad pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem.. Nie wykazuje należytej aktywności we współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów</p>	<p>Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu podstawowym. Po ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie</p>	<p>Problemy żywieniowe przedstawia popełniając niewielkie błędy, przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe wobec dziecka na poziomie podstawowym.</p>	<p>Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu dobrym oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów</p>	<p>Prawidłowo i samodzielnie wyłania problemy żywieniowe, po niewielkim ukierunkowaniu przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe wobec dziecka. Prosto i czytelnie</p>	<p>W pełnym zakresie zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych</p>

	<p>żywieniowych podopiecznych dzieci. Nie wykazuje należytej empatii wobec podopiecznych dzieci i członków zespołu terapeutycznego.</p>	<p>rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Ma problemy z wykazywaniem empatii wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</p>		<p>żywieniowych podopiecznych dzieci, Jest empatyczny wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</p>	<p>prezentuje wyniki swojej pracy.</p>	<p>podopiecznych dzieci. Przejawia postawę zdyscyplinowaną, rzetelności i empatii wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</p>
Efekt 4	<p>Błędnie identyfikuje problemy żywieniowe, nie wykazuje samodzielności i w projektowaniu jadłospisów i dokumentowaniu żywienia podopiecznych dzieci. Nie planuje i nie przeprowadza edukacji żywieniowej dla dzieci. W działaniach praktycznych wymaga stałego ukierunkowania, niedokładnie wykonuje powierzone obowiązki. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową, jednak nie wzbogaca swojej wiedzy zawodowej i nie kształtuje umiejętności.</p>	<p>Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia błędy. Stara się proponować tematykę i sposoby realizacji edukacji żywieniowych dla podopiecznych placówki. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia niewielkie błędy. Potrafi z pomocą opiekuna zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową z dziećmi. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Po wskazaniu wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>Prawidłowo identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi planować i przeprowadzać edukację żywieniową z dziećmi. W działaniach praktycznych stosuje standardy, po niewielkim ukierunkowaniu poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>W pełnym zakresie identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową z dziećmi. W działaniach praktycznych stosuje standardy, poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>Bez błędnie identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową z dziećmi. W działaniach praktycznych stosuje standardy, rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu.</p>
III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE						

1. Praktyka z zakresu Żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia realizowana jest w semestrze 5 po zakończeniu zajęć dydaktycznych, w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 60.
2. Praktyka zawodowa: w oddziale szpitalnym dziecięcym lub poradni dietetycznej prowadzącej poradnictwo żywieniowe dla dzieci lub w sanatorium/uzdrowisku dziecięcym (60 godzin)
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Traineeship in Child Nutrition in Care-Educational Institutions - practical placement		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
5	90	90	3
Cel przedmiotu:			
<p>C1. Doskonalenie umiejętności współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie organizacji pracy oraz postępowania dietetycznego w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem.</p> <p>C2. Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego rozpoznawania, rozwiązywania i dokumentowania problemów żywieniowych oraz dokonywania samooceny podejmowanych działań wobec dziecka</p> <p>C3. Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego.</p>			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
<p>Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • żywienie człowieka, dietetyka pediatryczna, edukacja żywieniowa, kliniczny zarys chorób. 			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
<p>EU 1. Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej. Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci, przejawiając postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka i jego opiekunów.</p>			
W zakresie umiejętności:			
<p>EU 2. Potrafi identyfikować problemy żywieniowe podopiecznych w placówce wychowawczej, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie. Zna i korzysta ze źródeł wiedzy naukowej dążąc do doskonalenia kompetencji zawodowych.</p> <p>EU 4. Potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową z dziećmi.</p>			
W zakresie kompetencji:			
<p>EU 3. Współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci, przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka, jego bliskich i wszystkich członków zespołu terapeutycznego.</p>			
Treści programowe:			
Forma zajęć: praktyka zawodowa			Liczba godzin
PZ.	Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania kuchni w placówce wychowawczej-		90

1	procedury i standardy postępowania. Rola dietetyka w zespole, przestrzeganie norm i zasad obowiązujących w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. Nawiązanie kontaktu z personelem, podopiecznymi i ich bliskimi.				
	Zbieranie danych na temat nawyków żywieniowych rodziny, świadomości rozkładu posiłków, doboru składników odżywczych.				
	Projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci. Projektowanie jadłospisu dekadowego. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej				
	Edukacja opiekunów dziecka w zakresie zaspakajania potrzeby odżywiania				
Suma godzin		90			
Narzędzia dydaktyczne:					
1.	Dokumentacja żywieniowa pacjenta i placówki.				
2.	Standardy i procedury postępowania obowiązujące w placówce				
3.	Sprzęt będący na wyposażeniu kuchni.				
4.	Materiały dydaktyczne, broszury będące na wyposażeniu placówki i własne pomoce do edukacji żywieniowej.				
Metody dydaktyczne:					
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie				
2	Instruktaż, pokaz				
3	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów				
4	Metoda przypadków				
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)					
F1	Obserwacja czynności wykonywanych przez studenta / organizacja pracy, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego.				
F2	Obsługa sprzętu będącego na wyposażeniu placówki.				
F3	Projekty jadłospisów.				
P1	Zaprojektowanie jadłospisu, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego dla wybranego dziecka (grupy wiekowej) .				
P2	Ocena indywidualnej dokumentacji, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie dziennika praktyki zawodowej.				
Obciążenie pracą studenta					
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności			
Praktyka zawodowa		90			
SUMA		90			
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3			
Literatura podstawowa i uzupełniająca					
Literatura podstawowa:					
1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.					
2. Grzymisławski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.					
3. Książyk J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.					
2. Eugster G: Żywnienie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.					
3. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.					
TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI					
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W01, K.W07, K.W20	C1	PZ 1	1,2,3,4	1, 2, 3

EU 2	K.U03, K.U05, K.U13, K.U17, K.U23	C2	PZ 1	1,2,3,4	1, 2,3,4
EU 3	K.U04, K.U21, K.U22., K.U23	C1	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3
EU 4	K.K06, K.K08, K.K11	C2	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3, 4

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efe kt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efek t 1	Nie zna organizacji, dokumentacji i zasad pracy dietetyka w placówce wychowawczej. Nie wykazuje należytej aktywności we współpracy zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Nie wykazuje należytej empatii wobec podopiecznych dzieci, ich bliskich.	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej w stopniu podstawowym. Po ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Ma problemy z wykazywaniem empatii wobec dziecka i jego bliskich.	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu podstawowym. Po niewielkim ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Stara się wykazywać empatię wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej oraz poprawnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny wobec dziecka, jego opiekunów.	Bezbłędnie przedstawia organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu dobrym oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.	W pełnym zakresie zna organizację pracy, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka i jego opiekunów.
Efek t 2	Błędnie identyfikuje problemy żywieniowe, nie wykazuje samodzielności w projektowaniu jadłospisów i dokumentowaniu żywienia podopiecznych	Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia błędy. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania ,	Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia niewielkie błędy. W działaniach praktycznych częściowo wymaga	Prawidłowo identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje standardy,	Prawidłowo i samodzielnie identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje	Potrafi bezbłędnie identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje

	<p>ch dzieci. W działaniach praktycznych wymaga stałego ukierunkowania, niedokładnie wykonuje powierzone obowiązki. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności jednak nie wzbogaca swojej wiedzy zawodowej i nie kształtuje umiejętności.</p>	<p>powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Stara się wykazywać inicjatywę do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej</p>	<p>poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>standardy, prawidłowo wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>standardy, rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu.</p>
Efekt 3	<p>Nie zna organizacji, dokumentacji i zasad pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem. Nie wykazuje należytej aktywności we współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Nie wykazuje należytej empatii wobec podopiecznych dzieci i członków zespołu terapeutycznego.</p>	<p>Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu podstawowym. Po ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Ma problemy z wykazywaniem empatii wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</p>	<p>Problemy żywieniowe przedstawia popełniając niewielkie błędy, przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe wobec dziecka na poziomie podstawowym.</p>	<p>Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu dobrym oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Jest empatyczny wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</p>	<p>Prawidłowo i samodzielnie wyłania problemy żywieniowe, po niewielkim ukierunkowaniu przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe wobec dziecka. Prosto i czytelnie prezentuje wyniki swojej pracy.</p>	<p>W pełnym zakresie zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego</p>
Efekt 4	<p>Błędnie identyfikuje problemy</p>	<p>Identyfikując problemy żywieniowe,</p>	<p>Identyfikując problemy</p>	<p>Prawidłowo identyfikuje problemy</p>	<p>W pełnym zakresie</p>	<p>Bez błędnie identyfikuje problemy</p>

<p>żywieniowe, nie wykazuje samodzielności w projektowaniu jadłospisów i dokumentów żywienia podopiecznych dzieci. Nie planuje i nie przeprowadza edukacji żywieniowej dzieci. W działaniach praktycznych wymaga stałego ukierunkowania, niedokładnie wykonuje powierzone obowiązki. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia błędy. Stara się sugerować tematy edukacji żywieniowej dzieci. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia niewielkie błędy. Potrafi z pomocą opiekuna zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Po wskazaniu wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych stosuje standardy, po niewielkim ukierunkowaniu poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych stosuje standardy, poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych stosuje standardy, rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu.</p>
---	--	--	--	---	--

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka z zakresu Żywienia dzieci realizowana jest w semestrze 5, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 90.
2. Praktyka zawodowa realizowana jest: w placówce oświatowo-wychowawczej (żłobki, przedszkola, domy małego dziecka, domy dziecka) posiadającej w swojej strukturze organizacyjnej kuchnię (90 godzin).
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**

60.**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka w szpitalu dla dorosłych – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Practice in the hospital for adults		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
6	180	180	6
Cel przedmiotu:			
<p>C1. Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną szpitala, oddziału, organizacją żywienia na terenie jednostki, a także z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta oraz z zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.</p> <p>C2. Zapoznanie studenta z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz zasadami wydawania i karmienia chorych hospitalizowanych.</p> <p>C3. Kształtowanie i doskonalenie umiejętności planowania leczenia żywieniowego, bilansowania jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych dietozależnych oraz kształtowanie umiejętności komunikacji interpersonalnej z pacjentami oraz członkami zespołu terapeutycznego.</p>			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, edukacji żywieniowej, dietetyki klinicznej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
EU 1 – Student posiada wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.			
EU2 – Zna klasyfikację i charakterystykę diet leczniczych, ma wiedzę z zakresu metod i sposobów prowadzenia wywiadu żywieniowego, zna podstawy teoretyczne planowania leczenia dietetycznego oraz bilansowania jadłospisów w wybranych chorobach dietozależnych.			
W zakresie umiejętności:			
EU 3 – Student potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale.			
W zakresie kompetencji:			
EU 4 - Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider			

zespołu. Rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.		
Treści programowe:		
Forma zajęć: praktyka zawodowa		Liczba godzin
SEMESTR 6		
PZ	Struktura organizacyjna szpitala, oddziału, organizacja żywienia na terenie jednostki.	10
	Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.	
	Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.	170
	Dokumentacja szpitalna dotycząca żywienia chorych na oddziale. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia.	
	Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego (w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych).	
	Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.	
	Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.	
	Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych.	
	Ocena żywienia w szpitalu, ocena dekadowa jadłospisów, planowanie żywienia zbiorowego i indywidualnego.	
	Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	
Suma godzin		
Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Dokumentacja oddziału szpitalnego, kuchni i oraz dokumentacja pacjenta. Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu oddziału szpitalnego.	
2.	Materiały dydaktyczne, broszury, ulotki będące na wyposażeniu oddziału i własne pomoce studenta wykorzystywane do edukacji zdrowotnej (przykładowe jadłospisy, zalecenia żywieniowe dla pacjentów).	
3.	Standardy i procedury obowiązujące w oddziale.	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna	
4	Metoda przypadków	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Obserwacja czynności dietetycznych wykonywanych przez studenta / organizacja, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego.	
F2	Realizacja zleceń lekarskich dotyczących karmienia chorych, w oparciu o obowiązujące w oddziale standardy postępowania.	
P1	Objęcie całościową opieką wybranego pacjenta.	
P2	Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie Dziennika Praktyki Zawodowej.	
Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa		180
SUMA		180

SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4
--	----------

Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca:

1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.

TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W09, K.W10	C1	PZ	1, 3	F1
EU 2	K.W08, K.W09, K.W12	C2, C3	PZ	1,2,3	F1, F2
EU 3	K.U05, K.U13, K.U21, K.U22, K.U23	C2, C3	PZ	1, 2,3	F1, F2, F3 P1, P2
EU 4	K.K03, K.K04, K.K05, K.K08, K.K10, K.U223	C1, C2, C3	PZ	1,2,3	P2

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY - SZCZEGÓŁY

Efe kt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efek t 1	Posiada niewielką wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, nie zna organizacji żywienia na terenie jednostki, popełnia istotne błędy dokonując oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, wymaga ukierunkowania omawiając organizację żywienia na terenie jednostki, częściowo dokonuje oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając organizację żywienia na terenie jednostki, poprawnie dokonuje oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w	Prawidłowo omawia strukturę organizacyjną placówki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając organizację żywienia na terenie jednostki. Prawidłowo dokonuje oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.	Prawidłowo omawia strukturę organizacyjną placówki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając organizację żywienia na terenie jednostki. Prawidłowo i samodzielnie dokonuje oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w	Posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej placówki, Bezbłędnie i samodzielnie omawia organizację żywienia na terenie jednostki. Szczegółowo dokonuje oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.

		szpitalnych.	oddziałach szpitalnych.		oddziałach szpitalnych	
Efekt 2	Posiada elementarne braki w wiadomościach dotyczących zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych, nie zna dokumentacji szpitalnej dotyczącej żywienia na oddziale oraz metod przeprowadzania wywiadu żywieniowego	Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych, potrafi częściowo wymienić i omówić dokumentację szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale. Wymienia niektóre metody przeprowadzania wywiadu żywieniowego	Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych, wymienia i omawia dokumentację szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale. Nie zna wszystkich metod przeprowadzania wywiadu żywieniowego	Zna większość zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych, prawidłowo wymienia i omawia dokumentację szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale. Właściwie opisuje metody przeprowadzania wywiadu żywieniowego	Zna wszystkie zasady opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych, prawidłowo wymienia i omawia dokumentację szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale. Właściwie i samodzielnie opisuje metody przeprowadzania wywiadu żywieniowego	Wykazuje pełny zasób wiedzy dotyczącej zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. Wyczerpująco wymienia i omawia dokumentację szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale. Dokładnie i samodzielnie opisuje metody przeprowadzania wywiadu żywieniowego
Efekt 3	Nie zna zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych, nieumiejętnie prowadzi edukację żywieniową chorych, wykazuje błędy w omawianiu zasad racjonalnego żywienia.	Ma podstawowe wiadomości z zakresu zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych, wymaga pomocy podczas prowadzenia edukacji żywieniowej chorych, wykazuje błędy w omawianiu zasad racjonalnego żywienia.	Ma podstawowe wiadomości z zakresu zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych, wymaga niewielkiej pomocy podczas prowadzenia edukacji żywieniowej chorych, wykazuje niewielkie błędy w omawianiu zasad racjonalnego	Właściwie przedstawia zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. Prawidłowo prowadzi edukację żywieniową chorych, zna większość zasad racjonalnego żywienia.	Właściwie i samodzielnie przedstawia zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. Prawidłowo i z zaangażowaniem prowadzi edukację żywieniową chorych, zna większość zasad racjonalnego żywienia	Szczegółowo opisuje zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. Samodzielnie i z zaangażowaniem prowadzi edukację żywieniową chorych, zna szczegółowo zasady racjonalnego żywienia. Wykazuje empatię w kontakcie z pacjentem.

			żywienia			
Efekt 4	<p>Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Nie okazuje szacunku wobec pacjenta oraz troski o jego dobro. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonalili umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych dba o dobro pacjenta.. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego o przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.</p>	<p>Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.</p>	<p>Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonalili umiejętności z zakresu realizowanego o przedmiotu.</p>	<p>Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonalili umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.</p>

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w szpitalu dla dorosłych realizowana jest w semestrze 6 po zakończeniu zajęć dydaktycznych, w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 180.
2. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: oddziały szpitalne dla dorosłych, zakłady opiekuńczo-lecznicze, zakłady opiekuńcze

3. Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka w ośrodkach rekreacyjnych/sportowych – praktyka zawodowa
Nazwa angielska:	Practical Placement in Sport/Recreational Centres
Kierunek studiów:	Dietetyka
W zakresie:	Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej
Status przedmiotu:	w zakresie

Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
6	120	120	4

II. Cel przedmiotu

- C1.** Poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz prowadzenia dokumentacji w jednostce prowadzącej działalność sportową lub rekreacyjno – ruchową.
- C2.** Zapoznanie studenta z zadaniami, rolą i specyfiką pracą dietetyka w jednostce.
- C3.** Nabycie umiejętności z zakresu planowania żywienia, opracowywania jadłospisów dla osób uprawiających aktywność rekreacyjno – ruchową lub sport.
- C4.** Współdziałanie studenta w prowadzeniu wywiadów żywieniowych, ustalaniu indywidualnego zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki odżywcze.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów:

- żywienie człowieka, żywienie osób aktywnych fizycznie, fizjologia wysiłku fizycznego, żywienie w turystyce i hotelarstwie, organizacja żywienia zbiorowego i cateringu.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się

W zakresie wiedzy:

EU1. Student posiada wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, zna organizację żywienia na terenie jednostki, zna regulaminy wewnętrzne ośrodka rekreacyjnego/sportowego

EU2. Student posiada wiedzę z zakresu żywienia osób aktywnych fizycznie, zasad konstrukcji jadłospisów indywidualnych w zakresie danego typu rekreacji/sportu.

W zakresie umiejętności:

EU3. Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych.

EU4. Student posiada umiejętność planowania postępowania dietetycznego dla osób aktywnych fizycznie w obszarze sportu i rekreacji.

W zakresie kompetencji społecznych:

EU5. Student posiada łatwość nawiązania kontaktu z pacjentem, jest świadomy odpowiedzialności za ich zdrowie i bezpieczeństwo, okazuje im szacunek i troskę.

EU6. Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.

Treści programowe:

Forma zajęć: praktyka zawodowa

Liczba godzin

SEMESTR 6

PZ	Struktura organizacyjna jednostki, przepisy BHP, organizacja żywienia na terenie jednostki	120
	Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych oraz ocen stanu odżywienia.	
	Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania postępowania dietetycznego.	
	Ustalanie diety dla osób o wysokiej aktywności fizycznej / uprawiających różne dyscypliny sportu – projektowanie jadłospisów.	
	Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia dla osób aktywnych fizycznie w obszarze sportu i rekreacji.	
	Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	
Suma godzin		120

VI. Narzędzia dydaktyczne

1.	Dokumentacja jednostki, w której odbywana jest praktyka. Sprzęt i aparatura będące na wyposażeniu ośrodka.
2.	Przykładowe jadłospisy, zalecenia żywieniowe dla pacjentów
3.	Standardy i procedury obowiązujące w miejscu odbywania praktyki.

VII. Metody dydaktyczne

1.	Przekaz wiedzy
2.	Dyskusja dydaktyczna
3.	Opis, objaśnienie
4.	Opis przypadku / projekt żywieniowy w konkret aktywności fizycznej/sportowej

VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1	Obserwacja czynności dietetycznych wykonywanych przez studenta / organizacja, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy
P1	Objęcie całościową opieką wybranego pacjenta.
P2	Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie Dziennika Praktyki Zawodowej.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa	120
SUMA	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4

Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Celejowa I.: Żywnienie w sporcie, PZWL, 2014
2. Bean A.: Żywnienie w sporcie, Wydawnictwo Zysk i S-ka, 2014.

Literatura uzupełniająca:

3. Zajac A. i wsp.: Żywnienie i suplementacja w sporcie, rekreacji i stanach chorobowych, AWF Katowice, 2014.
4. Górski J.: Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego, PZWL, 2014.

5. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
6. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K.W07, K.W14	C1, C2	PZ	1, 3	1, 2, 3
EU2	K.W09, K.W10, K.W17	C1, C2, C3, C4	PZ	1, 2, 3	1, 2, 3, 4
EU3	K.U01	C2, C3, C4	PZ	1	1, 2, 3, 4
EU4	K.U08, K.U14	C3, C4	PZ	2, 3	1, 2, 3, 4
EU5	KK05	C4	PZ	3	1, 3
EU6	K.K01, K.K04, K.K07	C2, C3, C4	PZ	3	1, 3

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efekt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efekt 1	Posiada niewielką wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, nie zna organizacji żywienia na terenie jednostki	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, wymaga ukierunkowania omawiając organizację żywienia na terenie jednostki	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając organizację żywienia na terenie jednostki	Prawidłowo omawia strukturę organizacyjną placówki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając organizację żywienia na terenie jednostki	Prawidłowo omawia strukturę organizacyjną placówki, samodzielnie omawiając organizację żywienia na terenie jednostki	Posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej placówki, Bezbłędnie i samodzielnie omawia organizację żywienia na terenie jednostki
Efekt 2	Popełnia istotne błędy dokonując oceny kondycji fizycznej pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego. Popełnia istotne błędy projektując indywidualne jadłospisy	Częściowo ocenia kondycję pacjenta/klienta ośrodka rekreacyjnego/sportowego. Popełnia błędy projektując indywidualne jadłospisy	Poprawnie ocenia kondycję fizyczną pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego. Popełnia niewielkie błędy projektując indywidualne jadłospisy	Prawidłowo ocenia kondycję fizyczną pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego. Popełnia niewielkie błędy projektując indywidualne jadłospisy	Prawidłowo i samodzielnie ocenia kondycję fizyczną pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego. Prawidłowo projektuje indywidualne jadłospisy	Prawidłowo i samodzielnie ocenia kondycję fizyczną pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego. Prawidłowo i samodzielnie projektuje indywidualne jadłospisy
Efekt 3	Popełnia istotne błędy wykonując pomiary antropometryczne	Popełnia niewielkie błędy wykonując pomiary antropometryczne	Popełnia niewielkie błędy wykonując pomiary	Prawidłowo wykonuje pomiary antropometryczne oraz	Prawidłowo wykonuje pomiary antropometryczne oraz	Prawidłowo i samodzielnie wykonuje pomiary antropometryczne

	zne oraz nieprawidłowo przeprowadza ocenę stanu odżywienia pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego	ne oraz częściowo przeprowadza ocenę stanu odżywienia pacjenta/klienta ośrodka rekreacyjnego/sportowego	antropometryczne oraz przeprowadza ocenę stanu odżywienia pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego	przeprowadza ocenę stanu odżywienia pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego	samodzielnie przeprowadza ocenę stanu odżywienia pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego	zne oraz przeprowadza ocenę stanu odżywienia pacjenta/klienta a ośrodka rekreacyjnego/sportowego
Efekt 4	Popełnia istotne błędy planując długookresowe postępowanie dietetyczne dla określonego typu aktywności fizycznej w rekreacji/rodzaju sportu	Popełnia błędy planując długookresowe postępowanie dietetyczne dla określonego typu aktywności fizycznej w rekreacji/rodzaju sportu	Popełnia niewielkie błędy planując długookresowe postępowanie dietetyczne dla określonego typu aktywności fizycznej w rekreacji/rodzaju sportu	Prawidłowo planuje długookresowe postępowanie dietetyczne dla określonego typu aktywności fizycznej w rekreacji/rodzaju sportu	Prawidłowo planuje długookresowe postępowanie dietetyczne dla różnych typów aktywności fizycznej w rekreacji/dyscyplin sportowych	Prawidłowo i samodzielnie planuje długookresowe postępowanie dietetyczne dla różnych typów aktywności fizycznej w rekreacji/dyscyplin sportowych
Efekt 5	Jest niedbały w kontaktach z pacjentem/klientem. Nie potrafi motywować do długookresowego stosowania diety	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem. Motywuje do stosowania długookresowego diety w określonym typie aktywności fizycznej/dyscyplinie sportu	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem. Prawidłowo motywuje do stosowania długookresowego diety w określonym typie aktywności fizycznej/dyscyplinie sportu	Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się z pacjentem/klientem. Umiejętnie, motywuje do stosowania długookresowego diety w określonym typie aktywności fizycznej/dyscyplinie sportu	Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się z pacjentem/klientem. Umiejętnie, motywuje do stosowania długookresowego diety w różnych typach aktywności fizycznej/dyscyplinach sportu	Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się z pacjentem/klientem. Umiejętnie, stosując odpowiednią argumentację motywuje do stosowania długookresowego diety w różnych typach aktywności fizycznej/dyscyplinach sportu
Efekt 6	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokona	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w	Realizując powierzone zadania wykazuje się samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy.	Realizując powierzone zadania w pełni wykazuje się samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w

samooceny.	przedmiotu na poziomie podstawowy. Nie potrafi dokonać samooceny	przedmiotu. Nie potrafi dokona samooceny.	pracy. Docenia znaczenie samodzielnego o wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	pracy. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.
------------	--	---	--	---	---

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w ośrodkach rekreacyjnych/ sportowych realizowana jest w semestrze 6 po zakończeniu zajęć dydaktycznych, w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 120.
2. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: ośrodkach typu spa & wellnes, kluby sportowe, całodobowe ośrodki rehabilitacji sportowców.
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**