

Kod przedmiotu: 01

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	The basis of philosophy with professional ethics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Grzegorz Wyczyński
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
1	15						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Uzyskanie podstawowej wiedzy filozoficznej w ujęciu problemowym.
C2	Poznanie i przyswojenie podstawowej terminologii filozoficznej oraz poznanie idei i argumentacji klasycznych i współczesnych autorów filozoficznych w kontekście ujęcia człowieka jako istoty psycho-fizycznej.
C3	Nabycie umiejętności refleksyjnego i krytycznego myślenia, nabycie przekonania o ważności tradycji filozoficznej w kulturze Europy i świata oraz uzyskanie umiejętności samodzielnego myślenia poszerzającego własną wiedzę i zainteresowania.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W13	P6S_WK
W2	Student zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	K_W26	P6S_WK
W3	Student ma dodatkową wiedzę w zakresie wybranej specjalności.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	posiada umiejętność analizy danych i wykorzystania informacji, pochodzących z różnych źródeł, z zakresu nauk o żywności i żywieniu oraz pokrewnych	K_U01	P6S_UW
U2	Student ma dodatkowe umiejętności w zakresie wybranej specjalności.	K_U30	P6S_UW P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student rozumie konieczność ciągłego dokształcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Student okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro.	K_K03	P6S_KR
K3	Student potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	K_K08	P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład, prezentacje multimedialne, pokaz.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Praca pisemna na podstawie fragmentu tekstu źródłowego, odpowiedź na pytania do tekstu.

Sposób oceny pracy -

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Czym jest filozofia? Dziedziny filozofii. Paradygmaty filozoficzne. Źródła a początki filozofii. Problemy i pytania filozoficzne. 2. Pytanie o człowieka jako pytanie antropologii filozoficznej. Człowiek jako byt psycho-fizyczny; problem: dusza-ciało. Przejście od egzystencjalizmu do filozofii analitycznej.
--------	--

	3. Człowiek w kontekście społecznym: społeczeństwo, kultura versus natura, język, norma, prawo, zdrowie, choroba. 4. Człowiek i jego psyche: świadomość, nieświadomość. Psychoterapia, psychoanaliza. 5. Etyka zawodu dietetyka. Etyka powszechna a etyka z kodeksem.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne (praca pisemna)	Egzamin pisemny/ustny
W1			X	
W2			X	
W3			X	
W4			X	
U1			X	
U2			X	
K1			X	
K2			X	
K3			X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Burzyńska A., Markowski M.P., Teorie literatury XX wieku. Antologia. Podręcznik, Znak, 2009. 2. Tatarkiewicz Wł., Historia filozofii, t.1-3, PWN (różne wydania).
Literatura uzupełniająca	1. Onfrey M., Antypodręcznik filozofii, lekcje sokratejskie i alternatywne, Czarna Owca, 2009.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	2
	Studiowanie literatury	3
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

02

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy psychologii
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	The basis of psychology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Beata Miedzińska
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
1	15						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z podstawowymi pojęciami psychologicznymi, nurtami w psychologii, cechami psychicznymi oraz ich rolą w regulacji zachowania.
C2	Zapoznanie studenta z zagadnieniami dotyczącymi związków między cechami psychicznymi a zachowaniem oraz sposobami komunikacji bez przemocy.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna podstawowe psychologiczne mechanizmy funkcjonowania człowieka, co pozwala mu lepiej zrozumieć siebie i innych. Widzi różnice	K_W_07	P6S_WK

	indywidualne dotyczące reakcji emocjonalnych. Uświadamia sobie związek między potrzebami, emocjami, a motywacją. Rozumie mechanizmy reakcji stresowej i somatyczne oraz psychologiczne konsekwencje stresu długoterminowego.		
W2	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.	K_W20	P6S_WK P6S_UW P6S_UK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi zdefiniować podstawowe pojęcia psychologiczne, umie posługiwać się nimi w dyskusji.	K_U04	P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student rozumie konieczność ciągłego dokształcania się. Student potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	K_K01 K_K08	P6S_KK P6S_UU P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład, prezentacje multimedialne, pokaz.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Wprowadzenie do psychologii. Przegląd podstawowych teorii psychologicznych. Teoria psychodynamiczna, behawioryzm, psychologia poznawcza, ewolucyjna. 2. Samowiedza i jej składniki centralne i peryferyjne. Związek samooceny z aspiracjami. Dysonans poznawczy a potrzeba podtrzymywania samooceny. Poczucie własnej wartości. 3. Emocje. Kulturowe uwarunkowania emocji. Interpretacje emocji. Mózgowe mechanizmy emocji. Jedzenie pod wpływem emocji. Stres i jego konsekwencje somatyczne i psychologiczne 4. Stres. Skutki psychologiczne i somatyczne przewlekłego stresu. Sposoby radzenia sobie ze stresem. 5. Mechanizm motywacyjny. Pojęcie motywu. Motywacja a sprawność działania. Rola kar i nagród w procesie motywowania. Konflikty motywacyjne
--------	---

	6. Zaburzenia odżywiania. Anoreksja. Bulimia. Ortoreksja. Bigoreksja.. Negatywna stygmatyzacja.
	7. Komunikacja interpersonalna. Pytania zamknięte i otwarte. Parafrazowanie. Odzwierciedlanie emocji. Asertywność

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie wykładu (praca pisemna)	Egzamin pisemny/ustny
W1			X	
W2			X	
U1			X	
K1			X	

8. LITERATURA

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
Literatura uzupełniająca	1. Miedzińska B., Podstawy psychologii. Wyd. Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze 2010 2. Motyka M., Komunikacja terapeutyczna w opiece ogólnomedycznej, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	2
	Studiowanie literatury	3
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 03a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy socjologii
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	Basics of sociology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Kornel Musiał
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Ogólna wiedza o społeczeństwie uzyskana w toku edukacji szkolnej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS*
2	15 godz.						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z genezą socjologii i jej głównych subdyscyplin, z podstawowymi teoriami i pojęciami pomocnymi w analizie trwania i zmiany społeczeństwa. Klasycznymi i współczesnymi teoriami.
C2	Rozwinięcie 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna środowiskowe mechanizmy uwarunkowania cech człowieka.	K_W03	P6S_WG
W2	Student zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości.	K_W11	P6S_WK
W3	Student rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W13	P6S_WK
W4	Student zna cele i zadania zdrowia publicznego.	K_W21	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student posiada umiejętność analizy danych i wykorzystania informacji, pochodzących z różnych źródeł.	K_U01	P6S_UW
U2	Student posiada umiejętność włączania się w prozdrowotny styl życia.	K_U29	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student okazuje szacunek wobec jednostek społecznych i grup społecznych.	K_K03	P6S_KR
K2	Student potrafi formułować opinie dotyczące jednostek, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	K_K08	P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład z prezentacją multimedialną, studium przypadku, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunkiem uzyskania zaliczenia jest:

1. Obecność na zajęciach.
2. Uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium pisemnego.

Sposób oceny kolokwium - test pisemny (pytania otwarte i zamknięte)

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;
 od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;
 od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;
 od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;
 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. Geneza i teoria socjologii. Główne subdyscypliny socjologii. Socjologiczne pytania i odpowiedzi – 2 godz. 2. Biologiczne podstawy życia społecznego – 2 godz. 3. Więzy i struktury społeczne – 2 godz. 4. Kultura. Zmiana społeczno-kulturowa. Socjalizacja i kontrola społeczna – 2 godz. 5. Kategorie i grupy społeczne. Organizacje i instytucje – 2 godz. 6. Środowisko. Bieg życia – 2 godz. 7. Zdrowie, choroba i niepełnosprawność – 2 godz. 8. Podsumowanie wiedzy i umiejętności – 1 godz.
---------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny (podano przykładowe)	
	Kolokwium pisemne	
W1	X	
W2	X	
W3	X	
W4	X	
U1	X	
U2	X	
K1	X	
K2	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Wybrane rozdziały z następujących monografii: 1. Giddens A. (2017), <i>Socjologia</i>, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Szacka B. (2008), <i>Wprowadzenie do socjologii</i>, Oficyna Naukowa, Warszawa. 3. Sztompka P. (2021), <i>Socjologia. Wykłady o społeczeństwie</i>, Wyd. Znak Horyzont, Kraków. Komunikaty i raporty z badań: 1. CBOS: www.cbos.pl 2. GUS: www.stat.gov.pl
Literatura uzupełniająca	1. <i>Słownik socjologii i nauk społecznych</i> (2008), pod red. G. Marshalla, Wyd. PWN, Warszawa.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do testu pisemnego	10
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

Kod przedmiotu: 03b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy socjologii medycyny
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	Fundamentals of the sociology of medicine
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Kornel Musiał
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Ogólna wiedza o społeczeństwie uzyskana w toku edukacji szkolnej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS*
2	15 godz.						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z socjologicznym rozumieniem zdrowia i choroby.
C2	Nabycie umiejętności socjologicznej analizy społeczno-kulturowych uwarunkowań zdrowia oraz funkcjonowania instytucji medycznych.
C3	Zapoznanie studentów z podstawowymi modelami komunikacyjnymi relacji lekarz – pacjent – rodzina.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Student zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości.	K_W11	P6S_WK
W2	Student zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu w zakresie niezbędnym do prowadzenia edukacji żywieniowej.	K_W12	P6S_WK
W3	Student rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W13	P6S_WK
W4	Student zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	K_W21	P6S_WK
W5	Student zna organizację zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	K_W22	P6S_WK
W6	Student zna zasady i znaczenie promocji zdrowia.	K_W23	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student posiada umiejętność analizy danych i wykorzystania informacji, pochodzących z różnych źródeł.	K_U01	P6S_UW
U2	Student potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym.	K_U07	P6S_UW P6S_UO
U3	Student posiada umiejętność włączania się w prozdrowotny styl życia.	K_U29	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro.	K_K03	P6S_KR
K2	Student potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu.	K_K06	P6S_KK
K3	Student potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	K_K08	P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład z prezentacją multimedialną, studium przypadku, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunkiem uzyskania zaliczenia jest:

1. Obecność na zajęciach.
 2. Uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium pisemnego.
- Sposób oceny kolokwium - test pisemny (pytania otwarte i zamknięte)
- Ilość uzyskanych punktów:
- od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;
 - od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;
 - od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;
 - od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;
 - 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. Socjologia jako nauka o społeczeństwie – podstawowe ujęcia teoretyczne. Socjologia medycyny jako jedna z dziedzin socjologii – 2 godz. 2. Szpital i inne instytucje opieki medycznej w kontekście ich społecznej ważności dla społeczeństwa – 2 godz. 3. Socjologiczne koncepcje zdrowia i choroby. Jakość życia w chorobie – 2 godz. 4. Kultura i socjalizacja. Socjologia ciała, socjologia niepełnosprawności– 2 godz. 5. Śmierć i umieranie w różnych kulturach. Postawy społeczne wobec chorych/niepełnosprawnych/umierających – 2 godz. 6. Rola chorego, pacjenta i rodziny. Modele komunikacyjne relacji lekarz – pacjent – rodzina – 2 godz. 7. Struktura społeczeństwa a zdrowie – 2 godz. 8. Podsumowanie wiedzy i umiejętności – 1 godz.
---------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny (podano przykładowe)	
	Kolokwium pisemne	
W1	X	
W2	X	
W3	X	
W4	X	
W5	X	
W6	X	
U1	X	
U2	X	
U3	X	
K1	X	
K2	X	
K3	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Wybrane rozdziały z następujących monografii: 1. Pod red. J. Barańskiego i W. Piątkowskiego (2002), <i>Zdrowie i choroba. Wybrane problemy socjologii medycyny</i>, Oficyna Wydawnicza ATUT, Wrocław. 2. Giddens A. (2017), <i>Socjologia</i>, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Ostrowska A. (2005), <i>Śmierć w doświadczeniu jednostki i społeczeństwa</i>,
-----------------------	--

	Wyd. IFiS PAN, Warszawa. 4. Sokołowska M. (1986), <i>Socjologia medycyny</i>, Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa. 5. Sztompka P. (2021), <i>Socjologia. Wykłady o społeczeństwie</i>, Wyd. Znak Horyzont, Kraków. Artykuły (ogólnodostępne): 1. Domaradzki J. (2013), <i>O definicjach zdrowia i choroby</i>, „Folia Medica Lodziensia”. 2. Doroszevska A., Sadowska A. (2013), <i>Mosty zamiast murów – socjologia medycyny przykładem udanej (?) interdyscyplinarnej współpracy</i>, „Nauka i Szkolnictwo Wyższe” 1/41/2013. 3. Galasiński D. (2013), <i>Osoby niepełnosprawne czy z niepełnosprawnościami?</i>, „Niepełnosprawność – zagadnienia, problemy, rozwiązania” Nr IV/2013(9). 4. Knol-Michałowska K. (2014), <i>Internet jako źródło informacji o zdrowiu – wady i zalety dla relacji lekarz – pacjent. Perspektywa pacjentów</i>, „Hygeia Public Health” 2014, 49(3). 5. Zembala A. (2015), <i>Modele komunikacyjne w relacjach lekarz – pacjent</i>, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ Nauki Ścisłe, Nr 11. Komunikaty i raporty z badań: 1. CBOS: www.cbos.pl 2. GUS: www.stat.gov.pl
Literatura uzupełniająca	1. Gruchola M. (2010), <i>Kultura w ujęciu socjologicznym</i>, „Roczniki Kulturoznawcze”, Tom I. 2. Skrzypek M. (2012), <i>Geneza i ewolucja podstawowych kategorii analitycznych socjologii medycyny</i>, „Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu”, Tom 18, Nr 4. 3. <i>Słownik socjologii i nauk społecznych</i> (2008), pod red. G. Marshalla, Wyd. PWN, Warszawa.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do testu pisemnego	10
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

Kod przedmiotu: 04a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy pedagogiki
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	Basics of pedagogy
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Anna Dzikomska-Kaczan
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Ogólna wiedza o społeczeństwie uzyskana w toku edukacji szkolnej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS*
2	15 godz.						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Wypożyczenie studentów w wiedzę i umiejętności pedagogicznych niezbędnych w pracy z pacjentem.
C2	Wypożyczenie studentów w wiedzę i umiejętności i konteksty działań pedagogicznych z pacjentem w różnym stanie emocjonalnym, a także z jego rodziną.
C3	Wypożyczenie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędnych do planowania swojej pracy, zasad etycznych i postępowania w sytuacjach trudnych.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student pozna podstawowe pojęcia stosowane w pedagogice między innymi takie jak: nauczanie, uczenie się, socjalizacja, opieka, pomoc	K_W17 K_W_07	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi rozróżnić koncepcje pedagogiczne z uwzględnieniem najnowszych podejść.	K_U04	P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Przestrzega wartości, powinności i sprawności moralnych w opiece.	K_K03	P6S_KR

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia wykładu:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. Analiza podstawowych pojęć pedagogicznych (np. wychowanie, kształcenie, opieka, pomoc, środowisko, wsparcie społeczne) - poszukiwanie związków między pojęciami. Pedagogika a medycyna. 2. Zasady i wyzwania w pracy, elementy pedagogiki w postępowaniu z małymi pacjentami. 3. Dziecko jako podmiot w opiece. 4. Wartości w wychowaniu. Cele, metody wychowania. Warunki skutecznego wychowania. Wykorzystanie wiedzy pedagogicznej w opiece nad zdrowiem. Zasady postępowania w sytuacjach trudnych. 5. Efektywne komunikowanie się w edukacji prozdrowotnej. Różne style komunikacji
---------	---

	personalnej. 6. Pedagogiczne postępowanie z rodziną pacjenta, zasady współpracy, wyzwania i problemy. Zasady etyczne. 7. Zakres i znaczenie zadań pedagogicznych w działalności zawodowej dietetyka.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny (podano przykładowe)	
	Zaliczenie pisemne	
W1	X	
U1	X	
K1	X	

8. LITERATURA

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

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do testu pisemnego	10
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

Kod przedmiotu: 04b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy dydaktyki
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	Basics of didactics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Anna Dzikomska-Kaczan
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Ogólna wiedza o społeczeństwie uzyskana w toku edukacji szkolnej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS*
2	15 godz.						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Wypożyczenie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędnych do komunikowania się z pacjentem.
C2	Wypożyczenie studentów w wiedzę i umiejętności i konteksty działań pedagogicznych, sposobów postępowania z pacjentem i ewaluacji.
C3	Wypożyczenie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędnych do planowania pracy z pacjentem.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
-----	---	---	--

WIEDZA			
W1	Zna istotę i strukturę zjawisk zachodzących w procesie przekazywania i wymiany informacji.	K_W17 K_W_07	P6S_KU
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi scharakteryzować proces komunikowania interpersonalnego i społecznego oraz odnosić ją do działalności dydaktycznej	K_U04	P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student posiada samowiedzę dot. własnego profesjonalizmu, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się w zakresie edukacji medycznej	K_K01 K_K_06	P6S_KR P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia wykładu:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

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

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny (podano przykładowe)	
	Zaliczenie pisemne	
W1	X	
U1	X	
K1	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. K. Kruszewski (red)-Sztuka nauczania . Czynności nauczyciela .Warszawa 2012. 2. Kwieciński Z., Śliwerski B., Pedagogika: podręcznik akademicki t.2. Wyd. PWN 2010
Literatura uzupełniająca	1. Gajewska G., Elementy pedagogiki opiekuńczej oraz metodyki opieki i wychowania. Zielona Góra, 2001. 2. Ewaluacja w edukacji szkolnej i akademickiej / pod. red. Ireny Bartusiak.Wrocław, 2010

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do testu pisemnego	10
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

Kod przedmiotu: 05

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Ochrona własności intelektualnej
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Legal protection of intellectual property
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapie/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Prof. Przemysław Żukiewicz
Przedmioty wprowadzające	Podstawy prawa (Wstęp do zagadnień prawnych).
Wymagania wstępne	

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	15						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z zakresu ochrony praw autorskich, praw własności przemysłowej 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 procedurami ochrony własności intelektualnej, przepisami karnymi i sankcjami oraz postępowaniem odszkodowawczym w tym zakresie.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna podstawy prawa w ochronie zdrowia. Zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu prawa autorskiego i ochrony własności intelektualnej.	K_W25	P6S_WK
W2	Student zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka – również w ramach kwestii związanych z prawem własności intelektualnej.	K_W26	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi stosować podstawowe regulacje prawne w zakresie niezbędnym do wykonywania zawodu dietetyka (w tym regulacje z zakresu prawa własności intelektualnej).	K_U25	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student rozumie konieczność ciągłego dokształcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Student potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role.	K_K04	P6S_UO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład przewodni z elementami multimedialnymi. Dyskusja.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Ocena z wykładu stanowi wypadkową następujących elementów:

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.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

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

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny	
	Sprawdzian pisemny (test)	Aktywność na wykładzie (udział w dyskusji)
W1	X	X
W2	X	X
U1	X	X
K1	X	X
K2		X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie i prawa pokrewne</i>, wyd. Wolters Kluwer 2020, 2. T. Szymanek, <i>Prawo własności przemysłowej</i>, Warszawa 2008, 3. 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., 4. Ustawa z dnia 30 czerwca 2000 roku – <i>Prawo własności przemysłowej</i>, Dz.U. z 2003 roku Nr 119, poz. 1117 z późn. zm.
Literatura uzupełniająca	1. R. Golat, <i>Prawo autorskie i prawa pokrewne</i>, wyd. C.H. Beck 2018, 2. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie</i>, Wolters Kluwer Polska Warszawa 2021, 3. M. Poźniak-Niedzielska, J. Szczotka, M. Mozgawa, <i>Prawo autorskie i prawa pokrewne, zarys wykładu</i>, Oficyna Wydawnicza Branta, Bydgoszcz, Warszawa, Lublin 2007, 4. J. Sieńczyło – Chlabicz (red), <i>Prawo własności intelektualnej</i>. LexisNexis Polska, 2018.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	3
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	2
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

Kod przedmiotu: 06a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Język niemiecki, poziom A1-B2
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	The German Course, level A1-B2
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Józef Zaprucki
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2			30				2
3			30				2
4			30				2
5			30				2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Utrwalenie i rozwijanie u studentów umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych do poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
C2	Usystematyzowanie u studentów wiedzy i rozwijanie umiejętności zastosowania struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
C3	Doskonalenie przez studentów umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.
C4	Uzyskanie wiedzy w zakresie kultury niemieckiej

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student posiada wiedzę na temat podstawowych zagadnień z zakresu kultury niemieckiej	W_U3	P6S_UW
UMIĘJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi komunikować się z współpracownikami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej.	K_U4	P6S_UK P6S_KR
U2	Student posługuje się językiem niemieckim na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U9	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do samodzielnego pogłębiania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności posługiwania się językiem niemieckim	K_K05	P6S_KK
K2	Student potrafi skutecznie korygować swoje błędy językowe podczas wypowiedzi w języku niemieckim	K_K09	P6S_KK
K3	Student posiada nawyk systematycznego uczenia się i korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu.	K_K17	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Metoda audiolingwalna (słuchanie, mówienie, czytanie i pisanie).

Metoda praktyczna (ćwiczenia produkcyjne, projekty, metoda przewodniego tekstu, symulacja).

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Sem. 2 – 4:

Projekt: przygotowanie projektu-prezentacji na temat:

Sem. 2: Projekt – prezentacja na temat „Tradycje i tajemnice kuchni niemieckiej”.

Sem. 3: Projekt – prezentacja o zainteresowaniach. Jak lubię spędzać wolny czas.

Sem. 4: Projekt – prezentacja „Landy w RFN. Kultura, obyczaje, kuchnia”.

Ocenie podlega:

- zawartość merytoryczna (zgodna z tematem; dostosowana do możliwości odbiorców i potencjału tematu) – maks. 5 pkt;
- oryginalność prezentacji (forma, wykorzystanie środków audiowizualnych) – maks. 5 pkt;
- udokumentowanie wykorzystanych źródeł – maks. 5 pkt;
- język prezentacji (poprawność językowa) – maks. 5 pkt;
- umiejętność zaprezentowania projektu – maks. 5 pkt;
- staranność – maks. 5 pkt.

Uzyskana ilość punktów (maks. 30) przeliczana jest na ocenę:

Sposób oceny prezentacji

Ilość uzyskanych punktów:

od 28 do 30 student uzyskuje ocenę – bardzo dobrą – 5,0;

od 25 do 27 student uzyskuje ocenę – dobrą plus – 4,5,

od 22 do 24 student uzyskuje ocenę – dobrą – 4,0;

od 19 do 21 student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

od 15 do 18 student uzyskuje ocenę – dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów poniżej 15 student otrzymuje ocenę niedostateczną – 2,0

Test pisemny

Test składa się z 15 pytań dotyczących materiału omawianego na zajęciach.

Ocena z testu jest obliczana w następujący sposób:

- 100 – 90 % prawidłowych odpowiedzi – ocena bardzo dobra
- 89 – 85 % prawidłowych odpowiedzi – ocena dobra plus
- 84 – 75 % prawidłowych odpowiedzi – ocena dobra
- 74 – 70 % prawidłowych odpowiedzi – ocena dostateczny plus
- 69 – 52 % prawidłowych odpowiedzi – ocena dostateczna
- 51 – 0 % prawidłowych odpowiedzi – ocena niedostateczna

Sem. 5

Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności z całego przedmiotu.

Egzamin składa się z części pisemnej oraz części ustnej.

- Część pisemna – test składający się z 30 pytań. Na tę część przewidziane jest 60 pkt.
- Część ustna, mówienie – (Sprechen). W zadaniu pierwszym studenci omawiają wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim studenci poszukują konsensusu na wybrany temat. Studenci oceniani są przez komisję. Na tę część przewiduje się 40 pkt.

Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:

- 100 – 90 % ocena bardzo dobra
- 89 – 85 % ocena dobra plus
- 84 – 75 % ocena dobra
- 74 – 70 % ocena dostateczny plus
- 69 – 52 % ocena dostateczna
- 51 – 0 % ocena niedostateczna

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	Sem.2 Poznajmy się! Formalny i nieformalny styl wypowiedzi. Rodzaj rzeczowników. Zaimki osobowe. Moja rodzina. Odmiana czasowników. Określanie miejsca zamieszkania. Liczebniki od 0-100. Mój dzień. Dni tygodnia. Czas przeszły oraz czas przyszły złożony. Sport i hobby. Określanie godziny i pory dnia.
	Sem. 3 Pogoda. Pory roku i nazwy miesięcy. Odmiana przymiotników. Transport. Opisywanie i wskazywanie drogi. Podróże. Liczebniki porządkowe. Projekt – prezentacja na temat „Zwiedzamy Niemcy”.

	Kawiarnia, restauracja. Zamawianie potraw w lokalu gastronomicznym. Produkty. Rozmowy o upodobaniach kulinarnych. Dania. Kuchnia niemiecka. Czasowniki nieregularne. Prezentacja o zainteresowaniach. Jak lubię spędzać wolny czas. Sem. 4 Cechy charakteru, zachowania. Profil osobisty Zakupy. Ubrania. W sklepie – pytania o rozmiar, fason, kolor odzieży. Czasowniki dokonane i niedokonane Hotel. Słownictwo związane z hotelem, dialogi w recepcji. Państwa. Kierunki świata. Nazwy narodowości. Tryb rozkazujący. Projekt-prezentacja „Landy w Niemczech. Kultura, obyczaje, kuchnia Lubię ciekawe historie. Redagowanie krótkich opowiadań. Projektowanie wywiadów. Czytanie ciekawych biografii Środki masowego przekazu. Informacja prasowa. Wypowiedzi na forum. Prowadzenie dyskusji Sem. 5 Rozmowy przez telefon. Plany na przyszłość osobiste i zawodowe. Dziedziny sztuki. Zawody artystyczne. Muzeum. Wizyta w Muzeum Karkonoskim Święta i tradycje w Niemczech Zdrowie. Wizyta u lekarza i w aptecę.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1	X	X		X
U1	X	X		X
U2	X	X		
K1		X		
K2	X	X		
K3		X		

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. J. Czochrański i inni, Akademicki podręcznik języka niemieckiego, Warszawa 1990
Literatura uzupełniająca	1. PONS Kompaktwörterbuch Polnisch-Deutsch/Deutsch-Polnisch 2. Rug W., <i>Grammatik mit Sinn und Verstand</i> , wyd. Klett International GmbH 2006.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
--------------------	---------------------------------------

Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	120
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	40
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	25
Łączny nakład pracy studenta		200
Liczba punktów ECTS		8

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 06b

1 INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

1.A Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	JĘZYK ANGIELSKI, POZIOM A1-B2
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	ENGLISH LANGUAGE COURSE, LEVEL A1-B2
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Katedra Nauk o Kulturze Fizycznej i Zdrowiu
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Monika Wachowicz
Przedmioty wprowadzające	Brak przedmiotów wprowadzających
Wymagania wstępne	Semestr II – brak. Semestr III – uzyskanie zaliczenia z przedmiotu Język angielski w semestrze II. Semestr IV - uzyskanie zaliczenia z przedmiotu Język angielski w semestrze III. Semestr V - uzyskanie zaliczenia z przedmiotu Język angielski w semestrze IV. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest ukończenie kursu semestralnego.

1.B Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2	-	-	30	-	-	-	2
3	-	-	30	-	-	-	2
4	-	-	30	-	-	-	2
5	-	-	30	-	-	-	2

2 CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Utrwalenie i rozwijanie umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych do poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
C2	Usystematyzowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności zastosowania struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
C3	Doskonalenie umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.

3 EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna nowożytny język obcy na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalający korzystać z literatury obcojęzycznej dotyczącej najnowszych osiągnięć w zakresie dietetyki.	K_W15	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U09	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student rozumie konieczność ciągłego dokształcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU

4 METODY DYDAKTYCZNE

1.	Metoda audiolingwalna (słuchanie, mówienie, czytanie i pisanie).
2.	Metoda eklektyczna (odkrywanie języka, dryl, podejście funkcjonalne, podejście komunikacyjne, kooperacja uczniów, rozmowa U i U oraz U i N).
3.	Metoda podająca (objaśnienia, prezentacja multimedialna).
4.	Metoda praktyczna (ćwiczenia produkcyjne, projekty, metoda przewodniego tekstu, pokaz, symulacja).

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1. Testy pisemne w formie otwartej sprawdzające umiejętności językowe.

Ocena z testów jest obliczana w następujący sposób:

ocena bardzo dobra - 100% - 92%

ocena dobra plus - 91% - 83%

ocena dobra - 82% - 74%

ocena dostateczna plus - 73% - 63%

ocena dostateczna - 62% - 52%

2. Projekty, prezentacje: indywidualne i grupowe

Tematyka prac projektowych:

Sem. 2: Projekt – prezentacja na temat hobby i zainteresowań.

Sem. 3: Projekt – prezentacja „My town” na temat miejsca zamieszkania studentów.

Sem. 4: Projekt - prezentacja „Culture and traditions”.

Sem 5: Projekt – prezentacja streszczenia tekstu na temat dziedziny zawodowej studenta

Kryteria oceny:

- poprawność gramatyczna – wersji pisemnej i prezentacji ustnej (0 - 5 pkt., gdzie 5 pkt stanowi wartość maksymalną)

Na poprawność gramatyczną składa się użycie poprawnych i odpowiednich do kontekstu gramatycznych struktur i form (zarówno prostych jak i złożonych)

- użycie adekwatnego słownictwa – w wersji pisemnej i w prezentacji ustnej (0 – 5 pkt., gdzie 5 pkt stanowi wartość maksymalną). Użycie adekwatnego słownictwa przez studenta w wersji pisemnej i w trakcie wypowiedzi jest oceniane pod kątem poprawnego zastosowania słownictwa kontekstualnie należącego do tematu wypowiedzi oraz zastosowania różnorodnych form semantycznych, takich jak np.: czasowniki złożone, kolokacje, wyrażenia idiomatyczne, słownictwo formalne, etc.
- umiejętność prezentacji ustnej – artykułowanie, akcentowanie poszczególnych dźwięków, umiejętność tworzenia spójnej wypowiedzi (0 - 5 pkt., gdzie 5 pkt stanowi wartość maksymalną).
- umiejętność prezentacji ustnej jest oceniana pod kątem artykułowania i akcentowania zarówno poszczególnych dźwięków i słów jak również intonacji całych zdań oraz pod względem umiejętności studenta w tworzeniu spójnych zdań w zwartą wypowiedź bez zbędnych pauz i wahań. Zdania powinny być budowane w zgodzie z logiczną argumentacją i powinny tworzyć wyczerpującą temat wypowiedź.

Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:

od 0 do 5 punktów – niedostateczny

od 6 do 7 punktów – dostateczny

od 8 do 9 punktów – dostateczny plus

od 10 do 11 punktów – dobry

od 12 do 13 punktów – dobry plus

od 14 do 15 punktów – bardzo dobry

3. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności:

- Czytanie (*reading*)**-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 *prawda fałsz*. Na tę część przewiduje się 10 pkt.
- Zastosowanie struktur leksykalno-gramatycznych (*English in Use*)** – zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta (*cloze test*), transformacje (*sentence transformations*) lub uzupełnienie jedną z wielu podanych możliwości (*multiple choice test*). 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 (*listening*)** 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 (*speaking*)**-W zadaniu pierwszym student omawia wylosowany przez siebie temat. W zadaniu drugim student omawia i interpretuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez wykładowcę. Na tę część przewiduje się 10 pkt.

Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu i jest obliczana w następujący sposób:

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

6.TREŚCI PROGRAMOWE

Semestr 2	Dane personalne, kraje i narodowości; 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, adresy
	Formularze osobowe; Adresy , Adresy poczty elektronicznej, Numery telefonów, Alfabet; Przymiotniki dzierżawcze: <i>my, his etc.</i> Czasownik <i>to be</i> – zdania pytające i przeczące

	Szkoła i życie codzienne; Wyposażenie w klasie, Polecenia nauczyciela; Przedimki nieokreślone: <i>a/an</i> , Liczba mnoga rzeczowników; Zaimki wskazujące: <i>this/that, these/those</i> ; Obyczaje, sposób życia, Zdania twierdzące i przeczące w czasie <i>Present Simple</i> .
	Praca i rodzina; Rodzaje zawodów, Przedimki <i>a/an</i> przed nazwami zawodów; Związki rodzinne, Forma dzierżawcza <i>'s</i> ; Pytania w czasie <i>Present Simple</i>
	W hotelu/list nieformalny; Wyposażenie hotelowe, Wyrażenia związane z wynajmowaniem pokoju hotelowego
	Opisywanie przedmiotów i ludzi; Przymiotniki, Związki przymiotników i rzeczowników; Zdania oznajmujące, pytające i przeczące w czasie <i>simple present</i> - ćwiczenia
	Czas; Czynności dnia codziennego, Godziny; Zdania w czasie <i>present simple</i> , Określanie czasu, Przysłowki częstotliwości
	Życie codzienne – w kawiarni/ulubiony dzień; Kawiarniane menu, Zwroty grzecznościowe, Czynności dnia codziennego. Przysłowki <i>at, for, in to</i> , Związki wyrazowe, Forma dzierżawcza <i>'s</i>
	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>
	Życie codzienne – umiejętności. Rodzaje umiejętności, Czasownik <i>can/can't</i>
Semestr 3	Zakupy. Nazwy ubrań, Zwroty związane z kupowaniem ubrań; Przymiotniki opisujące osobowość, Preferencje
	Historia i kultura – wybitne postaci. Sławne nazwiska, Fakty historyczne
	Czasownik <i>to be</i> w czasie <i>simple past</i> . Słowotwórstwo: tworzenie rzeczowników przez dodanie końcówek.
	Podróże. Podróż samolotem, Określniki czasu przeszłego. Czas <i>simple past</i> : czasowniki regularne
	Życie codzienne – życie towarzyskie; Wieczór poza domem, Związki wyrazowe z czasownikami <i>have, get, go</i> , Czas <i>simple past</i> – czasowniki nieregularne
	Życie codzienne – robienie zakupów, Wakacje; Zakupy w sklepie z pamiątkami, Zwiedzanie; Czas <i>simple past</i> : zdania oznajmujące, przeczące i pytające, Przysłowki: <i>by, for, in, out, to</i>
	Dom, Pomieszczenia, Meble, Konstrukcje <i>there is/there are/there was/there were</i> , Przysłowki miejsca
	Życie codzienne – życie sąsiedzkie; Czynności dnia codziennego, Czas <i>Present Continuous</i>
	Miejsce zamieszkania – miasto; Miejsca warte polecenia w Londynie, Miejsca warte polecenia w mieście, Czesy <i>present simple</i> i <i>present continuous</i>
	Rzeczowniki policzalne i niepoliczalne; Przedimki nieokreślone <i>a/an, some/ any</i> ; Pytania <i>how much/how many?</i> Przysłowki 'ilościowe': <i>(quite) a lot, much etc.</i>
Semestr 4	Tworzenie definicji wyrazów, korzystanie z definicji słownikowych. Słowniki mono i dwujęzyczne. Parafrazowanie zdań; zdania złożone ze spójnikami <i>who, which, where</i>
	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
	Czas <i>present continuous</i> i forma <i>going to</i> w wyrażeniach dotyczących planów na przyszłość (praca, wakacje, studia, zakładanie rodziny)
	Wyrażanie opinii na temat przyszłości; formy <i>will/won't</i> ; wyrażanie obietnic, propozycji i decyzji; czasowniki z przyimkiem <i>back</i>
	Quiz – pytania dotyczące różnych czynności z przeszłości, teraźniejszości i przyszłości; ćwiczenia na słuchanie i czytanie
	Konflikty w rodzinie i wśród przyjaciół. Doświadczenia i czynności już wykonane i jeszcze nie wykonane; czas <i>present perfect</i> z <i>yet, just i already</i>
	Tempo współczesnego życia porównania z przeszłością; stopień wyższy przymiotników; konstrukcje: <i>as ... as, less ... than</i>
	Opisy miejsc z użyciem przymiotników w stopniu najwyższym, np. najbardziej przyjazne miejsce/miasto dla obcojęzycznego turysty; przymiotniki o przeciwnym znaczeniu. Spotkania towarzyskie, imprezy kulturalne, prowadzenie rozmów na temat zachowań w

	towarzystwie; konstrukcje: <i>czasownik + bezokolicznik, czasownik + czasownik z -ing</i> Nauka języków obcych; ulubione i sprawdzone metody nauki. Jak ważna jest 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>. Pisanie formalnego listu internetowego; wskazywanie formalnych odpowiedników nieformalnych wyrażen; formułowanie pytań – zasięganie informacji (np. w odpowiedzi na ofertę kursów wakacyjnych). 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 Opisywanie hipotetycznie możliwych wydarzeń; tematyka – zwierzęta; drugi okres warunkowy (<i>if + past, would + infinitive</i>); Podejmowanie decyzji w różnych sytuacjach życiowych; wyrażanie możliwości i przypuszczeń z zastosowaniem <i>may i might</i>. 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>
Semestr 5	Biografie znanych osobistości oraz osób bliskich; formułowanie wypowiedzi na temat przeszłości oraz doświadczeń – zestawienie czasów <i>past simple i present perfect</i> Wspomnienia z dzieciństwa i lat szkolnych; formułowanie wypowiedzi z zastosowaniem konstrukcji <i>used to i didn't use to</i> Wynalazki i wynalazcy; <i>strona bierna</i> w wybranych czasach; czasowniki: <i>invent, discover</i> Podróże i wycieczki (biuro podróży, punkt informacji turystycznej, broszury informacyjne, planowanie podróży); opis obiektu turystycznego. Prezentacja projektów na temat wybranych atrakcji turystycznych. Sposoby spędzania wolnego czasu; wyrażenia: <i>something, anything, nothing</i>; przymiotniki z końcówką <i>-ed i -ing</i> Wpływ trybu życia na zdrowie; określenia liczby i ilości – <i>too ..., not enough, a lot, many, much, a few, a little</i> Ciekawe zawody, predyspozycje potrzebne do wykonywania tych zawodów; przymiotniki określające osobowość. Czas <i>present perfect continuous</i> (zmiany w życiu) 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. Analiza wybranych przykładów CV; pisanie własnego CV Wizja twojego idealnego świata przypomnienie <i>drugiego okresu warunkowego</i>. Tradycje kultury anglosaskiej Jesteś szczęściarzem czy pechowcem? Historie z życia wzięte; <i>trzeci okres warunkowy</i> Prezentacja i analiza materiałów informacyjnych (prasowych, radiowych, telewizyjnych i internetowych). Relacjonowanie zdarzeń. <i>Mowa zależna</i>

7.METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Test pisemny	Projekt/prezentacja
U1	x	x	x	x
W1	x	x	x	x
K1	x			x

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Latham-Koenig, C., Oxenden, C., Lambert J., 2019, <i>English File Elementary Oxford University Press</i> (książka dla ucznia, ćwiczenia) 2. Latham-Koenig C., Oxenden C., Lambert J., 2019. <i>English File Pre-intermediate, Oxford University Press</i> (książka dla ucznia, ćwiczenia) 3. Latham-Koenig, C., Oxenden, C., Chomacki, K., Lambert, J. 2019. <i>English File Intermediate, Oxford University Press</i> (książka dla ucznia, ćwiczenia)
Literatura uzupełniająca	1. Coe N., Harrison M., Paterson K., 2012. <i>Oxford Practice Grammar – Intermediate</i> , OUP, 2. Murphy R., <i>English Grammar in Use</i> (5 th ed.), 2019. Cambridge University Press, 3. Vince M., 2014. <i>First Certificate Language Practice</i> , Macmillan.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	120
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	40
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	25
Łączny nakład pracy studenta		200
Liczba punktów ECTS		8

* ostateczna liczba punktów ECTS

Kod przedmiotu: 06c

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Język hiszpański, poziom A1-B2
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Spanish Language Course, level A1-B2
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Mgr Weronika Grobelska
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	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.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2		30					2
3		30					2
4		30					2
5		30					2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Utrwalenie i rozwijanie u studentów umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych do poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
C2	Usystematyzowanie u studentów wiedzy i rozwijanie umiejętności zastosowania struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
C3	Doskonalenie przez studentów umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.

C4	Uzyskanie wiedzy w zakresie kultury hiszpańskiej.
-----------	---

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student posiada wiedzę na temat podstawowych zagadnień z zakresu kultury hiszpańskiej.	W_U3	P6S_UW
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi komunikować się z współpartnerami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej.	K_U4	P6S_UK P6S_KR
U2	Student posługuje się językiem hiszpańskim na poziomie A1-B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U9	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do samodzielnego pogłębiania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności posługiwania się językiem hiszpańskim.	K_K05	P6S_KK
K2	Student potrafi skutecznie korygować swoje błędy językowe podczas wypowiedzi w języku hiszpańskim	K_K09	P6S_KK
K3	Student posiada nawyk systematycznego uczenia się i korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu.	K_K17	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Metoda audiolingwalna (słuchanie, mówienie, czytanie i pisanie).
Metoda praktyczna (ćwiczenia produkcyjne, projekty, metoda przewodniego tekstu, symulacja).

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Sem. 4. Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na 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 transformacje zdań (np. układanie pytań, tworzenie strony biernej), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenie rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.zenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Sem. 5. Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na 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 transformacje zdań (np. układanie pytań, tworzenie strony biernej), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumacze rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.nia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:

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

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. Interview (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 p unktów dostateczny

od 15 do 17 punktów dobry

od 18 do 20 punktów bardzo dobry

Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności: czytanie comprensión lectora. 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 prawda fałsz. Na tę część przewiduje się 10 pkt. Zastosowanie struktur leksykalno- gramatycznych: gramática). Zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych 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 są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu.

Na tę część przewiduje się 20 pkt. podania definicji, synonimu, antonimu.

Na tę część przewiduje się 20 pkt.: słuchanie (compresión auditiva/compresión auditiva). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z 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 np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce.

Na tę część przewiduje się 10 pkt. mówienie (expresión oral/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 tuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję.

Na tę część przewiduje się 10pkt. Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu. Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu.

Przeliczenie punktów na oceny:

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

	Sem.2. 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. 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. 3. Położenie osób i przedmiotów. Opisywanie osób i przedmiotów w przestrzeni. 4. Czasowniki nieregularne <i>estar i haber</i>, użycie <i>mucho i poco</i>, użycie <i>cúanto</i>, przymiotnik, jego liczba i rodzaj. 5. 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, cuál</i>.
--	--

Ćwiczenia	6. Rodzajnik ściągnięty a + el = al. Wyrażanie ilości. Zdania przyczynowe: porque, es que, biernik osobowy, liczebniki główne 0 -10. 7. Czas teraźniejszy(cd.) mówienie o czynnościach codziennych i aktualnych wydarzeniach Presente de indicativo , gerundio,estar + gerundio. 8. Czas. Liczby 10-100, godziny, daty, czasowniki nieregularne, miesiące, dni tygodnia. Mówienie o codzienności, zadawanie pytań o czas. 9. Czasownik gustar , opis miejsc i ludzi, przymiotniki służące do opisu wyglądu Rodzina. 10. Przymiotniki służące do opisu osób, części ciała. Potwierdzanie i negowanie słowami también, tampoco. Hiszpański i jego użytkownicy. 11. Zakupy. Kolory, wzory, materiały. 12. Liczebniki od 100 -1 000 000, peryfrazą tener+ que +infinitivo, stopniowanie przymiotnika i przysłówka. Postaci kultury hiszpańskiej i latynoamerykańskiej. 13. Robienie planów na przyszłość. Peryfrazą Ir + a+ infinitivo , pogoda, aktywności w czasie wolnym, pory roku. 14. Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji uzyskanych podczas realizacji materiału. Test i ustne wypowiedzi. Sem.3. 15. Zdrowie. Czasownik doler, problemy ze zdrowiem, lekarstwa, w aptece. 16. Upodobania. Kino, teatr, sport, zaimki nieokreślone, zdania pytające zależne, czasowniki poner/ponerse. 17. 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 porque</i>, horoscopy. 18. Czas przeszły dokonany –<i>pretérito perfecto deindicativo</i>,czynności życia codziennego, miejsce zaimków zwrotnych w czasie przeszłym <i>p. perfecto</i>. 19. Podróże.Dworzec kolejowy, zaimki dzierżawcze akcentowane, narzędzia, czas przeszły dokonany <i>pret. perfecto cd</i>. 20. Wyrażanie konieczności. Peryfrazą <i>haber+ que +infinitivo</i>kontra peryfrazą <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. 21. Zaimiki względne, czas przeszły dokononany –<i>pretérito indefinido</i>, okoliczniki czasu, czasowniki z obocznościami w czasie <i>pretérito indefinido</i>. 22. Na hiszpańskim wybrzeżu. Sztuka artystów i architektów hiszpańskich, zarys kultury latynoamerykańskiej i jej powiązania z kulturą Hiszpanii. 23. Czas przeszły niedokonany –<i>pretérito imperfecto de indicativo</i>, czasy przeszłe zestawienie. Podsumowanie. 24. Peryfrazy <i>volver + a + infinitivo</i>, <i>tardar + en + infinitivo</i>, <i>seguir + gerundio</i>, użycie <i>todo</i>, wyrażanie przypuszczenia.Trybrozkazujący –Imperativo. Formy rozkazu również w formie przeczącej (elementy trybu <i>subjuntivo</i>)zdania warunkowe z użyciem trybu rozkazującego. 25. Czasowniki wzajemne typy –<i>se conocieron</i>, <i>se dieron</i>, wyrażanie trwania czynności rozpoczętej w przeszłości. 26. Presente de subjuntivo. Formy trybu łączącego <i>presentede subjuntivo</i>, wyrażanie pragnień i nadziei poprzez czasowniki typu: <i>querer, esperar, desear</i>. 27. Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji uzyskanych podczas realizacji materiału. Test i ustne wypowiedzi. Sem.4. 28. Wyrażanie pragnień poprzez <i>ojalá</i>, życzenia. reportaż, natura i środowisko, parki naturalne. 29. Reportaż, natura i środowisko, parki naturalne. 30. U lekarza. Części ciała i narządy wewnętrzne, ulotki leków, wizyta u lekarza, zdania względne i wybór między trybem <i>subjuntivo a indicativo</i>. 31. Porównanie <i>subjuntivo/indicativo</i>, wyrażenia typu: <i>es seguro/evidente, está visto</i>etc., fragmenty tekstów z prasy hiszpańskiej. 32. Kino; typy filmów, reżyserzy hiszpańscy, wyrażanie opinii za i przeciw. 33. Warunek –<i>condicional</i>, rodzajnik neutralny <i>lo</i>. 34. Rozmowa kwalifikacyjna. Pisanie CV, ogłoszenia w sprawie pracy.
-----------	---

	35. Czas zaprzeszy –pretérito plusquamperfecto, porównanie wszystkich czasów przeszłych: <i>perfecto, indefinido, imperfecto, plusquamperfecto</i>. 36. List formalny, rozumienie tekstu narracyjnego. 37. Wynajem mieszkania. Ogłoszenia prasowe, instrukcje obsługi sprzętów domowego użytku, powtórka trybu rozkazującego i peryfraz służących do mówienia o obowiązku. 38. Zdania celowe: <i>para +infinitivo, para que + subjuntivo</i>. 39. Zdania warunkowe II typu, życie w Hiszpanii. 40. Ślub.Zwyczaj ślubne w Hiszpanii. Tradycje związane uroczystościami. 41. Opisywanie uczuć, związków międzyludzkich, odnalezienie się w sytuacjach formalnych, opowiadanie o doświadczeniach, opisywanie uczuć i reakcje. 42. Pretérito perfecto de subjuntivo. Wyrażanie przypuszczenia, ocenianie, czasowniki wymagające konkretnych przymków. 43. List nieformalny. Przesady. 44. Podsumowanie materiału (test). Sem.5. 45. Rozumienie informacyjnych tekstów prasowych i informacyjnych programów telewizyjnych. 46. Gazeta, sekcje w gazecie, hiszpańskie gazety. 47. Podróże i wycieczki (biuro podróży, punkt informacji turystycznej, broszury informacyjne, planowanie podróży); opis obiektu turystycznego. Prezentacja projektów na temat wybranych atrakcji turystycznych. 48. Sposoby spędzania wolnego czasu, regionalne fiesty hiszpańskie.Wyrażenia typu: <i>comerse a besos, echar una mano a alguien</i>. 49. Śródziemnomorska kuchnia. Co jedzą Hiszpanie? Narzędzia kuchenne, przyprawy, przepisy. 50. Przekazywanie informacji:mowa zależna. 51. 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. 52. Kultura Hiszpanii i hiszpańskiego obszaru językowego 53. Prace i tematyka wybrana przez studentów, prezentacje indywidualne i grupowe. 54. Zdania czasowe, rodzajnik określony i nieokreślony –rozszerzenie. 55. Zdania względne –użycie trybu <i>indicativo</i> lub <i>subjuntivo</i> zależnie od kontekstu. 56. Sport. Rodzaje dyscyplin sportowych. Zainteresowania. 57. Prezentacja i analiza materiałów informacyjnych (prasowych, radiowych, telewizyjnych i internetowych). 58. Zawód –dietetyk. Zajęcia przygotowane przez studentów. 59. Egzamin.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1	X	X		X
U1	X	X		X
U2	X	X		
K1		X		
K2	X	X		
K3		X		

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. J. Czochrański i inni, Akademicki podręcznik języka niemieckiego, Warszawa 1990
-----------------------	--

Literatura uzupełniająca	1. <i>PONS Kompaktwörterbuch Polnisch-Deutsch/Deutsch-Polnisch</i> 2. Rug W., <i>Grammatik mit Sinn und Verstand</i> , wyd. Klett International GmbH 2006.
--------------------------	---

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	120
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	40
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	25
Łączny nakład pracy studenta		200
Liczba punktów ECTS		8

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 06d

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	JĘZYK ROSYJSKI, POZIOM A1-B2
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	THE RUSSIAN LANGUAGE COURSE, LEVEL A1-B2
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Olga Bebech
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Semestr 2 Znajomość języka rosyjskiego na poziomie A1; 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.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2		30					2
3		30					2
4		30					2
5		30					2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Utrwalenie i rozwijanie u studentów umiejętności leksykalnych w czterech sprawnościach językowych do poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
C2	Usystematyzowanie u studentów wiedzy i rozwijanie umiejętności zastosowania struktur gramatycznych zawartych w treściach programowych.
C3	Doskonalenie przez studentów umiejętności samokształcenia, samooceny i diagnozowania potrzeb nakierowanych na podnoszenie kompetencji językowych.

C4	Poszerzenie wiedzy ogólnej dotyczącej elementów geografii, historii, kultury Rosji.
-----------	---

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student posiada wiedzę na temat podstawowych zagadnień z zakresu kultury rosyjskiej.	W_U3	P6S_UW
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi komunikować się z współpartnerami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej.	K_U4	P6S_UK P6S_KR
U2	Student posługuje się językiem hiszpańskim na poziomie A1-B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U9	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do samodzielnego pogłębiania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności posługiwania się językiem hiszpańskim.	K_K05	P6S_KK
K2	Student potrafi skutecznie korygować swoje błędy językowe podczas wypowiedzi w języku hiszpańskim	K_K09	P6S_KK
K3	Student posiada nawyk systematycznego uczenia się i korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu.	K_K17	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Metoda audiolingwalna (słuchanie, mówienie, czytanie i pisanie).
Metoda praktyczna (ćwiczenia produkcyjne, projekty, metoda przewodniego tekstu, symulacja).

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Sem. 4. Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na 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 transformacje zdań (np. układanie pytań, tworzenie strony biernej), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenie rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.zenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Sem. 5. Testy pisemne sprawdzające umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem na 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 transformacje zdań (np. układanie pytań, tworzenie strony biernej), podawanie synonimów lub antonimów słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego słów, korekta błędów, ćwiczenia słotwórcze (np. podawanie przymiotnika pochodzącego od danego rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumacze rzeczownika), definiowanie słów i fraz, tłumaczenia wyrazów w kontekście na język hiszpański.nia wyrazów w kontekście na język hiszpański.

Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:

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

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. Interview (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 p unktów dostateczny

od 15 do 17 punktów dobry

od 18 do 20 punktów bardzo dobry

Egzamin sprawdzający wiedzę, umiejętności i kompetencje personalno społeczne z całego przedmiotu. Egzamin składa się ze sprawdzenia poziomu kompetencji następujących umiejętności: czytanie comprensión lectora. 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 prawda fałsz. Na tę część przewiduje się 10 pkt. Zastosowanie struktur leksykalno- gramatycznych: gramática). Zadania obejmują uzupełnianie pustych miejsc w tekście na zasadzie własnych odpowiedzi studenta, transformacje lub uzupełnienie jedną z wielu podanych 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 są np.: korekta błędów, słowotwórstwo, podanie form synonimicznym lub antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą antonimów, zdefiniowanie słów, fraz, idiomów lub analogicznie, wyjaśnienie znaczenia ww. za pomocą podania definicji, synonimu, antonimu.

Na tę część przewiduje się 20 pkt. podania definicji, synonimu, antonimu.

Na tę część przewiduje się 20 pkt.: słuchanie (compresión auditiva/compresión auditiva). Materiał jest odsłuchany dwukrotnie. Zadania do słuchanego tekstu to: wypełnianie luk w formularzu, dopasowanie prawidłowej odpowiedzi, wybranie poprawnej odpowiedzi z 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 np.: dialogi, komunikaty, przemówienia, audycje radiowe, wiadomości na sekretarce.

Na tę część przewiduje się 10 pkt. mówienie (expresión oral/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 tuje wylosowaną fotografię lub obrazek. Student oceniany jest przez komisję.

Na tę część przewiduje się 10pkt. Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu. Ocena z egzaminu jest średnią arytmetyczną z wszystkich części egzaminu.

Przeliczenie punktów na oceny:

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	Sem.2.
	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. 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. 3. Położenie osób i przedmiotów. Opisywanie osób i przedmiotów w przestrzeni. 4. Czasowniki nieregularne <i>estar i haber</i>, użycie <i>mucho i poco</i>, użycie <i>cúanto</i>, przymiotnik, jego liczba i rodzaj. 5. 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, cuál</i>.

	6. Rodzajnik ściągnięty $a + el = al$. Wyrażanie ilości. Zdania przyczynowe: <i>porque, es que</i>, biernik osobowy, liczebniki główne 0 -10. 7. Czas teraźniejszy(cd.) mówienie o czynnościach codziennych i aktualnych wydarzeniach <i>Presente de indicativo</i> , <i>gerundio, estar + gerundio</i>. 8. Czas. Liczby 10-100, godziny, daty, czasowniki nieregularne, miesiące, dni tygodnia. Mówienie o codzienności, zadawanie pytań o czas. 9. Czasownik <i>gustar</i> , opis miejsc i ludzi, przymiotniki służące do opisu wyglądu Rodzina. 10. Przymiotniki służące do opisu osób, części ciała. Potwierdzanie i negowanie słowami <i>también, tampoco</i>. Hiszpański i jego użytkownicy. 11. Zakupy. Kolory, wzory, materiały. 12. Liczebniki od 100 -1 000 000, peryfraz <i>tener+ que +infinitivo</i>, stopniowanie przymiotnika i przysłówka. Postaci kultury hiszpańskiej i latynoamerykańskiej. 13. Robienie planów na przyszłość. Peryfraz <i>Ir + a+ infinitivo</i> , pogoda, aktywności w czasie wolnym, pory roku. 14. Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji uzyskanych podczas realizacji materiału. Test i ustne wypowiedzi. Sem.3. 15. Zdrowie. Czasownik <i>doler</i>, problemy ze zdrowiem, lekarstwa, w aptece. 16. Upodobania. Kino, teatr, sport, zaimki nieokreślone, zdania pytające zależne, czasowniki <i>poner/ponerse</i>. 17. 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. 18. Czas przeszły dokonany –<i>pretérito perfecto deindicativo</i>,czynności życia codziennego, miejsce zaimków zwrotnych w czasie przeszłym <i>p. perfecto</i>. 19. Podróże.Dworzec kolejowy, zaimki dzierżawcze akcentowane, narzędzia, czas przeszły dokonany <i>pret. perfecto cd</i>. 20. Wyrażanie konieczności. Peryfraz <i>haber+ que +infinitivo</i> kontra peryfraz <i>tener + que + infinitivo</i>, powtórka czasowników nieregularnych w czasie <i>presente</i> ze wszystkimi rodzajami oboczności: $e > ie$, $o > ue$, $e > i$, $u > ue$. 21. Zaimiki względne, czas przeszły dokonany –<i>pretérito indefinido</i>, okoliczniki czasu, czasowniki z obocznościami w czasie <i>pretérito indefinido</i>. 22. Na hiszpańskim wybrzeżu. Sztuka artystów i architektów hiszpańskich, zarys kultury latynoamerykańskiej i jej powiązania z kulturą Hiszpanii. 23. Czas przeszły niedokonany –<i>pretérito imperfecto de indicativo</i>, czasy przeszłe zestawienie. Podsumowanie. 24. Peryfrazy <i>volver + a + infinitivo</i>, <i>tardar + en + infinitivo</i>, <i>seguir + gerundio</i>, użycie <i>todo</i>, wyrażanie przypuszczenia.Trybrozkazujący –Imperativo. Formy rozkazu również w formie przeczącej (elementy trybu <i>subjuntivo</i>)zdania warunkowe z użyciem trybu rozkazującego. 25. Czasowniki wzajemne typy –<i>se conocieron, se dieron</i>, wyrażanie trwania czynności rozpoczętej w przeszłości. 26. <i>Presente de subjuntivo</i>. Formy trybu łączącego <i>presentede subjuntivo</i>, wyrażanie pragnień i nadziei poprzez czasowniki typu: <i>querer, esperar, desear</i>. 27. Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji uzyskanych podczas realizacji materiału. Test i ustne wypowiedzi. Sem.4. 28. Wyrażanie pragnień poprzez <i>ojalá</i>, życzenia. reportaż, natura i środowisko, parki naturalne. 29. Reportaż, natura i środowisko, parki naturalne. 30. U lekarza. Części ciała i narządy wewnętrzne, ulotki leków, wizyta u lekarza, zdania względne i wybór między trybem <i>subjuntivo a indicativo</i>. 31. Porównanie <i>subjuntivo/indicativo</i>, wyrażenia typu: <i>es seguro/evidente, está visto</i>etc., fragmenty tekstów z prasy hiszpańskiej. 32. Kino; typy filmów, reżyserzy hiszpańscy, wyrażanie opinii za i przeciw. 33. Warunek –<i>condicional</i>, rodzajnik neutralny <i>lo</i>. 34. Rozmowa kwalifikacyjna. Pisanie CV, ogłoszenia w sprawie pracy.
--	---

	35. Czas zaprzeszy –pretérito plusquamperfecto, porównanie wszystkich czasów przeszłych: <i>perfecto, indefinido, imperfecto, plusquamperfecto</i>. 36. List formalny, rozumienie tekstu narracyjnego. 37. Wynajem mieszkania. Ogłoszenia prasowe, instrukcje obsługi sprzętów domowego użytku, powtórka trybu rozkazującego i peryfraz służących do mówienia o obowiązku. 38. Zdania celowe: <i>para +infinitivo, para que + subjuntivo</i>. 39. Zdania warunkowe II typu, życie w Hiszpanii. 40. Ślub.Zwyczaj ślubne w Hiszpanii. Tradycje związane uroczystościami. 41. Opisywanie uczuć, związków międzyludzkich, odnalezienie się w sytuacjach formalnych, opowiadanie o doświadczeniach, opisywanie uczuć i reakcje. 42. Pretérito perfecto de subjuntivo. Wyrażanie przypuszczenia, ocenianie, czasowniki wymagające konkretnych przymków. 43. List nieformalny. Przesady. 44. Podsumowanie materiału (test). Sem.5. 45. Rozumienie informacyjnych tekstów prasowych i informacyjnych programów telewizyjnych. 46. Gazeta, sekcje w gazecie, hiszpańskie gazety. 47. Podróże i wycieczki (biuro podróży, punkt informacji turystycznej, broszury informacyjne, planowanie podróży); opis obiektu turystycznego. Prezentacja projektów na temat wybranych atrakcji turystycznych. 48. Sposoby spędzania wolnego czasu, regionalne fiesty hiszpańskie.Wyrażenia typu: <i>comerse a besos, echar una mano a alguien</i>. 49. Śródziemnomorska kuchnia. Co jedzą Hiszpanie? Narzędzia kuchenne, przyprawy, przepisy. 50. Przekazywanie informacji:mowa zależna. 51. 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. 52. Kultura Hiszpanii i hiszpańskiego obszaru językowego 53. Prace i tematyka wybrana przez studentów, prezentacje indywidualne i grupowe. 54. Zdania czasowe, rodzajnik określony i nieokreślony –rozszerzenie. 55. Zdania względne –użycie trybu <i>indicativo</i> lub <i>subjuntivo</i> zależnie od kontekstu. 56. Sport. Rodzaje dyscyplin sportowych. Zainteresowania. 57. Prezentacja i analiza materiałów informacyjnych (prasowych, radiowych, telewizyjnych i internetowych). 58. Zawód –dietetyk. Zajęcia przygotowane przez studentów. 59. Egzamin.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1	X	X		X
U1	X	X		X
U2	X	X		
K1		X		
K2	X	X		
K3		X		

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. J. Czochrański i inni, Akademicki podręcznik języka niemieckiego, Warszawa 1990
-----------------------	--

Literatura uzupełniająca	1. <i>PONS Kompaktwörterbuch Polnisch-Deutsch/Deutsch-Polnisch</i> 2. Rug W., <i>Grammatik mit Sinn und Verstand</i> , wyd. Klett International GmbH 2006.
--------------------------	---

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	120
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	40
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	25
Łączny nakład pracy studenta		200
Liczba punktów ECTS		8

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 07a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Technologia informacyjna ogólna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Information Technology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Łukasz Kamiński
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	Podstawy użytkowania komputera

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS
2		30					2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z elementami budowy i tworzenia dokumentów tekstowych przy użyciu edytora tekstu. Wyrobienie umiejętności tworzenia, opracowywania i formatowania dokumentów tekstowych.
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.
C3	Zapoznanie studentów z elementami prezentacji multimedialnych i możliwościami ich tworzenia przy pomocy odpowiedniego oprogramowania. Wyrobienie umiejętności tworzenia i formatowania prezentacji oraz jej prezentowania.
C4	Zapoznanie studentów z wiedzą na temat korzystania z Internetu i jego usług, wyrobienie umiejętności wyszukiwania, przeglądania i pozyskiwania zasobów internetowych.

C5	Przedstawienie wiedzy na temat różnych rodzajów komunikacji elektronicznej. WYROBIENIE umiejętności korzystania z usługi e-mail do wymiany informacji i dokumentów.
-----------	---

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę na temat zasad wprowadzania i edycji dokumentów tekstowych oraz zarządzania nimi.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
W2	Posiada podstawową wiedzę na temat przeznaczenia, budowy i możliwości arkusza kalkulacyjnego.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
W3	Posiada podstawową wiedzę na temat tworzenia i odtwarzania prezentacji multimedialnych	K_W27	P6S_WG P6S_WK
W4	Posiada uporządkowaną wiedzę na temat korzystania z Internetu, rozróżniania jego usług, budowy stron WWW.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
W5	Ma podstawową wiedzę na temat komunikacji elektronicznej, zna zasady działania i bezpiecznego korzystania z usługi e-mail.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi tworzyć, edytować i formatować, zapisywać, otwierać dokumenty.	K_U20	P6S_UW P6S_UO
U2	Ma umiejętność tworzenia i formatowania różnych obiektów umieszczanych w dokumentach tekstowych oraz stosowania korespondencji seryjnej	K_U20	P6S_UW P6S_UO
U3	Ma umiejętność pracy z arkuszami kalkulacyjnymi i formatowania ich zawartości. Umie wprowadzać dane różnego rodzaju i odpowiednio je formatować.	K_U20	P6S_UW P6S_UO
U4	Potrafi planować i wykonywać różnego rodzaju obliczenia z wykorzystaniem funkcji wbudowanych i sposobów adresowania oraz przedstawiać ich wyniki w formie wykresów.	K_U20	P6S_UW P6S_UO
U5	Potrafi stosować program do tworzenia grafiki prezentacyjne do tworzenia, opracowywania, zachowywania prezentacji multimedialnej. Umie tworzyć zawartość prezentacji umieszczając w niej elementy i obiekty różnego rodzaju oraz formatować je.	K_U20	P6S_UW P6S_UO
U6	Potrafi planować efekty animacyjne i dołączać je do elementów i obiektów animacji. Posiada	K_U20	P6S_UW P6S_UO

	umiejętność sprawnego i elastycznego przeprowadzania pokazów medialnych.		
U7	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.	K_U20	P6S_UW P6S_UO
U8	Potrafi sprawnie i bezpiecznie używać usługi e-mail w celu wymiany informacji i załączanych dokumentów.	K_U20	P6S_UW P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Ma nawyk systematycznego uczenia się i korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu,	K_K01	P6S_KK P6S_UU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Ćwiczenia w pracowni komputerowej

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przygotowanie indywidualne studenta do zajęć. Ćwiczenia praktyczne w pracowni komputerowej. Sprawozdania. Projekty. Sprawdziany praktyczne. Warunkiem zaliczenia zajęć jest: - minimum 80% obecności na zajęciach, - otrzymanie pozytywnej oceny ze wszystkich sprawdzianów praktycznych, - przygotowanie indywidualne do zajęć (pozytywne oceny z kartkówek/wejściówek) Ilość uzyskanych punktów: • od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0; • od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5; • od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0; • od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5; • 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0 W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0.
--

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	Przetwarzanie dokumentów tekstowych. Arkusze kalkulacyjne. Tworzenie prezentacji. Korzystanie z zasobów WWW. Komunikacja elektroniczna.
-----------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Przygotowanie do zajęć	Ćwiczenia warsztatowe	Sprawozdania	Projekt	Sprawdzian praktyczny
W1	x				
W2	x				
W3	x				
W4	x				
W5	x				
U1	x	x	x	x	x
U2	x	x	x	x	x
U3	x	x	x	x	x
U4	x	x	x	x	x
U5	x	x	x	x	x
U6	x	x	x	x	x
U7	x	x	x	x	x
U8	x	x	x	x	x
K1	x	x	x	x	x

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Kopertowska-Tomczak M., <i>ECDL. Przetwarzanie tekstów. Moduł 3</i>, PWN 2019. 2. Kopertowska-Tomczak M., <i>ECDL. Arkusze kalkulacyjne. Moduł 4</i>, PWN 2021. 3. Kopertowska-Tomczak M., <i>ECDL. Grafika menedżerska i prezentacyjna. Moduł 6</i>, PWN 2019. 4. Żarowska-Mazur A., Węglarz W., <i>ECDL Moduł 7. Przeglądanie stron internetowych i komunikacja</i>, PWN, Warszawa 2010.
Literatura uzupełniająca	1. Halina Nowakowska, Zdzisław Nowakowski, <i>ECDL. Użytkowanie komputerów. Moduł 2</i>, Mikom

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

Kod przedmiotu: 07b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Information Technology with elements of computer graphics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Łukasz Kamiński
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	Podstawy użytkowania komputera

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS
2		30					2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z elementami budowy i tworzenia dokumentów tekstowych przy użyciu edytora tekstu. Wyrobienie umiejętności tworzenia, opracowywania i formatowania dokumentów tekstowych.
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.
C3	Zapoznanie studenta z podstawami teoretycznymi grafiki komputerowej oraz z wybranymi narzędziami spotykanymi w aplikacjach

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę na temat zasad wprowadzania i edycji dokumentów tekstowych oraz zarządzania nimi, ma podstawową wiedzę na temat przeznaczenia, budowy i możliwości arkusza kalkulacyjnego.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
W2	Posiada uporządkowaną wiedzę na temat korzystania z Internetu, rozróżniania jego usług, budowy stron WWW.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
W3	Zna podstawy grafiki komputerowej.	K_W27	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi tworzyć, edytować i formatować, zapisywać, otwierać dokumenty. Ma umiejętność tworzenia i formatowania różnych obiektów umieszczanych w dokumentach tekstowych oraz stosowania korespondencji seryjnej	K_U07	P6S_UW
U2	Ma umiejętność pracy z arkuszami kalkulacyjnymi i formatowania ich zawartości. Umie wprowadzać dane różnego rodzaju i odpowiednio je formatować.	K_U07	P6S_UW
U3	Potrafi planować i wykonywać różnego rodzaju obliczenia z wykorzystaniem funkcji wbudowanych i sposobów adresowania oraz przedstawiać ich wyniki w formie wykresów.	K_U07	P6S_UW
U4	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.	K_U07	P6S_UW
U5	Potrafi planować efekty animacyjne i dołączać je do elementów i obiektów animacji. Posiada umiejętność sprawnego i elastycznego przeprowadzania pokazów medialnych.	K_U07	P6S_UW
U6	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.	K_U07	P6S_UW

U7	Potrafi sprawnie i bezpiecznie używać usługi e-mail w celu wymiany informacji i załączanych dokumentów.	K_U07	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Ma nawyk systematycznego uczenia się i korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu,	K_K01	P6S_KK P6S_UU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Ćwiczenia w pracowni komputerowej

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przygotowanie indywidualne studenta do zajęć. Ćwiczenia praktyczne w pracowni komputerowej. Sprawozdania. Projekty. Sprawdziany praktyczne. Warunkiem zaliczenia zajęć jest: - minimum 80% obecności na zajęciach, - otrzymanie pozytywnej oceny ze wszystkich sprawdzianów praktycznych, - przygotowanie indywidualne do zajęć (pozytywne oceny z kartkówek/wejściówek) Ilość uzyskanych punktów: • od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0; • od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5; • od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0; • od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5; • 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0 W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0.
--

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	1. Podstawy technik informatycznych, przetwarzanie tekstów. 2. Procesor tekstu, arkusze kalkulacyjne, bazy danych. 3. Grafika komputerowa: wektorowa i rastrowa, 2D i 3D.
-----------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Przygotowanie do zajęć	Ćwiczenia warsztatowe	Sprawozdania	Projekt	Sprawdzian praktyczny
W1	x				
W2	x				
W3	x				
U1	x	x	x	x	x
U2	x	x	x	x	x

U3	x	x	x	x	x
U4	x	x	x	x	x
U5	x	x	x	x	x
U6	x	x	x	x	x
U7	x	x	x	x	x
K1	x	x	x	x	x

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Kopertowska-Tomczak M., <i>ECDL. Przetwarzanie tekstów. Moduł 3</i>, PWN 2019. 2. Kopertowska-Tomczak M., <i>ECDL. Arkusze kalkulacyjne. Moduł 4</i>, PWN 2021. 3. Kopertowska-Tomczak M., <i>ECDL. Grafika menedżerska i prezentacyjna. Moduł 6</i>, PWN 2019. 4. J.D. Foley, A. van Dam, S.K. Feiner, J.F. Hughes, R.L. Phillips, <i>Wprowadzenie do grafiki komputerowej</i>, WNT, Warszawa 2001
Literatura uzupełniająca	Durka P.J. (2004): Cyfrowy świat: jak to działa. Wyd. Adamantan, Warszawa. Wersja elektroniczna poprzedniego wydania: http://brain.fuw.edu.pl/~durka/KIC. 2. Durka P.J. (2010): Technologia informacyjna, czyli wszystko co zawsze chciałeś wiedzieć o Internecie i komputerach ale...”

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

Kod przedmiotu: 8.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Wychowanie fizyczne
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Physical Education
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Wojciech Lara, Tomasz Jonak, Małgorzata Nyc, Patrycja Cieślak, Natalia Baczyńska, Jarosław Wilusz, Marcin Koperek, Jacek Kołodziejczyk, Izabela Prudzienica, Andrzej Wojciukiewicz, Przemysław Ćwiek, Joanna Badacz, Jędrzej Jasnos mgr Anna Lara
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	-	30	-	-	-	-	-
II	-	30	-	-	-	-	-

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Budowanie u studentów świadomości potrzeby prowadzenia działań promujących zdrowy tryb życia.
C2	Zapoznanie studentów z różnymi formami aktywności związanych z rekreacją, wypoczynkiem, sportem i turystyką.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie.	K_W_19	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Dysponuje umiejętnościami ruchowymi pozwalającymi realizować różne formy aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny.	K_U_21	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawę prozdrowotną, proekologiczną i prorodziną.	K_K_08	P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Praktyczne wykonanie zadania.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Bezpośrednia obserwacja

Na ocenę bdb

Student aktywnie uczestniczy we wszystkich zajęciach, nie spóźnia się na zajęcia, chętnie i poprawnie wykonuje zadane ćwiczenia ruchowe, wykazuje inicjatywę, używa poprawnego słownictwa w nazewnictwie ćwiczeń. Pomaga i współdziała w grupie.

Na ocenę db+

Student aktywnie uczestniczy w zajęciach, nie spóźnia się na zajęcia, chętnie i poprawnie wykonuje zadane ćwiczenia ruchowe, wykazuje inicjatywę, używa poprawnego słownictwa w nazewnictwie ćwiczeń. Pomaga i współdziała w grupie.

Na ocenę db

Student aktywnie uczestniczy w zajęciach, nie spóźnia się na zajęcia, chętnie i poprawnie wykonuje zadane ćwiczenia ruchowe, wykazuje inicjatywę, popełnia nieznaczne błędy w nazewnictwie ćwiczeń. Pomaga i współdziała w grupie.

Na ocenę dst+

Student uczestniczy w zajęciach, rzadko spóźnia się na zajęcia, wykonuje zadane ćwiczenia ruchowe popełniając błędy techniczne, rzadko wykazuje inicjatywę, popełnia błędy w nazewnictwie ćwiczeń. Rzadko pomaga i współdziała w grupie.

Na ocenę dst

Student nie angażuje się w zajęcia, spóźnia się na zajęcia, wykonuje zadane ćwiczenia ruchowe popełniając często powtarzające się błędy techniczne, często popełnia błędy w nazewnictwie ćwiczeń.

Na ocenę ndst

Student często nie uczestniczy w zajęciach, spóźnia się na zajęcia, niechętnie wykonuje zadane ćwiczenia ruchowe, nie zna poprawnego nazewnictwa ćwiczeń. Nie pomaga i nie współdziała w grupie.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	Zajęcia do wyboru :
	Pływanie Nauka i doskonalenie pływania różnymi technikami pływackimi. Gry wodne (piłka wodna, siatkówka wodna).

Aqua aerobic

Ćwiczenia w wodzie z wykorzystaniem sprzętu do aquafitness (makarony, deski, hantle, maty pływające).

Elementy ratownictwa wodnego

Nauka i doskonalenie: pływania technikami ratowniczymi, holowania osoby zmęczonej i nieprzytomnej bez użycia sprzętu ratunkowego oraz z jego wykorzystaniem. Skoki ratownicze. Akcja ratownicza. Schemat udzielania pierwszej pomocy w wypadkach nad wodą.

Snoorkling, freediving

Zasady bezpieczeństwa nurkowania i postawy ratownictwa nurkowego. Nauka i doskonalenie pływania i nurkowania w sprzęcie ABC oraz nurkowania na wstrzymanym oddechu. Podwodne zabawy zwiększające możliwości organizmu do wydłużonej aktywności podwodnej.

Samoobrona kobiet

Nauczanie oraz doskonalenie wybranych elementów technicznych: postawy, uderzenia, kopnięcia, bloki, uniki oraz poruszanie się w pozycji walki.

Sporty walki

Nauczanie oraz doskonalenie wybranych elementów technicznych: postawy, uderzenia, kopnięcia, bloki, uniki oraz poruszanie się w pozycji walki.

Sporty rakietowe

Nauczanie oraz doskonalenie wybranych elementów technicznych wybranych dyscyplin rakietowych. Podstawowe odbicia: backhand, forehand, serwis. Znajomość zasad gry pojedynczej i deblowej, Gra szkolna. Znajomość podstawowych przepisów gry.

Trening funkcjonalny

Przykładowe ćwiczenia oraz testy funkcjonalne i ich wykorzystanie w życiu codziennym. Omówienie wzorców ruchowych. Trening plyometryczny. Trening powięziowy. Przykłady ćwiczeń z przyborami. Trening crossfit w aspekcie treningu funkcjonalnego

Zespołowe gry sportowe

Zespołowe gry sportowe (koszykówka, siatkówka, piłka nożna, piłka ręczna). Nauka i doskonalenie wybranych elementów technicznych poszczególnych gier zespołowych: poruszanie się w ataku i w obronie z piłką oraz bez piłki, rzuty, kozłowanie, podania, odbicia sposobem górnym i dolnym, serwis. Znajomość zasad i przepisów wybranych gier.

Tańce

Nauka i doskonalenie wybranych form tańca.

Fitness

Ćwiczenia wzmacniające mięśnie posturalne z wykorzystaniem oporu własnego ciała, jaki i z użyciem przyborów do zajęć fitness (piłki, taśmy thera band, rollery, itp.)

Strzelectwo

Przepisy regulujące posiadanie i korzystanie z broni palnej, warunki bezpiecznego

	posługiwanie się bronią, działanie różnych rodzajów broni i amunicji, obsługa broni. Postawy strzeleckie, balistyka i zasady celowania, zasady warunkujące oddanie prawidłowego strzału. Strzelanie statyczne i dynamiczne w różnych warunkach. Nordic Walking Aspekty zdrowotne i korzyści wynikające z treningu Nordic Walking. Wskazania i przeciwwskazania w treningu Nordic Walking. Ćwiczenia wprowadzające do techniki chodzenia z kijkami. Doskonalenie techniki Nordic Walking w zróżnicowanym terenie. Turystyka kajakowa 3 dniowy spływ kajakowy w wybranej lokalizacji, propagujący spędzanie wolnego czasu na świeżym powietrzu oraz ukazujący walory turystyczno- krajoznawcze danego terenu. Planowanie spływu: transport, wynajem sprzętu biwakowego oraz kajaków, zadania kwatermistrzowskie, organizacja czasu wolnego. Turystyka rowerowa Zajęcia mogą być zrealizowane w dwóch formach: -3 dniowe wycieczki rowerowe propagujące spędzanie wolnego czasu na świeżym powietrzu oraz ukazujące walory turystyczno-krajoznawcze powiatu karkonoskiego - 3 dniowy obóz w wybranej lokalizacji. Nauka czytania map i planowania tras oraz ich realizacja z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa poruszania się na rowerze w różnym terenie. Turystyka narciarska 3 dniowe wyjazdy (narciarstwo zjazdowe, biegowe, rakiety śnieżne) propagujące aktywność narciarską w powiecie karkonoskim. Nauczanie oraz doskonalenie wybranych elementów technicznych: poruszanie się w sprzęcie narciarskim w terenie płaskim oraz pochyłym, zjazdy, zatrzymanie, skręty, jazda na wyciągu oraz zasady zachowania bezpieczeństwa na trasach narciarskich. Turystyka górską Zajęcia mogą być realizowane w dwóch formach: - 3 dniowe wycieczki górskie propagujące spędzanie czasu wolnego na świeżym powietrzu oraz ukazujące walory turystyczno-krajoznawcze Karkonoszy i okolic. - 3 dniowy obóz w wybranym paśmie górskim. Nauka czytania map i planowania tras oraz ich realizacja z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa poruszania się w górach. Turystyka piesza Zajęcia mogą być realizowane w dwóch formach: - 3 dniowe wycieczki propagujące spędzanie czasu wolnego na świeżym powietrzu oraz ukazujące walory turystyczno-krajoznawcze powiatu karkonoskiego - 3 dniowy obóz w wybranej lokalizacji. Nauka czytania map i planowania tras oraz ich realizacja z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Bezpośrednia obserwacja	-	-	-
W1	x	-	-	-
U1	x	-	-	-
K1	x	-	-	-

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Sieniek Cz. Sporty całego życia. Metodyka nauczania ringo, pływanie, badminton, tenis ziemny, tenis stołowy, gimnastyka artystyczna, ćwiczenia i gry terenowe, Starachowice, Helvetica 1997
Literatura uzupełniająca	Bączek J., 2009. Podręcznik animatora czasu wolnego, Warszawa, Stageman Polska

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	60
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	-
	Studiowanie literatury	-
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	-
Łączny nakład pracy studenta		60
Liczba punktów ECTS		-

Kod przedmiotu:

09

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Anatomia człowieka
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Human Anatomy
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Prof. Sławomir Kozieł dr Paweł Posłuszny
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Znajomość biologii na poziomie maturalnym

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	15	-	-	30	-	-	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z budową i funkcją układów: biernego i czynnego układu ruchu, układu mięśniowego, pokarmowego, oddechowego, moczowo-płciowego, naczyniowego, wewnątrzwydzielniczego oraz nerwowego
-----------	--

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania oraz rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym	K_W02	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			

U1	potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w podstawowych czynnościach zawodowych	K_U02	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	rozumie konieczność ciągłego dokształcania się	K_K01	P6S_KK P6S_UU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Metody podające (uczenie się przez przyswajanie)
Wykład informacyjny, opis, objaśnienie lub wyjaśnienie
Samodzielna, ukierunkowana praca studenta z wykorzystaniem dostępnej literatury.
Uzupełnianie schematów anatomicznych, wskazywanie szczegółów anatomicznych na szkieletach, modelach i człowieku żywym, rozwiązywanie quizów anatomicznych.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się egzaminem pisemnym po semestrze I w formie testu. Test obejmuje pytania jednokrotnego wyboru.

Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 60% poprawnych odpowiedzi.

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

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 układu ruchu,

II -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 z kolokwii cząstkowych i uzupełniania schematów anatomicznych oraz quizów (poprawiona ocena niedostateczna jest również wliczana do średniej), 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.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	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. Anatomia układu sercowo-naczyniowego. Wprowadzenie do budowy anatomicznej układu oddechowego oraz narządów jamy brzusznej. Układ pokarmowy. Szczegółowa budowa anatomiczna oraz wzajemne relacje układu pokarmowego, wewnątrzwydzielniczego oraz autonomicznego. 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.
Laboratorium	Budowa szkieletu - kości czaszki, kości osiowej, kości kończyny górnej i kończyny dolnej. Kręgosłup jako całość. Budowa i rodzaje mięśni szkieletu. Podział, przebieg i funkcje mięśni klatki piersiowej, brzucha, kończyny górnej i dolnej. Kolokwium I – pisemne, obejmujące zagadnienia z układu kostno-mięśniowego. Podział, budowa i funkcja układu oddechowego. Budowa układu moczowo-płciowego. Poprawa kolokwium I. Budowa serca. Krążenie małe i duże. Układ krwionośny. Układ wewnątrzwydzielniczy. Budowa i funkcje narządów układu pokarmowego. Podział i budowa układu pokarmowego w nawiązaniu do funkcji poszczególnych jego odcinków. Podział, budowa i funkcja układów: oddechowego i moczowo-płciowego. Budowa narządów układu limfatycznego. Kolokwium II – pisemne, obejmujące całość zagadnień z narządów wewnętrznych. Powtórzenie materiału – praca w grupach, z wykorzystaniem schematów anatomicznych. Powtórzenie materiału – praca w grupach, z wykorzystaniem schematów anatomicznych (także z układu nerwowego). Poprawa kolokwium II. Zaliczenie przedmiotu.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

(dla każdego efektu uczenia się wymienionego w pkt. 2. powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Egzamin pisemny	Kolokwium pisemne	Uzupełnianie schematów anatomicznych, quizy
W1	X	X	X
U1	X	X	X
K1	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Ignasiak Z. <i>Anatomia</i> układu ruchu. Edra Urban & Partner, Wrocław 2020 2. Ignasiak Z. <i>Anatomia</i> układu nerwowego i narządów wewnętrznych. Edra Urban & Partner, Wrocław 2020
Literatura uzupełniająca	1. Bochenek A., Reicher M.: <i>Anatomia człowieka</i>, t. I-V. PZWL, Warszawa 2010 2. Schunke M i wsp. <i>Prometeusz: atlas anatomii człowieka</i>. MedPharm Polska, Wrocław 2018-2021

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	90
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	30
	Studiowanie literatury	30
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	50
Łączny nakład pracy studenta		300
Liczba punktów ECTS		8

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

10

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Fizjologia człowieka
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Human Physiology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Stacjonarne
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Licencjackie
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Ewa Bakońska – Pacoń dr Ewelina Kamińska
Przedmioty wprowadzające	Anatomia człowieka
Wymagania wstępne	Znajomość anatomicznej budowy ciała człowieka

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
II	15	-	-	30	-		3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zna podstawowe procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka podczas aktywności fizycznej
C2	Posiada usystematyzowaną wiedzę fizjologiczną w aspekcie wysiłku fizycznego.
C3	Zna procesy adaptacyjne w organizmie człowieka w różnych wysiłkach fizycznych oraz w różnych warunkach pracy.
C4	Potrafi ocenić poziom zdolności wysiłkowej wykorzystując dobrze dobrane próby.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna mechanizmy dotyczące regulacji neurohormonalnej, przebieg podstawowych procesów metabolicznych i struktury komórkowe w nich uczestniczące. Posiada wiedzę z zakresu gospodarki wodno-elektrolitowej człowieka wraz z homeostazą kwasowo-zasadową.	K_W_02	P6S_WG
W2	Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie	K_W_19	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Dysponuje umiejętnościami ruchowymi pozwalającymi realizować różne formy aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny.	K_U_21	P6S_UU
U2	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz osób korzystających z różnych form aktywności fizycznej oraz przygotować materiały edukacyjne.	K_U_22	P6S_UW P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Aktualizuje własną wiedzę i doskonali swoje umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KK
K2	Jest świadom własnych ograniczeń i wie, kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.	K_K_02	P6S_KK
K3	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K_08	P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład, prezentacje multimedialne, pokaz, ćwiczenia praktyczne.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kolokwium, złożenie referatu (prezentacji) na zadany temat.

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę. (Egzamin)

Warunkiem uzyskania zaliczenia jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium oraz referatu.

Sposób oceny testu pisemnego

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

Sposób oceny kolokwium

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

1. Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
2. Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
3. Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną) 1-2 pkt.
4. Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
5. Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – ocena - bardzo dobry,

9 pkt – ocena – dobry plus,

8 pkt – ocena – dobry,

7 pkt – ocena – dostateczny plus,

6 pkt – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady sem. II	1. Fizjologiczne podłoże wydolności fizycznej i tolerancji wysiłku. Podział wysiłków fizycznych. Charakterystyka wysiłków o średnim i długim czasie trwania, umiarkowanych ze stałym obciążeniem. 2. Wysiłki siłowe, statyczne, beztlenowe. 3. Wydolność tlenowa, VO_{2max}. 4. Próg przemian anaerobowych jako wskaźnik efektywności treningu wytrzymałościowego. Rehydratacja.
--------------------	---

	5. Reakcja układu krążenia i oddychania na wysiłki fizyczne. Adaptacja. 6. Fizjologiczna charakterystyka procesów wypoczynku. Zmęczenie, przetrenowanie. 7. Rodzaje treningów zwiększających wydolność tlenową i beztlenową. 8. Trening zdrowotny. Usystematyzowanie i podsumowanie wiedzy.
Laboratoria sem. II	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. 2. Czynność układu autonomicznego. Organizacja czynnościowa układu współczulnego, przywspółczulnego i ich oddziaływanie. Rodzaje uwalnianych mediatorów na poszczególne grupy receptorów. Funkcja wewnętrzjelitowej części układu roślinnego. 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. 4. Mechanizmy regulacji w układzie trawiennym. Regulacja nerwowa i hormonalna czynności motorycznej i wydzielniczej. Funkcja wątroby. Zewnętrzna i wewnętrzny wydzielnicza czynność trzustki. 5. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania tłuszczu, węglowodanów, białek w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. Metody badania prawidłowych funkcji układu pokarmowego. 6. Czynność układu dokrewnego. Funkcje hormonów. Podział i mechanizmy działania hormonów. Hormony podwzgórza i przysadki mózgowej. Znaczenie hormonów nadnerczy i tarczycy w organizmie. 7. Fizjologia krwi. Właściwości krwi. Elementy morfotyczne krwi obwodowej. Cytokiny. Hemostaza. Grupy krwi układu ABO i Rh. 8. Fizjologia układu sercowo-naczyniowego. Elektrofizjologia serca. Automatyzm serca. Mechanizmy regulacji układu sercowo-naczyniowego. Tętno i pomiar ciśnienia tętniczego. Specyfika krążenia krwi w układzie pokarmowym. 9. Fizjologia układu oddechowego. Mechanika oddychania. Wymiana gazowa w płucach i tkankach. Mechanizm regulacji oddychania. 10. Fizjologia nerek. Podsumowanie wiedzy.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny

W1	X	X		X
W2		X		X
U1	X	X		X
U2	X	X		X
K1	X	X		X
K2	X	X		X
K3	X	X		X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Konturek S. J, Fizjologia człowieka. Wyd. Edra Urban&Partner 2016 2. Konturek S., Fizjologia człowieka. t V Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne., Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2011
Literatura uzupełniająca	1. W. Ganong - Podstawy fizjologii lekarskiej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2007, 2009 2. Wasserman K., Hansen J. E., Sue D. Y.,Stringer W. W., Sietsema K. E., Sun X. G., Whipp B. J. Principles of Exercise Testing and Interpretation. Including Pathophysiology and Clinical Applications, 2012, by LIPPINCOTT WILLIAMS & WILKINS, a WOLTERS KLUWER business, Printed in The United States of America.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	45
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	12
	Inne (przygotowanie do zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

11

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Biologia medyczna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Biology medical
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr E. Kamińska
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	15						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z komórką jako integralną jednostką tkanki, jej organoidami, budową i funkcjami.
C2	Zapoznanie z klasyfikacją podziałów komórkowych, ich przebiegiem oraz analizą porównawczą. Charakterystyka czynników wpływających na przebieg podziałów z uwzględnieniem mechanizmów ich działania oraz scharakteryzowanie głównych etapów cyklu komórkowego.
C3	Zapoznanie z klasyfikacją komórek macierzystych i ich znaczeniem w praktyce medycznej. Zapoznanie z pojęciem tkanki, narządu i układu oraz ogólną klasyfikacją tkanek człowieka, ich topografią, ogólną budową i funkcjami.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Zna mechanizmy dotyczące regulacji neurohormonalnej, przebieg podstawowych procesów metabolicznych i struktury komórkowe w nich uczestniczące.	K_W_02	P6S_WG
U1	Posiada umiejętność analizy danych i wykorzystania informacji, pochodzących z różnych źródeł, z zakresu nauk o żywności i żywieniu oraz pokrewnych	K_U01	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student rozumie konieczność ciągłego doksztalcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Jest świadom własnych ograniczeń.	K_K_02	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, pokaz

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Zaliczenie pisemne – test jednokrotnego wyboru.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Komórka jako podstawowa jednostka strukturalna i funkcjonalna. Organoidy komórkowe, ich budowa i funkcje. Błony cytoplazmatyczne i ich znaczenie. 2. Przebieg podziału amitotycznego i mitotycznego. Cykl komórkowy i jego charakterystyka 3. Charakterystyka podziału mejotycznego. Przebieg i analiza porównawcza spermatogenezy i oogenezy. Mechanizmy odpowiedzialne za przebieg gametogenezy. 4. Komórki macierzyste w praktyce medycznej. Pojęcie tkanki, narządu i układu. Ogólna klasyfikacja tkanek człowieka wraz z ich występowaniem, ogólną budową i funkcją.
--------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Zaliczenie – test jednokrotnego wyboru
W1	X
U1	X
K1	X
K2	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Alberts B, Bray D. i in.: Podstawy biologii komórki. Tom 1. Wyd. PZWL 2022. 2. Bal J. (red.): Biologia molekularna w medycynie. WN PWN 2011. 3. Brunet A, Goodell MA, Rando TA. Ageing and rejuvenation of tissue stem cells and their niches. Nat Rev Mol Cell Biol. 2023 Jan;24(1):45-62. doi: 10.1038/s41580-022-00510-w. Epub 2022 Jul 20. PMID: 35859206.
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. E. Pearl i in. – Biologia. Multico 2019 r.

9. +NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	1
	Studiowanie literatury	4
	Przygotowanie do zaliczenia	5
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

12a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Patologia ogólna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Human Physiology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	prof. Rajmund Adamiec dr n. med. Marzena Jaworska-Pełczyńska, prof. KANS
Przedmioty wprowadzające	biologia medyczna, fizjologia człowieka
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Liczba punktów ECTS*
III	10	-	-	-	-	1
III	-	15	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

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.
C2	Przedstawienie zasadniczych mechanizmów etiopatogenetycznych określonych jednostek chorobowych w ramach patofizjologii szczegółowej.
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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	K_W_08	P6S_WG
W2	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowia i choroby.	K_W_11	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Stosuje adekwatne procedury postępowania z pacjentami z różnych grup ryzyka, a także w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie oraz chorób żywieniowo-zależnych.	K_U_05	P6S_UW
U2	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji,	K_U_09	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Aktualizuje własną wiedzę i doskonali swoje umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KK
K2	Jest świadom własnych ograniczeń i wie, kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.	K_K_02	P6S_KK
K3	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K_08	P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, prezentacje multimedialne, pokaz, ćwiczenia praktyczne, dyskusja panelowa, burza mózgów.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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%

Sposób oceny kolokwium

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;
od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;
od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;
od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;
60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

1. Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
2. Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
3. Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną) 1-2 pkt.
4. Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
5. Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – ocena - bardzo dobry,
9 pkt – ocena – dobry plus,
8 pkt – ocena – dobry,
7 pkt – ocena – dostateczny plus,
6 pkt – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. 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. Patogenetyczne mechanizmy miażdżycy. Patofizjologia chorób niedokrwienych ze szczególnym uwzględnieniem choroby niedokrwiennej serca (niewydolność wieńcowa, zawał), zaburzeń przepływu mózgowego (udar niedokrwienych, zespół podkradania), zaburzeń przepływu obwodowego (miażdżycza zaroślowa). 3. Zawał mięśnia sercowego: etiopatogeneza i następstwa ogólnoustrojowe niewydolności lewo- i prawo komorowej serca. Zaburzenia przewodnictwa elektrycznego serca. 4. Patofizjologia wstrząsu – rodzaje. Nadciśnienie tętnicze: podział, mechanizmy rozwoju, powikłania. Czynniki ryzyka choroby nadciśnieniowej. Przerost włókniasto-mięśniowy tętnicy nerkowej, wskazania do PTA. 5. Czynność trzustki: zewnątrz- i wewnątrzwydzielnicza. Zaburzenia metabolizmu glukozy, insulinooporność tkankowa. Powikłania choroby: mikro- i makroangiopatia cukrzycowa (nefropatia, neuropatia, retinopatia, stopa cukrzycowa).
---------	--

	6. Starzenie się organizmu. Śmierć.
Ćwiczenia	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) 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. 3) Patogeneza niewydolności układu oddechowego. Czynniki środowiskowe i infekcyjne dla rozwoju chorób układu oddechowego: astma oskrzelowa, rozedma, niedodma, odma opłucnowa, POCHP. Nowotwory płuc. 4) Patofizjologia nerek: <i>glomerulonephritis</i>, <i>pyelonephritis</i>, <i>syndroma nephroticum</i>. Ostra i przewlekła niewydolność nerek, kamica nerkowa. Wielotorbielowate zwyrodnienie nerek. 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. 6) Choroby krwi i układu krwiotwórczego. Układ czerwonokrwinkowy: niedokrwistości, nadkrwistości i ich podział. Patologia układu białokrwinkowego: białaczki ostre i przewlekłe, szpiczak mnogi, ziarnica złośliwa, chłoniaki. Skazy naczyniowe i krwotoczne. 7) Choroby układu endokrynnego. Dysfunkcja przysadki mózgowej, nadnerczy, gruczołów płciowych, tarczycy i przytarczyc. Ogól noustrojowe następstwa nieprawidłowej kontroli wydzielania hormonów – diagnostyka endokrynologiczna.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Test
W1	X	X	X
W2		X	X
U1	X	X	
U2	X	X	X
K1	X	X	X
K2	X	X	X
K3	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Domagała W., Chosia M., Urasińska 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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	25
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

12b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Patofizjologia
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Pathophysiology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	prof. Rajmund Adamiec dr n. med. Marzena Jaworska-Pełczyńska, prof. KANS
Przedmioty wprowadzające	biologia medyczna, fizjologia człowieka
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Liczba punktów ECTS*
III	10	-	-	-	-	1
III	-	15	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

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.
C2	Przedstawienie zasadniczych mechanizmów etiopatogenetycznych określonych jednostek chorobowych w ramach patofizjologii szczegółowej.
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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	K_W_08	P6S_WG
W2	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowia i choroby.	K_W_11	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Stosuje adekwatne procedury postępowania z pacjentami z różnych grup ryzyka, a także w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie oraz chorób żywieniowo-zależnych.	K_U_05	P6S_UW
U2	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji,	K_U_09	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Aktualizuje własną wiedzę i doskonali swoje umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KK
K2	Jest świadom własnych ograniczeń i wie, kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.	K_K_02	P6S_KK
K3	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K_08	P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, prezentacje multimedialne, pokaz, ćwiczenia praktyczne, dyskusja panelowa, burza mózgów.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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%

Sposób oceny kolokwium

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;
 od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;
 od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;
 od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;
 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

1. Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
2. Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
3. Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną) 1-2 pkt.
4. Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
5. Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – ocena - bardzo dobry,
 9 pkt – ocena – dobry plus,
 8 pkt – ocena – dobry,
 7 pkt – ocena – dostateczny plus,
 6 pkt – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. Patofizjologia wstrząsu. 2. Patofizjologia chorób ośrodkowego układu nerwowego. 3. Patofizjologia chorób nowotworowych. 4. Choroby autoimmunologiczne. 5. Podstawy patofizjologii układu sercowo-naczyniowego. Miażdżyca. 6. Patofizjologia chorób układu sercowo-naczyniowego. 7. Patofizjologia chorób układu oddechowego. 8. Patofizjologia chorób przewodu pokarmowego. 9. Patofizjologia bólu. 10. Patofizjologia chorób nerek. 11. Patofizjologia procesu starzenia się.
	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.

Ćwiczenia	2) Choroby autoimmunologiczne: 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. 3) Patogeneza niewydolności układu oddechowego. Czynniki środowiskowe i infekcyjne dla rozwoju chorób układu oddechowego: astma oskrzelowa, rozedma, niedodma, odma opłucnowa, POCHP. Nowotwory płuc. 4) Patofizjologia nerek: <i>glomerulonephritis</i>, <i>pyelonephritis</i>, <i>syndroma nephroticum</i>. Ostra i przewlekła niewydolność nerek, kamica nerkowa. Wielotorbielowate zwyrodnienie nerek. 5) Patofizjologia chorób 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. 6) Patofizjologia chorób krwi i układu krwiotwórczego. Układ czerwonokrwinkowy: niedokrwistości, nadkrwistości i ich podział. Patologia układu białokrwinkowego: białaczki ostre i przewlekłe, szpiczak mnogi, ziarnica złośliwa, chłoniaki. Skazy naczyniowe i krwotoczne. 7) Patofizjologia chorób układu endokrynnego. Dysfunkcja przysadki mózgowej, nadnerczy, gruczołów płciowych, tarczycy i przytarczyc. Ogól noustrojowe następstwa nieprawidłowej kontroli wydzielania hormonów – diagnostyka endokrynologiczna.
-----------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Test
W1	X	X	X
W2		X	X
U1	X	X	
U2	X	X	X
K1	X	X	X
K2	X	X	X
K3	X	X	X

8. LITERATURA

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

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	25
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

13

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy chemii
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Fundamentals of chemistry
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr inż. Sylwia Jagiełło
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	Student powinien dysponować podstawową wiedzą z zakresu chemii ogólnej, nieorganicznej oraz organicznej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	15	30	-	-	-	-	1+2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności, tj. białek, węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych,	K_W_03	P6S_WG

	hormonów i witamin.		
W2	Posiada interdyscyplinarną wiedzę teoretyczno-praktyczną związaną z zawodem dietetyka	K_W_17	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji.	K_U_09	P6S_UK
U2	Potrafi posługiwać się metodami matematycznymi w chemii, podczas przeliczania stężeń roztworów.	K_U_07	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki.	K_K_01	P6S_UU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja, burza mózgów, praca w grupach (projekt).

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kryteria zaliczenia wykładów: test mieszany podsumowujący tematykę wykładów

Kryteria zaliczenia ćwiczeń: prezentacja (projekt), kolokwium (test).

Sposób oceny testu pisemnego

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

1. Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
2. Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
3. Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2 pkt.
4. Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
5. Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – ocena - bardzo dobry,

9 pkt – ocena – dobry plus,

8 pkt – ocena – dobry,

7 pkt – ocena – dostateczny plus,

6 pkt – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1.Układ okresowy, budowa atomu. Wiązania chemiczne. 2.Dysocjacja, elektrolity oraz nieelektrolity. Odczyn roztworu. Skala pH. Kwasy i zasady. 3.Związki nieorganiczne. Podział, przykłady związków, wzory chemiczne. 4.Związki organiczne - klasyfikacja, przykłady związków, wzory chemiczne. 5.Cukry - podział, przykłady, budowa, właściwości. 6.Tłuszcze - podział, przykłady, budowa, właściwości. 7.Aminokwasy, peptydy, białka - podział, przykłady, budowa, właściwości.
Ćwiczenia	1.Masa atomowa, masa cząsteczkowa. Mol, masa molowa. Rozwiązywanie zadań. 2.Stężenie procentowe, stężenie molowe. Rozwiązywanie zadań. 3.Jednostki masy, objętości i inne. Obliczanie ilości oraz procentowej zawartości sodu i chloru w soli kuchennej. 4.Cukry - reakcje charakterystyczne. Metody chemiczne wykrywania cukrów w produktach żywnościowych. 5.Tłuszcze - reakcje charakterystyczne. Metody chemiczne wykrywania tłuszczów w produktach spożywczych. 6.Aminokwasy, peptydy, białka - reakcje charakterystyczne. Metody chemiczne wykrywania białek w produktach spożywczych. 7.Pisemne kolokwium zaliczeniowe obejmujące treści programowe ćwiczeń.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1	X	X		X
W2	X	X		X
U1			X	
U2			X	
K1	X			X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Lautenschlager K.-H. , Schroter W. , Teschner J.: Nowoczesne kompendium chemii. Wydawnictwo: Wydawnictwo Naukowe PWN 2020. 2. Seliger P.: Wykłady z chemii ogólnej i nieorganicznej dla studentów biologii i biotechnologii (z elementami analizy jakościowej i ilościowej). Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego 2022.
Literatura uzupełniająca	1. Bayram HM, Ozturkcan A. Added sugars and non-nutritive sweeteners in the food supply: Are they a threat for consumers? Clin Nutr ESPEN. 2022 Jun;49:442-448. doi: 10.1016/j.clnesp.2022.03.006. Epub 2022 Mar 11. PMID: 35623850.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	45
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	12
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	8
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Biochemia ogólna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Biochemistry
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Ewelina Kamińska
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	Student powinien dysponować podstawową wiedzą z zakresu chemii ogólnej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	15	-	-	-	-	-	1
I	-	15	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Wypożyczenie studenta w wiedzę o budowie i znaczeniu podstawowych związków chemicznych w organizmie człowieka.
C2	Wypożyczenie studenta w wiedzę o funkcjonowaniu podstawowych szlaków przemian biochemicznych związków endo-i egzogennych w organizmie człowieka w warunkach homeostazy i jej zaburzeń.
C3	Wypożyczenie studenta w wiedzę i umiejętności analizy i interpretacji poszczególnych przemian i reakcji biochemicznych w stanach fizjologicznych, także w wysiłku fizycznym i różnych schorzeniach.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności, tj. białek, węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, hormonów i witamin.	K_W_03	P6S_WG
W2	Zna mechanizmy dotyczące regulacji neurohormonalnej, przebieg podstawowych procesów metabolicznych i struktury komórkowe w nich uczestniczące. Posiada wiedzę z zakresu gospodarki wodno-elektrolitowej człowieka wraz z homeostazą kwasowo- zasadową.	K_W_02	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji.	K_U_09	P6S_UK
U2	Student potrafi oznaczać prostymi metodami oraz interpretować dane liczbowe i wyniki badań w zakresie wybranych parametrów biochemicznych w ocenie zaburzeń narządowych i ogólnoustrojowych.	K_U_07	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki.	K_K_01	P6S_UU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, film edukacyjny, prezentacje multimedialne (projekty zespołowe), dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kryteria zaliczenia wykładów: egzamin pisemny – test uwzględniający pytania zamknięte oraz otwarte.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i ćwiczeń

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 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 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:

- kartkówki/kolokwia z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć
- test mieszany podsumowujący tematykę ćwiczeń (kryterium oceniania j.w.)
- zaliczenie projektu (prezentacji multimedialnej)

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

1. Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
2. Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
3. Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2pkt.
4. Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
5. Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – ocena - bardzo dobry,
 9 pkt – ocena – dobry plus,
 8 pkt – ocena – dobry,
 7 pkt – ocena – dostateczny plus,
 6 pkt – ocena – dostateczny.
 W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	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. Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Pojęcie pH. Układy buforowe krwi i tkanek. Zaburzenia równowagi kwasowo-zasadowej organizmu- kwasice i zasadowice, przyczyny i skutki. 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 4. Regulacja i przebieg przemian węglowodanowych. Trawienie i wchłanianie cukrowców. Fosforoliza glikogenu, glikoliza, glukoneogeneza. Szlak pentozofosforanowy. Mechanizmy glukostatyczne. Zaburzenia trawienia i metabolizmu węglowodanów. 5. Lipidy – trawienie i wchłanianie. Energetyka i regulacja przemian lipidowych. Lipoproteiny krwi. Przemiany cholesterolu. Zaburzenia gospodarki lipidowej organizmu. Patomechanizm miażdżycy. 6. Integracja metabolizmu – cykl Krebsa (cykl kwasu cytrynowego), fosforylacja oksydacyjna. Energetyka przemian tlenowych różnych substratów energetycznych. 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. 8. Podstawy metabolomiki i jej zastosowanie w diagnostyce zaburzeń homeostazy organizmu.
Ćwiczenia	1. Przepisy BHP obowiązujące w laboratorium biochemicznym. Podstawy budowy związków chemicznych występujących w organizmie. Grupy funkcyjne. Reakcje identyfikacji wybranych związków. 2. Aminokwasy – budowa, podział. Metabolizm aminokwasów - reakcje dekarboksylacji, transaminacji i deaminacji oksydacyjnej. Znaczenie aminokwasów egzo- i endogennych. Pochodne aminokwasów biologicznie czynne. Reakcja ninhydrynowa. 3. Peptydy i białka, wiązanie peptydowe. Oznaczanie białek różnymi metodami. Denaturacja i renaturacja - badanie wpływu różnych czynników denaturujących. Czynniki wpływające na szybkość reakcji enzymatycznej. 4. Węglowodany - podział, budowa, występowanie, najważniejsze reakcje. Oznaczanie cukrowców. Oznaczanie glukozy we krwi. 5. Lipidy - budowa, podział, występowanie, funkcje. Kwasy tłuszczowe. Oznaczanie kwasów tłuszczowych i glicerolu. 6. Nukleotydy - skład, funkcje. ATP i jego przemiany. Kwasy nukleinowe. 7. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach, budowa i funkcja oraz ich wpływ na przebieg i regulację przemian biochemicznych w organizmie. 8. Biochemiczne podstawy skurczu mięśni poprzecznie prążkowanych i gładkich. Źródła energii do pracy mięśni.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Egzamin pisemny
W1	X	X	X
W2	X	X	X
U1	X	X	X
U2	X	X	X
K1	X		X

8. LITERATURA

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

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	8
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 15a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Biochemia żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Food Biochemistry
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr hab. Barbara Żarowska
Przedmioty wprowadzające	Biochemia ogólna
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zagadnień realizowanych w ramach biochemii.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
II	15	15	-	15	-	-	1+1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z przemianami metabolicznymi podstawowych składników żywności.
C2	Zapoznanie studentów z podstawowymi biochemicznymi przemianami żywności w trakcie jej przetwarzania, przechowywania i utrwalania.
C3	Nabycie przez studentów umiejętności wykonywania obliczeń oraz badań i analiz w zakresie biochemii żywności oraz krytycznej oceny uzyskanych wyników.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zagadnienia z zakresu biochemii żywności dostosowane do kierunku dietetyka, w tym budowę	K_W_03	P6S_WG

	podstawowych składników żywności, a także enzymów, koenzymów i witamin		
W2	Zna i rozumie przemiany cukrów, białek i lipidów, zachodzące z udziałem odpowiednich enzymów	K_W_03	P6S_WG
W3	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	K_W_01	P6S_WG
W4	Student zna i charakteryzuje odpowiednie metody izolowania i analizy poszczególnych składników żywności w oparciu o znajomość ich budowy i właściwości fizykochemicznych	K_W_03	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi przeprowadzić podstawowe analizy biochemicznej żywności pod kątem zawartości podstawowych składników posługując się odpowiednim sprzętem i aparaturą analityczną, a także odpowiednio opracować uzyskane wyniki	K_U_06	P6S_UW
U2	Student stosuje zasady bezpiecznej pracy w laboratorium i potrafi pracować w grupie przyjmując w niej różne role	K_K_07 K_U_02	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w zakresie działalności zawodowej	K_K_02	P6S_KK
K2	Rozumie konieczność analizy żywności w kontekście zapewnienia jej jak najwyższej jakości	K_K_05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia, ćwiczenia laboratoryjne, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Sprawozdania, kartkówka, kolokwium, egzamin pisemny

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Węglowodany i ich przemiany: budowa, właściwości i przemiany fizykochemiczne oraz enzymatyczne. Zastosowania żywieniowe i technologiczne węglowodanów. Procesy fermentacyjne Białka: budowa i struktura, trawienie białek i ich enzymatyczne przemiany. Białka i ich przemiany w żywności, ze szczególnym uwzględnieniem mięsa, mleka i warzyw. 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 Witaminy rozpuszczalne w wodzie, witaminy rozpuszczalne w tłuszczach. Rola i funkcja witamin w przemianie materii. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych. Integracja procesów komórkowych.
--------	--

	Enzymy trawienne Przemiany i szlaki metaboliczne białek, węglowodanów i tłuszczów w warunkach fizjologicznych, przebieg, lokalizacja oraz regulacja metabolizmu i procesów trawiennych u człowieka Metody konserwacji żywności. Wpływ metod konserwujących na zawartość składników odżywczych żywności
Ćwiczenia	Kwaśna i enzymatyczna hydroliza węglowodanów i metody wykrywania jej produktów w żywności Metody izolacji, oczyszczania oraz jakościowej i ilościowej analizy białek w żywności Metody oznaczenia zawartości i jakości tłuszczów w produktach spożywczych: ekstrakcyjno-wagowe, objętościowe, ekstrakcyjno-refraktometryczne, instrumentalne. Metody oznaczania poszczególnych klas lipidów w produktach żywnościowych Ćwiczenia obliczeniowe Ćwiczenie teoretyczne – prezentacja wybranego zagadnienia z biochemii żywności
Laboratorium	Przygotowanie niezbędnych roztworów i odczynników Oznaczanie zawartości białka w białku jaja kurzego metodą Lowry’ego Oznaczanie zawartości cukrów redukujących w napojach metodą Nelsona Oznaczanie aktywności α -Amylasy metodą kolorymetryczną Ilościowe oznaczanie ilości kwasów nukleinowych na podstawie zawartości fosforanów w hydrolizacie metodą Fiske-Subbarowa

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Egzamin pisemny	Kolokwium	Obserwacja pracy na zajęciach	Sprawozdanie	Aktywność
W1	X	X			
W2	X	X			
W3	X	X			
W4	X	X			
U1	X	X	X	X	X
U2	X	X	X	X	X
U3	X	X	X		
K1			X		X
K2			X		X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1.Chemia żywności z elementami biochemii / Maria Śmiechowska, Piotr Przybyłowski. Wyd. 3. - Gdynia : Wydawnictwo Uczelniane WSM - Wyższej Szkoły Morskiej, 2010. 2.Biochemia : podręcznik dla studentów uczelni medycznych / Edward Bańkowski. Wyd. 3. - dodruk. - Wrocław: Edra Urban & Partner, 2017.
Literatura uzupełniająca	1.Ćwiczenia z biochemii dla studentów kierunków rolniczych / red. Piotr Dullin, Mariola Galbas, Paweł Głanica. Leszno: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Lesznie, 2005 2. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności, Praca zbiorowa, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2009

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	45
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	12
	Opracowanie sprawozdań	6
	Przygotowanie do egzaminu	12
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 15b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Biotechnologia żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Food Biotechnology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia I stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr hab. Barbara Żarowska
Przedmioty wprowadzające	Biochemia
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	15	15		15			1+1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi wykorzystania drobnoustrojów przemysłowych oraz metodami ich doskonalenia i przechowywania
C2	Zapoznanie studentów z procesami otrzymywania cennych bioproduktów, tj. kwasy organiczne, aminokwasy, alkohole cukrowe itp.
C3	Nabycie przez studentów umiejętności izolacji szczepów drobnoustrojów z wybranych środowisk naturalnych i charakterystyki pod kątem uzdolnień do biosyntezy różnych bioproduktów

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metody izolacji szczepów przemysłowych	K_W_05	P6S_WG

W2	Zna i rozumie zasady prowadzenia procesów biotechnologicznych oraz typowe technologie prowadzące do otrzymania różnych bioproduktów	K_W_05	P6S_WG
W3	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym biotechnologiczne metody zagospodarowania przemysłowych produktów ubocznych i odpadowych	P6S_WG	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi przeprowadzić selektywną izolację drobnoustrojów z wybranego środowiska oraz ocenić ich podstawowe właściwości	K_U_06	P6S_UW
U2	Student potrafi przeprowadzić podstawowy proces biotechnologiczny i ocenić jego efektywność	K_U_06	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w zakresie działalności zawodowej	K_K_02	P6S_KK
K2	Rozumie konieczność analizy żywności w kontekście zapewnienia jej jak najwyższej jakości	K_K_05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny, ćwiczenia, ćwiczenia laboratoryjne, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

sprawozdania, kartkówki kolokwium, egzamin pisemny

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Drobnoustroje przemysłowe: pozyskiwanie, doskonalenie i przechowywalność szczepów. Bioreaktory, techniki hodowlane i operacje jednostkowe w biotechnologiach przemysłowych. Zarys wybranych procesów biosyntezy dodatków konsumpcyjnych (aminokwasy, kwasy organiczne, polisacharydy, barwniki) i procesów enzymatycznej modyfikacji składników żywności. Mikrobiologiczne i technologiczne aspekty produkcji fermentowanej żywności. Biotechnologiczne zagospodarowanie produktów ubocznych przemysłu spożywczego.
Ćwiczenia	Podłoża selektywne – definicja, klasyfikacja, charakterystyka i zastosowanie Metody identyfikacji drobnoustrojów Metody oznaczenia biomasy drobnoustrojów Spektrofotometryczne metody ilościowej analizy bioproduktów Chromatograficzne metody ilościowej i jakościowej analizy bioproduktów Prezentacje wybranych zagadnień z biotechnologii żywności
Laboratorium	Selektywna izolacja drobnoustrojów z wybranego środowiska Charakterystyka izolatów pod kątem zdolności do degradacji biopolimerów – testy dyfuzyjne Metody produkcji biomasy drobnoustrojów oraz obliczenia dotyczące efektywności procesu Biosynteza kwasu cytrynowego z udziałem drożdży i grzybów strzępkowych Biosynteza β -karotenu

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Egzamin pisemny	Kolokwium	Obserwacja pracy na zajęciach	Sprawozdanie	Aktywność
W1	X	X			
W2	X	X			
U1	X	X	X	X	X
U2	X	X	X	X	X
K1			X		X
K2			X		X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Biotechnologia żywności, praca zbiorowa pod red. Włodzimierza Bednarskiego i Arnolda Repsa, wyd 2, WNT Warszawa, 2015 2. Podstawy biotechnologii / red. nauk. Colin Ratledge, Bjørn Kristiansen ; red. nauk. tł. Andrzej K. Kononowicz, Stanisław Bielecki, Aleksander Chmiel ; [aut. Alistair J. Anderson et al. ; zespół tł. Aneta Białkowska et al.]. Wyd. 1 - 1 dodruk.. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2013
Literatura uzupełniająca	3. Podstawy biotechnologii, Red. Ratledge C., Kristiansen B., PWN, Warszawa 2013

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	45
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	15
	Opracowanie sprawozdań	5
	Przygotowanie do egzaminu	15
Łączny nakład pracy studenta		80
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

16

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Chemia żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Food Chemistry
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr hab. Barbara Żarowska
Przedmioty wprowadzające	Podstawy chemii, biochemia ogólna
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień omówionych w ramach podstaw chemii oraz biochemii ogólnej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
I	15	15		30			1+1+2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu chemii żywności, a zwłaszcza z właściwościami związków chemicznych wchodzących w skład żywności.
C2	Zapoznanie studentów z podstawami chemicznych przemian poszczególnych składników żywności w trakcie przetwarzania i przechowywania
C3	Nabycie umiejętności wykonywania podstawowych analiz chemicznych, a także opracowania wyników badań oraz krytycznej oceny własnych eksperymentów
C4	Nabycie umiejętności wykonywania obliczeń teoretycznych oraz oceny błędów pomiarowych

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Student zna i rozumie pojęcia z zakresu chemii żywności oraz grupy związków chemicznych wchodzących w skład żywności	K_W_03	P6S_WG
W2	Student zna budowę podstawowych składników żywności, takich jak: węglowodany, białka, lipidy, składniki mineralne i witaminy	K_W_03	P6S_WG
W3	Student zna metody oznaczania wybranych składników w surowcach, półproduktach i gotowych produktach żywnościowych	K_W_13	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi przeprowadzić proste oznaczanie wybranych składników w surowcach, półproduktach i gotowych produktach żywnościowych	K_U_06	P6S_UW
U2	Student potrafi pracować w grupie przyjmując w niej różne role	K_K_07	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w zakresie działalności zawodowej	K_K02 K_K_11	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Sprawozdania, prezentacja, kolokwium, egzamin pisemny

Sposób oceny egzaminu pisemnego

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

Sposób oceny kolokwium/sprawozdania z zajęć

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

1. Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
2. Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
3. Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2 pkt.
4. Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
5. Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – ocena - bardzo dobry,

9 pkt – ocena – dobry plus,

8 pkt – ocena – dobry,
 7 pkt – ocena – dostateczny plus,
 6 pkt – ocena – dostateczny.
 W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Skład produktów żywnościowych. Woda i jej rola w żywności Sacharydy i polisacharydy w żywności Niebiałkowe związki azotowe w żywności Witaminy Barwniki Bioaktywne składniki żywności Konserwanty Mutagenne składniki żywności Substancje zapachowe
Ćwiczenia	Zmiana składu jakościowego i ilościowego produktów żywnościowych w wyniku oddziaływania czynników zewnętrznych. Metody stosowane w analizie żywności – chromatografia Metody stosowane w analizie żywności – elektroforeza Metody stosowane w analizie żywności – spektrofotometria
Laboratorium	Metody oznaczania kwasowości produktów spożywczych Barwniki zielone w żywności i ich przemiany w wyniku procesów technologicznych Barwniki czerwone w żywności i ich właściwości Enzymy w żywności i ocena ich aktywności Nieenzymatyczne brunatnienie żywności Skrobia i jej przemiany w żywności

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny					
	Egzamin pisemny	Kolo-kwium	Prezentacja	Obserwacja pracy na zajęciach	Sprawozdanie	Aktywność
W1	X	X	X			
W2	X	X	X			
W3	X	X	X			
U1	X	X	X	X	X	X
U2			X	X		X
K1				X		X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1.Chemia żywności. Tom 1, Główne składniki żywności / praca zbiorowa pod red. Zdzisława E. Sikorskiego i Hanny Staroszczyk. Wyd. 1. - 2 dodruk. - Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2019. - XII,.
-----------------------	--

	2. Chemia żywności / Piotr Tomasik; Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia. Kraków: Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, 2015. - 152
Literatura uzupełniająca	1. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności / [aut. Witold Bekas et al.]. Wyd. 2. popr. - Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2009. 2. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności, Praca zbiorowa, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2009

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	60
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Opracowanie sprawozdań	13
	Przygotowanie prezentacji	4
	Przygotowanie do egzaminu	13
Łączny nakład pracy studenta		100
Liczba punktów ECTS		4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Mikrobiologia ogólna i żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	General and Food Microbiology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr hab. Barbara Żarowska
Przedmioty wprowadzające	Podstawy chemii, biochemia ogólna
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
II	15	-	-	30	-	-	1+2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z budową, klasyfikacją i właściwościami podstawowych grup drobnoustrojów.
C2	Zapoznanie z mikroorganizmami występującymi w surowcach i produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz metodami utrwalania żywności.
C3	Charakterystyka drobnoustrojów występujących w żywności, w tym mikroorganizmów chorobotwórczych, ich objawów chorobowych i metod prewencyjnych
C4	Zapoznanie z technikami posiewów, metodami otrzymywania czystych kultur oraz metodami mikrobiologicznej analizy żywności.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Student zna i rozumie pozycję drobnoustrojów w świecie organizmów żywych oraz w stopniu zaawansowanej budowę, funkcje życiowe mikroorganizmów i wirusów oraz zjawisko wzrostu drobnoustrojów	K_W_05	P6S_WG
W2	Student zna i rozumie źródła mikroorganizmów w żywności i właściwości drobnoustrojów pożytecznych i szkodliwych w żywności	K_W_13	P6S_WG
W3	Student zna i rozumie czynniki oraz metody stosowane w utrwalaniu żywności	K_W_05	P6S_WG
U1	Student potrafi rozróżniać główne grupy i formy drobnoustrojów, przeprowadzić podstawowe hodowle mikroorganizmów i zastosować techniki mikroskopowe	K_U_06	P6S_UW
U2	Student potrafi określić liczbę mikroorganizmów w środowisku, dokonuje analizy mikrobiologicznej środowisk naturalnych oraz surowców i produktów żywnościowych	K_U_06 K_U_16 K_U_18	P6S_UW
U3	Student potrafi pracować w grupie oraz organizować pracę w laboratorium mikrobiologicznym	K_K_07	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny w związku z powszechnym występowaniem drobnoustrojów	K_K_05 K_K_09	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Sprawozdania, kolokwium, egzamin pisemny

Sposób oceny egzaminu pisemnego

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

Sposób oceny kolokwium/sprawozdania z zajęć

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

--

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Historia mikrobiologii. Podstawowe pojęcia i terminologia w mikrobiologii. Budowa, fizjologia i genetyka bakterii. Budowa, charakterystyka fizjologiczna i sposoby rozmnażania grzybów (drożdży i grzybów strzępkowych). Taksonomia i przegląd najważniejszych bakterii chorobotwórczych. Budowa i charakterystyka wirusów oraz bakteriofagów Wzrost i zmienność mikroorganizmów. Mikroflora środowisk naturalnych Mikroorganizmy występujące w surowcach i produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Metody utrwalania żywności.
Laboratorium	Zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Techniki mikroskopowania. Zasady przygotowywania i sterylizacji podłoży mikrobiologicznych. Techniki posiewów materiału biologicznego. Charakterystyka makro i mikroskopowa wybranych gatunków bakterii. Techniki barwienia preparatów mikroskopowych. Przetwarzanie bakterii. Charakterystyka makro i mikroskopowa wybranych gatunków drożdży i grzybów strzępkowych. Określanie liczby mikroorganizmów w środowisku - metody bezpośrednie i pośrednie. Analiza czystości mikrobiologicznej wody, powietrza i powierzchni. Analiza mikrobiologiczna wybranego produktu spożywczego (ocena ogólnej liczby drobnoustrojów, liczby drożdży i pleśni, liczby bakterii z grupy coli).

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Egzamin pisemny	Kolokwium	Obserwacja pracy na zajęciach	Sprawozdanie	Aktywność
W1	X	X			
W2	X	X			
W3	X	X			
U1	X	X	X	X	X
U2			X	X	X
U3			X		X
K1			X		X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Mikrobiologia żywności / Emil Drewniak, Teresa Drewniak. Wyd. 4. - Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 1996 2. Mikrobiologia ogólna / Maria Wojtatowicz [et al.]. Wrocław : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2008
-----------------------	---

Literatura uzupełniająca	1.Mikrobiologia : krótkie wykłady / J. Nicklin [et al.] ; przekład zbiorowy pod red. Zdzisław Markiewicz. Wyd. 2 poprawione i unowocześnione. Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2011 2.Laboratory Experiments in Microbiology, Johnson T., Case Ch., Pearson Benjamin Cummings, San Francisco, 2004.
--------------------------	---

9. +NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	45
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	9
	Opracowanie sprawozdań	8
	Przygotowanie do egzaminu	13
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Parazytologia
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Parasitology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Wiktor Dżygóra
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Liczba punktów ECTS*
I	15	-	-	15	-	1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z przedmiotem badań z parazytologii, klasyfikacją oraz podstawowymi pojęciami i terminami.
C2	Zapoznanie z ogólną charakterystyką 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	Zapoznanie z budową i biologią pierwotniaków jelitowych i pasożytów tkankowych, przywr i tasiemców oraz nicieni pasożytniczych. Prowadzenie obserwacji mikro- i makroskopowych omawianych gatunków pasożytniczych.
C5	Zapoznanie z budową stawonogów pasożytniczych.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę z mikrobiologii i parazytologii ogólnej, którą potrafi wykorzystać w praktyce. Zna kryteria oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.	K_W_05	P6S_WG
W2	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Dysponuje wiedzą w zakresie chorób metabolicznych o podłożu genetycznym.	K_W_06	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej.	K_U_09	P6S_UK
U2	Rozpoznaje i ocenia sytuacje zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka.	K_U_12	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w zakresie działalności zawodowej	K_K02 K_K_11	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia problemowe, metoda projektu, dyskusja

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę. Zaliczenie wykładu: test z wiedzy teoretycznej. Zaliczenie laboratorium: projekt, kolokwium pisemne. Sposób oceny testu z wiedzy teoretycznej Ilość uzyskanych punktów: od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0; od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5; od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0; od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5; 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0; W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0 Sposób oceny kolokwium/projektu Ilość uzyskanych punktów: od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0; od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5; od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0; od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5; 60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;
--

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

- 1) Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
- 2) Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
- 3) Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2 pkt.
- 4) Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
- 5) Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

- 10 pkt – ocena - bardzo dobry,
- 9 pkt – ocena – dobry plus,
- 8 pkt – ocena – dobry,
- 7 pkt – ocena – dostateczny plus,
- 6 pkt – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Przedmiot badań parazytologii. Ogólna klasyfikacja pasożytów zwierzęcych. Podstawowe pojęcia i terminologia w parazytologii. 2. Ogólna charakterystyka pierwotniaków. Taksonomia i przegląd pasożytniczych pierwotniaków jelitowych, dróg moczowo-płciowych oraz krwi i tkanek. 3. Ogólna charakterystyka płazińców. Taksonomia i przegląd pasożytniczych robaków płaskich. 4. Ogólna charakterystyka obleńców. Taksonomia i przegląd pasożytniczych obleńców. 5. Taksonomia i charakterystyka pierścienic półpasożytniczych. Warunki i zasady stosowania w leczeniu <i>Hirudo medicinalis</i>. 6. Ogólna charakterystyka, taksonomia i przegląd stawonogów pasożytniczych (pajęczaki, owady). Pobieranie i przesyłanie materiałów do badań parazytologicznych.
Laboratorium	1. Epidemiologia i profilaktyka chorób pasożytniczych 2. Patogeneza chorób pasożytniczych i inwazje pasożytnicze w stanach immunosupresji. 3. Diagnostyka i leczenie chorób pasożytniczych (parazytozy jelitowe, pasożyty tkankowe). 4. Ogólna budowa i biologia pierwotniaków jelitowych oraz pasożytów krwi i tkanek. Obserwacja mikroskopowa pierwotniaków pasożytniczych. 5. Ogólna budowa i biologia przywr i tasiemców pasożytniczych. Obserwacja mikroskopowa i makroskopowa płazińców pasożytniczych. 6. Ogólna budowa i biologia nicieni pasożytniczych. Obserwacja mikroskopowa i makroskopowa nicieni pasożytniczych. 7. Ogólna budowa i biologia stawonogów pasożytniczych. Obserwacja mikroskopowa i makroskopowa wybranych stawonogów pasożytniczych.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Test	Kolo-kwium	Projekt		
W1	X	X	X		
W2	X	X	X		
W3	X	X	X		
U1	X	X	X		

U2			X		
K1			X		

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. J.Morozińska-Gogol. Parazytologia medyczna. PZWL 2016. 2. Z.S. Pawłowski, J. Stefaniak. Parazytologia kliniczna w ujęciu interdyscyplinarnym. PZWL. 2017.
Literatura uzupełniająca	1. Maizels, Rick M. "Regulation of immunity and allergy by helminth parasites." <i>Allergy</i> 75.3 (2020): 524-534. 2. Ledger, Marissa L., and Piers D. Mitchell. "Tracing zoonotic parasite infections throughout human evolution." <i>International Journal of Osteoarchaeology</i> 32.3 (2022): 553-564.

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	7
	Studiowanie literatury	6
	Inne (przygotowanie do egzaminu)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 19a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Genetyka
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Genetics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Ewelina Kamińska
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza i umiejętności z biologii na IV poziomie kształcenia.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Liczba punktów ECTS*
II	10	15	-	-	-	1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA 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	Zapoznanie z prawami 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	Zapoznanie z budową, rodzajami oraz funkcjami 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	Zapoznanie z pojęciem i rodzajami genów oraz mechanizmów regulacji ich funkcji, prawami dziedziczenia cech ilościowych i jakościowych. Zapoznanie z najnowszymi osiągnięciami w zakresie inżynierii genetycznej.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Dysponuje wiedzą w zakresie chorób metabolicznych o podłożu genetycznym.	K_W_06	P6S_WG
W2	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych	K_W_08	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej.	K_U_09	P6S_UK
U2	Rozpoznaje i ocenia sytuacje zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka.	K_U_12	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w zakresie działalności zawodowej	K_K02 K_K_11	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, opis, dyskusja, ćwiczenia wg scenariusza.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Zaliczenie wykładu: test jednokrotnego wyboru z wiedzy teoretycznej.

Zaliczenie laboratorium: projekt, kolokwium pisemne.

Sposób oceny testu z wiedzy teoretycznej

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

Sposób oceny kolokwium/projektu

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

- 1) Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
- 2) Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
- 3) Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2 pkt.
- 4) Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
- 5) Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

- 10 pkt – ocena - bardzo dobry,
- 9 pkt – ocena – dobry plus,
- 8 pkt – ocena – dobry,
- 7 pkt – ocena – dostateczny plus,
- 6 pkt – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Wprowadzenie do genetyki człowieka. Podstawowa terminologia i aparatura pojęciowa. Organizacja chromosomów w aspekcie chemicznym i strukturalnym. 2. Pojęcie i charakterystyka kariotypu ze szczególnym uwzględnieniem kariotypu człowieka. Homeostaza genetyczna i jej znaczenie. 3. Prawa dziedziczności G. Mendla na wybranych przykładach. Chromosomowa teoria dziedziczności T. Morgana. 4. Zjawisko zmienności i jej rodzaje na wybranych przykładach. Uwarunkowania genetyczne i środowiskowe cech człowieka na przykładach. 5. Czynniki mutagenne w środowisku i ich wpływ na aparat genetyczny człowieka. 6. Charakterystyka wybranych chromosomopatii i genopatii. 7. Genetycznie zdeterminowane reakcje organizmu na stosowane środki farmakologiczne (nadwrażliwość na sukcynylocholinę, fawizm, hipertermia złośliwa) i wybrane czynniki ekologiczne (np. hemochromatoza, hipolaktazja, celiakia).
Ćwiczenia	1. Kwasy nukleinowe, ich budowa chemiczna i funkcje. 2. Typy determinacji płci u zwierząt i człowieka. Mechanizm dziedziczenia płci i cech sprzężonych z płcią. 3. Cykl komórkowy i jego charakterystyka na wybranych przykładach. Mechanizm dyferencjacji komórek. 4. Główne etapy rozwoju ontogenetycznego ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju prenatalnego. Zakłócenia w procesie histo- i organogenezy, ich przyczyny i następstwa. 5. Pojęcie i rodzaje genów na wybranych przykładach. Mechanizm regulacji funkcji genów. 6. Dziedziczenie cech ilościowych i jakościowych u człowieka. Zadania genetyczne. 7. Leczenie dietetyczne wybranych chorób zdeterminowanych genetycznie. Inżynieria genetyczna i jej praktyczne zastosowanie.

8. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Test	Kolo-kwium	Projekt		
W1	X	X	X		
W2	X	X	X		
W3	X	X	X		
U1	X	X	X		
U2			X		
K1			X		

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Kałużewski B. (red.) Genetyka medyczna. Edra Urban&Partner 2021. 2. Bal J.: Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej, PWN, 2013.
Literatura uzupełniająca	1. Brown T. A., red. wyd. pol. P. Węgleński: Genomy, PWN 2009 2. Winter P.C., Hickey G.I., Fletcher H.L.: Genetyka - krótkie wykłady, PWN 2010. 3. Qin Y, Havulinna AS, Liu Y, Jousilahti P, Ritchie SC, Tokolyi A, Sanders JG, Valsta L, Brożyńska M, Zhu Q, Tripathi A, Vázquez-Baeza Y, Loomba R, Cheng S, Jain M, Niiranen T, Lahti L, Knight R, Salomaa V, Inouye M, Méric G. Combined effects of host genetics and diet on human gut microbiota and incident disease in a single population cohort. Nat Genet. 2022 Feb;54(2):134-142. doi: 10.1038/s41588-021-00991-z. Epub 2022 Feb 3. PMID: 35115689.

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	25
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

19b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Nutrigenomika
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Nutrigenomics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapię/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Ewelina Kamińska
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza i umiejętności z biologii na IV poziomie kształcenia.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Liczba punktów ECTS*
II	10	15	-	-	-	1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z nutrigenomiką jako nauką, jej celami oraz współczesnym wykorzystaniem w dziedzinie dietetyki.
C2	Zapoznanie ze składnikami żywności zapobiegającymi uszkodzeniom DNA oraz utrzymującym stabilność genomu.
C3	Zapoznanie z wpływem bioaktywnych składników diety na ekspresję informacji genetycznej, ich związkami z genotypem oraz predyspozycjami żywieniowymi
C4	Zapoznanie z chorobami uwarunkowanymi genetycznie oraz możliwościami ich leczenia dietetycznego.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Dysponuje wiedzą w zakresie chorób metabolicznych o podłożu genetycznym.	K_W_06	P6S_WG
W2	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych	K_W_08	P6S_WG
W3	Zna budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności, tj. białek, węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, hormonów i witamin.	K_W_03	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej.	K_U_09	P6S_UK
U2	Potrafi prowadzić leczenie dietetyczne pacjentów u których zdiagnozowano niektóre choroby uwarunkowane genetycznie.	K_U_19	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, burza mózgów, dyskusja, projekt (prezentacja).

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Zaliczenie wykładu: test jednokrotnego wyboru z wiedzy teoretycznej.

Zaliczenie laboratorium: kartkówka, kolokwium pisemne, prezentacja multimedialna.

Sposób oceny testu z wiedzy teoretycznej

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

Sposób oceny kolokwium/projektu

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

- 1) Zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
- 2) Trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
- 3) Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2 pkt.
- 4) Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
- 5) Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – ocena - bardzo dobry,

9 pkt – ocena – dobry plus,

8 pkt – ocena – dobry,

7 pkt – ocena – dostateczny plus,

6 pkt – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną -2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Nutrigenomika jako nauka. Charakterystyka podstawowych pojęć. 2. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób cywilizacyjnych 3. Wpływ składników diety na ekspresję informacji genetycznej. 4. Wykorzystanie nutrigenomiki w kształtowaniu spersonalizowanego żywienia.
Ćwiczenia	1. Dieta w wybranych chorobach monogenowych. 2. Składniki diety zapobiegające uszkodzeniu DNA 3. Składniki diety regulujące stabilność genomu 4. Niedobory witamin i składników mineralnych jako przyczyna uszkodzeń DNA 5. Molekularne mechanizmy działania bioaktywnych składników diety. 6. Otyłość jako choroba genetyczna.

5. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Test	Kolokwium/kartkówka	Projekt	
W1	X	X	X	
W2	X	X	X	
W3	X	X	X	
U1	X	X	X	
U2			X	
K1			X	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. A. Chmurzyńska, Nutrigenomika. Wyd. PZWL 2022. 2. J.Bal (red.), Genetyka medyczna i molekularna. Wyd. PWN 2022.
Literatura uzupełniająca	1. H.Ciborowska, A.Ciborowski, Dietetyka. Żywnienie chorego i zdrowego człowieka. PZWL 2021. 2. Farooqi IS. Monogenic Obesity Syndromes Provide Insights Into the Hypothalamic Regulation of Appetite and Associated Behaviors. Biol Psychiatry. 2022 May 15;91(10):856-859. doi: 10.1016/j.biopsych.2022.01.018. Epub 2022 Feb 5. PMID: 35369984.

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	25
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Kwalifikowana pierwsza pomoc
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	EMS base
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Mgr Ewa Redzisz
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Liczba punktów ECTS*
I	-	-	30	-	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	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.
-----------	--

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłych i zagrożenia życia.	K_W_14	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi	K_U_09	P6S_UK

	korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej.		
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, burza mózgów, dyskusja, ćwiczenia praktyczne

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kolokwium pisemne, prezentacja multimedialna (przygotowanie projektu na zadany temat), zaliczenie praktyczne
Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.
Warunkiem uzyskania zaliczenia jest:
Frekwencja i aktywność za zajęciach;
Uzyskanie pozytywnej średniej z oceny umiejętności, wiedzy i kompetencji społecznych.
Sposób oceny kolokwium - test pisemny
Ilość uzyskanych punktów:
od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;
od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;
od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;
od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;
60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;
W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0
Sposób oceny zaliczenia praktycznego
W przypadku oceniania praktycznego wykonania zadania (łącznie 3 zadania do wykonania) uwzględniane są podstawowe kryteria:
1. Poprawne określenie celu wykonywanego zadania: 1-3 pkt (za każde zadanie)
2. Poprawność wykonania zadania: 1-3 pkt (za każde zadanie)
3. Poprawny opis wykonywanych podczas zadania czynności: 1-3 pkt (za każde zadanie)
Ilość uzyskanych punktów:
24-27 pkt – ocena - bardzo dobry,
21-23 pkt – ocena – dobry plus,
Strona 3 z 4
19-20 pkt – ocena – dobry,
17-18 pkt – ocena – dostateczny plus,
16 pkt – ocena – dostateczny.
W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Lab.	Postępowanie z poszkodowanym nieprzytomnym nieurazowym.
	1. 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. Bezprzysiężowe udrażnianie dróg oddechowych. Stosowanie pozycji ułożeniowych (zastana, bezpieczna)

	Resuscytacja krążeniowo – oddechowa. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne wobec człowieka dorosłego i dziecka (BLS). Podstawowe zabiegi resuscytacyjne z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego (BLS/AED). Podstawowe zabiegi resuscytacyjne z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego (BLS/AED). 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). Postępowanie ratownicze w toksykologii. Charakterystyka środków trujących – leki i środki uzależniające, grzyby, artykuły spożywcze, tlenek węgla, alkohol; Semiotyka zatruc. Postępowanie przedlekarskie w zatruciach. Postępowanie ratownicze w ukąszeniach. 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. Działania przeciwwstrząsowe. 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. Urazy narządu ruchu. Zasady unieruchamiania uszkodzeń narządu ruchu (kości długie, płaskie, stawy). Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalnych uzyskanych podczas kursu
--	---

1. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny	
	Kolokwium	Zaliczenie praktyczne
W1	X	X
U1	X	X
U2		X

K1			X	
----	--	--	---	--

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	- Wytyczne 2015 Resuscytacji krążeniowo-oddechowej Polska Rada Resuscytacji Kraków 2021 - Medycyna ratunkowa i katastrof", Zawadzki A., Wydawnictwo lekarskie PZWL 2015r
Literatura uzupełniająca	Goniewicz M. Pierwsza pomoc: podręcznik dla studentów. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywienie człowieka
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Human Nutrition
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla dr Katarzyna Rucińska
Przedmioty wprowadzające	Podstawy chemii, fizjologia człowieka
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ćw.)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
1	15	30	-	-	-	1+2
2	15	30	-	-	-	1+2
Razem	30	60	-	-	-	6

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z celami i zadaniami 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 zagadnieniami żywności wzbogaconej, bioaktywnej i funkcjonalnej.
C5	Przedstawienie znaczenia składników odżywczych, mineralnych oraz witamin w

	organizmie.
C6	Zapoznanie z zasadami planowania żywienia różnych grup ludności oraz metodami oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia organizmu.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania oraz rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K_W02	P6S_WG
W2	Posiada wiedzę z zakresu gospodarki wodno-elektrolitowej człowieka wraz z homeostazą kwasowo-zasadową.	K_W02	P6S_WG
W3	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	K_W05	P6S_WG
W4	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania.	K_W09	P6S_WG
W5	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W13	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	K_U19	P6S_UW P6S_UO
U2	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu żywności i żywienia, z wykorzystaniem różnych źródeł.	K_U26	P6S_UW P6S_UK P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie konieczność ciągłego dokształcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K02	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, wykład aktywizujący, opis, objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja dydaktyczna.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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:

- 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

Sposób oceny prezentacji multimedialnej.

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

- a) zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
- b) trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
- c) ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2 pkt,
- d) interpretacja własna tematu 1-2 pkt,
- e) szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – bardzo dobry,

9 pkt – dobry plus,

8 pkt – dobry,

7 pkt – dostateczny plus,

6 pkt – dostateczny.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<u>Semestr 1:</u> 1. Cele i zadania nauki o żywieniu. Rys historyczny ewolucji odżywiania. 2. Problemy żywieniowe świata i Polski. Organizacje międzynarodowe do spraw wyżywienia ludności. 3. Budowa układów¹⁾ związanych z przyswajaniem pokarmu. Spożywanie pokarmu – mechanizmy regulacyjne. Przyswajanie pokarmu i transport składników odżywczych. 4. Trawienie i wchłanianie pokarmów. 5. Katabolizm i anabolizm.
	<u>Semestr 2:</u> 1. Bilans energetyczny organizmu, wartość energetyczna pożywienia. 2. Procesy przemiany materii w organizmie. Gospodarka energetyczna organizmu człowieka. 3. Normy żywieniowe w Polsce i Unii Europejskiej. Rodzaje norm i ich zastosowanie. Oznaczanie żywności, GDA. 4. Podział produktów spożywczych. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Zmiany wartości odżywczej produktów trakcie przechowywania

	i przetwarzania. 5. Żywność wzbogacona i żywność funkcjonalna, bioaktywna.
--	--

Ćwiczenia	<u>Semestr 1:</u> 1. Znaczenie białka w żywieniu. 2. Znaczenie tłuszczów w żywieniu. 3. Znaczenie węglowodanów w żywieniu. 4. Rola witamin w żywieniu. 5. Rola składników mineralnych w żywieniu. Gospodarka wodna i równowaga kwasowo- zasadowa w organizmie.
	<u>Semestr 2:</u> 1. Charakterystyka wartości odżywczej 12 grup produktów spożywczych. 2. Zasady planowania żywienia różnych grup ludności. 3. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia organizmu. 4. Probiotyki, prebiotyki i synbiotyki – rola i znaczenie w żywieniu człowieka. 5. Nutrigenetyka i nutrigenomika.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/kartkówka	Prezentacja multimedialna/projekt	Egzamin pisemny
W1	X	X	X
W2	X	X	X
W3	X	X	X
W4	X	X	X
W5	X	X	X
U1	X	X	X
U2	X	X	X
K1		X	
K2		X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Literatura podstawowa 1. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN W-wa 2017. 2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka – Podstawy nauki o żywieniu. PWN W-wa 2017. 3. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL W-wa 2020.
Literatura uzupełniająca	Literatura uzupełniająca 1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN W-wa 2017. 2. Jarosz M. Normy żywienia człowieka. PZWL W-wa 2008 Czasopisma: Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki Magazyn o Zdrowiu VITA Magazyn Żywność i Zdrowie Żywnienie Człowieka i Metabolizm Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa

--	--

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	90
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	30
	Opracowanie sprawozdań/projektu	13
	Przygotowanie do egzaminu	17
Łączny nakład pracy studenta		150
Liczba punktów ECTS		6

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Kliniczny zarys schorzeń
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Clinical Outline Conditions
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Prof. Maria Boratyńska Prof. Małgorzata Sobieszczańska, prof. Rajmund Adamiec, Dr Leszek Malkiewicz
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, anatomia człowieka
Wymagania wstępne	Znajomość podstaw anatomii

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ćw.)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2	15	30	-	-	-	1+2
3	15	30	-	-	-	1+2
Razem	30	60	-	-	-	6

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z kluczowymi pojęciami z zakresu medycyny.
C2	Zapoznanie studenta z metodami diagnostyki i terapii chorób wewnętrznych.
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.
C4	Zapoznanie z patologiami wieku starszego.
C5	Zapoznanie z etiopatogenezą, obrazem klinicznym i terapią w chorobach nowotworowych.
C6	Zapoznanie z wpływem odżywienia organizmu na stan i przebieg chorobowy.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania oraz rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K_W02	P6S_WG
W2	Ma wiedzę z zakresu biochemii, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii dostosowaną do kierunku <i>dietetyka</i> .	K_W04	P6S_WG
W3	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	K_W05	P6S_WG
W4	Zna zasady zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia dla młodzieży i dorosłych, zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	K_W14	P6S_WG
W5	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W13	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	K_U19	P6S_UW P6S_UO
U2	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu żywności i żywienia, z wykorzystaniem różnych źródeł.	K_U26	P6S_UW P6S_UK P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie konieczność ciągłego doksztalcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K02	P6S_KK
K3	Okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro.	K_K03	P6S_KR

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, wykład aktywizujący, opis, objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja dydaktyczna.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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 %

Sposób oceny prezentacji multimedialnej.

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

- a) zgodność treści z tematem 1-2 pkt,
- b) trafność w doborze literatury 1-2 pkt,
- c) ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą (medyczną, społeczną, humanistyczną, techniczną 1-2 pkt,
- d) interpretacja własna tematu 1-2 pkt,
- e) szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt – bardzo dobry,
9 pkt – dobry plus,
8 pkt – dobry,
7 pkt – dostateczny plus,
6 pkt – dostateczny.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Semestr 2: 1. Podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. Diagnostyka i zasady leczenia chorób wewnętrznych. Objawy zagrożenia życia w chorobach wewnętrznych. 2. Symptomatologia ogólna chorób układu krążenia i krwi, czynniki ryzyka chorób układu sercowo-naczyniowego. Wpływ stosowanej farmakoterapii na stan odżywienia. Zaburzenia gospodarki lipidowej 3. Symptomatologia ogólna chorób układu oddechowego, czynniki ryzyka chorób układu oddechowego. 4. Symptomatologia ogólna chorób układu pokarmowego. Czynniki ryzyka chorób układu pokarmowego. 5. Symptomatologia ogólna chorób układu moczowego. Zaburzenia gospodarki wodnoelektrolitowej i kwasowo-zasadowej. Czynniki ryzyka chorób układu moczowego.
	Semestr 3: 1. Diagnostyka różnicowa chorób stawów. Symptomatologia chorób kostno-stawowych. Czynniki ryzyka chorób kostno-stawowych 2. Symptomatologia ogólna chorób układu nerwowego. Diagnostyka schorzeń układu nerwowego. Typowe zespoły uszkodzeń neurologicznych. Czynniki ryzyka chorób układu nerwowego. 3. Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych. Czynniki ryzyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych 4. Symptomatologia ogólna, czynniki ryzyka i diagnostyka chorób alergicznych i zaburzeń immunologicznych. 5. Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób zakaźnych i pasożytniczych. Czynniki ryzyka zakażenia, zarażenia. Rola układu odpornościowego w zakażeniach i odporności poszczepiennej. 6. Nowotwory – ogólna charakterystyka, symptomatologia i diagnostyka.

Ćwiczenia	Semestr 2: 1. Technika zbierania wywiadu z uwzględnieniem zakresu przebytych chorób, warunków socjalnych, wykonywanej pracy, sytuacji rodzinnej, stosowanych używek i nawyków żywieniowych. Podstawowe pomiary służące do oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia. 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. 3. Choroby układu krwiotwórczego: niedokrwistości, skazy krwotoczne, choroby rozrostowe układu krwiotwórczego. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób. 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. 5. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, zespół Zollinger-Ellisona, rak żołądka, -patomechanizm, objawy kliniczne. Stan odżywienia w chorobach układu pokarmowego. Zalecenia dietetyczne. 6. Nieswoiste choroby zapalne jelit, rak jelita grubego patomechanizm, objawy kliniczne. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób. 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. 8. Choroby nerek. Odmiedniczkowe zapalenie nerek. Zapalenie nerek kłębuszkowe i śródmiąższowe. Ostra i przewlekła niewydolność nerek-objawy kliniczne. Rola diety w leczeniu chorób nerek. Semestr 3. 1. 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. 2. 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. Choroby układu dokrewnego: nadczynność i niedoczynność tarczycy i przytarczyc, choroba Addisona i zespół Cushinga. patomechanizm, obraz kliniczny. Powikłania kortykosteroidoterapii systemowej. Wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób.
-----------	---

	4. Wybrane choroby metaboliczne: osteoporoza, dna moczanowa, rzadko występujące choroby metaboliczne: mukopolisacharydoza, fenyloketonuria, galaktozemia, choroba Gauchera, Niemann-Picka, Pompego, Wilsona etiologia, obraz kliniczny i leczenie. 5. Cukrzyca – klasyfikacja, obraz kliniczny, diagnostyka. Stan odżywienia cukrzyca t.2. Zasady leczenia żywieniowego cukrzycy. Zespół metaboliczny- definicja, przyczyny oraz postępowanie dietetyczne. 6. Choroby alergiczne i immunologiczne. Alergia pokarmowa. Zalecenia dietetyczne. 7. Choroby zakaźne i pasożytnicze. Zapobieganie chorobom zakaźnym i ich zwalczanie. Profilaktyka zdrowotna przed wyjazdem do krajów tropikalnych. 8. Odrębności etiopatogenezy, przebiegu, terapii i problemy diagnostyczne chorób w wieku podeszłym. Problem wielochorobowości i polipragmazji. 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 geriatrici. 9. Wybrane choroby dietozależne: nadwaga otyłość, jadłowstręt psychiczny, bulimia. Nadwaga i otyłość jako epidemia współczesnej cywilizacji. Profilaktyka w zakresie czynników ryzyka oraz postępowanie dietetyczne i farmakologiczne.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna/projekt	Egzamin pisemny
W1	X	X	X
W2	X	X	X
W3	X	X	X
W4	X	X	X
W5	X	X	X
U1	X	X	X
U2	X	X	X
K1		X	
K2		X	
K3		X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Szczeklik A., Gajewski P. (red.): Interna Szczeklika mały podręcznik. Wyd. Medycyna Praktyczna 2019. 2. Pączek L.(red.), Mucha K.(red.), Foronczewicz 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.
--	---

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	90
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	50
	Opracowanie sprawozdań/projektu	15
	Przygotowanie do egzaminu	25
Łączny nakład pracy studenta		180
Liczba punktów ECTS		6

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 23.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością
Nazwa przedmiotu w j.angielskim	Pharmacology and feeding pharmacotherapy; Interaction between drugs and diet
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoterapia i dietoprofilaktyka/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Marzena Jaworska-Pełczyńska
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, biochemia ogólna i biochemia żywności, fizjologia.
Wymagania wstępne	Znajomość biochemii i fizjologii człowieka

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	15	30	-	-	-	-	3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	K_W17	P6S_WK
W2	Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia organizmu człowieka oraz zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	K_W18	P6S_WK
W3	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	K_W19	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U09	P6S_UW
U2	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U07	P6S_UW P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	K_K02	P6S_KK
K2	Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role	K_K04	P6S_UO
K3	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K_K05	P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy, metoda przypadków, gry dydaktyczne decyzyjne

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunkiem zaliczenia ćwiczeń są pozytywne oceny ze wszystkich prac domowych – prezentacji multimedialnych, odpowiedzi ustnych oraz testów sprawdzających, w formie testów jednokrotnego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu jest uzyskanie 60% poprawnych odpowiedzi.

Na ocenę końcową z ćwiczeń składa się: 15% oceny z pracy domowej + 20% odpowiedzi ustnej + 65% ocen z testów.

Przedmiot kończy się egzaminem w formie testu wielokrotnego wyboru w semestrze III. Egzamin obejmuje treści z wykładów oraz ćwiczeń. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie 60% poprawnych odpowiedzi.

Skala ocen:

Bardzo dobry – znajomość treści kształcenia na poziomie 95-100%

Dobry plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 85-94%

Dobry - znajomość treści kształcenia na poziomie 75-84%

Dostateczny plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 65-74%

Dostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 60-64%

Niedostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 0-59%

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. 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. 2. Leki autonomicznego układu nerwowego. 3. Narkotyczne i nienarkotyczne leki przeciwbólowe. 4. Cukrzyca metody leczenia, zapobieganie i terapia metabolicznych stanów nagłych. 5. Anoreksja, bulimia –metody leczenia. 6. Leczenie otyłości; Leczenie chorób metabolicznych. 7. Leczenie niedożywienia. Żywnienie do-i pozajelitowe, mieszaniny odżywcze. 8. Leki pochodzenia naturalnego (leki roślinne, witaminy i pierwiastki śladowe). 9. Suplementacja witamin u dzieci i osób starszych. 10. Interakcje leków. Interakcje leków z pożywieniem. 11. Suplementy diety –korzyści i zagrożenia stosowania, interakcje z lekami. 12. Wpływ farmakoterapii i pożywienia na wyniki badań diagnostycznych.
Ćwiczenia	1. Leki wpływające na ośrodkowy układ nerwowy (psychotropowe, nasenne i uspokajające, stosowane w chorobach neurodegeneracyjnych). 2. Farmakoterapia chorób układu krążenia. Polekowe zaburzenia lipidowe. 3. Leki moczopędne. 4. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. 5. Leki układu oddechowego. 6. Leki hormonalne. Środki antykoncepcyjne. 7. Chemioterapia zakażeń. 8. Leki immunosupresyjne –wskazania do stosowania, interakcje z pożywieniem. 9. Chemioterapia nowotworów; Podstawy leczenia żywieniowego w onkologii. 10. Farmakoterapia bólu. Interakcje i niepożądane działania leków przeciwbólowych; drabina analgetyczna. 11. Uzależnienie lekowe. Farmakoterapia uzależnienia od nikotyny, alkoholu, opiatów. 12. Leki stosowane w ciąży i laktacji. 13. Odrębności farmakoterapii u dzieci i osób w wieku podeszłym. 14. Terapia stanów nagłych i postępowanie farmakologiczne w ostrych zatruciach lekami.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1	X	X	X	X
W2	X	X		X
W3	X			X
U1			X	
U2		X	X	
K1			X	
K2		X	X	
K3	X		X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. 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). 2. Korbut R. Farmakologia Repetytorium Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2015, wyd.1.
Literatura uzupełniająca	1. Lamer-Zarawska E. Fitoterapia i leki roślinne; PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2013. 2. Piotrowski J.K. Podstawy toksykologii; Wydawnictwo Naukowe PWN; Warszawa, 2017. 3. Sharma S, Lippincott Illustrated Reviews: Pharmacology , WoltersKluwer ,2018.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	45
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	12
	Studiowanie literatury	8
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Dietetyka kliniczna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Clinical Dietetics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	Kliniczny zarys schorzeń, żywienie człowieka
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka oraz klinicznego zarysu schorzeń

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ćw.)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	15	30	-	-	-	1+2
4	10	-	30	-	-	1+2
Razem	25	30	30	-	-	6

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zagadnieniami z zakresu 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	Zapoznanie z metodami dokonywania antropometrycznej oraz laboratoryjnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia chorych w różnych stanach klinicznych.
C3	Zapoznanie z zasadami projektowania zbilansowanych jadłospisów dla osób dorosłych wymagających indywidualnej terapii żywieniowej.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę z zakresu gospodarki wodno-elektrolitowej człowieka wraz z homeostazą kwasowo- zasadową.	K_W02	P6S_WG
W2	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	K_W08	P6S_WG
W3	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych oraz leczenie żywieniowe, jak i żywienie w zakresie dietetyki klinicznej, potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.	K_W09	P6S_WG
W4	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowia i choroby. Posiada wiedzę dotyczącą chorób alergicznych, zaburzeń immunologicznych, chorób zakaźnych i pasożytniczych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych i nowotworowych	K_W11	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi ocenić stan odżywienia rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	K_U01	P6S_UW
U2	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych.	K_U03	P6S_UW P6S_KR
U3	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywieniem, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.	K_U07	P6S_UW
U4	Posiada umiejętność projektowania jadłospisów uwzględniając potrzeby oraz stan zdrowia osób dorosłych.	K_U08	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie konieczność ciągłego dokształcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K02	P6S_KK

K3	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	K_K05	P6S_KO
----	---	-------	--------

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, wykład aktywizujący, dyskusja dydaktyczna, studium przypadku, ćwiczenia praktyczne, analiza materiałów źródłowych, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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):

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

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia pisemne, 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):

- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekty jadłospisów (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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<u>Semestr 3:</u> 1. Niedożywienie organizmu – rozpoznawanie, konsekwencje, leczenie żywieniowe. 2. Leczenie żywieniowe w chorobach przewodu pokarmowego. 3. Postępowanie dietetyczne otyłości. 4. Żywnienie w chorobach nerek. 5. Żywnienie w chorobach układu krążenia. 6. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach skóry.
	<u>Semestr 4:</u> 1. Żywnienie drogą przewodu pokarmowego. Wskazania i przeciwwskazania, metody podawania żywnienia do przewodu pokarmowego. 2. Diety stosowane w żywieniu dojelitowym. Powikłania żywnienia drogą przewodu pokarmowego. 3. Żywnienie pozajelitowe: sposoby podawania żywnienia pozajelitowego, systemy żywnienia pozajelitowego. 4. Mieszaniny stosowane w żywieniu pozajelitowym. Powikłania metaboliczne żywnienia pozajelitowego. 5. Monitorowanie leczenia żywieniowego.

Ćwiczenia	1. Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych. 2. PPM, CPM, PAL, BMI – ćwiczenia obliczeniowe, analiza zapotrzebowania energetycznego pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi. 3. Niedożywienie organizmu – skala SGA, NRS, wyniki badań biochemicznych, metody antropometryczne. 4. Postępowanie żywieniowe w schorzeniach jamy ustnej, zaburzeniach przełykania, chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy – metodologia ustalania diety. 5. Postępowanie żywieniowe w chorobie refluksowej – studium przypadku. 6. Postępowanie żywieniowe w biegunkach- charakterystyka wybranych interwencji żywieniowych. 7. Postępowanie żywieniowe w zaparciach nawykowych – bilansowanie diety bogatoresztkowej. 8. Postępowanie żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit – ocena stanu odżywienia, konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych. 9. Metodyka ustalania diety w przypadku nadwagi i otyłości – bilansowanie jadłospisu redukcyjnego. 10. Metodyka ustalania diety w przypadku niedowagi – bilansowanie jadłospisu wysokokalorycznego. 11. Postępowanie żywieniowe w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki – bilansowanie posiłków z wykorzystaniem środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego. 12. Postępowanie żywieniowe w przewlekłych chorobach wątroby bez cech encefalopatii – bilansowanie jadłospisów. 13. Postępowanie żywieniowe w kamicy żółciowej – leczenie zachowawcze. 14. Analiza przykładowych jadłospisów pacjentów w wybranych stanach zdrowia – ilościowa i jakościowa ocena całodziennych racji pokarmowych.
Laboratorium	1. Postępowanie żywieniowe w niewydolności nerek – leczenie zachowawcze. Studium przypadku. 2. Postępowanie żywieniowe w niewydolności nerek – dializa otrzewnowa oraz hemodializa. Studium przypadku. 3. Postępowanie żywieniowe w kamicy nerkowej – konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych. Studium przypadku. 4. Postępowanie żywieniowe w nadciśnieniu tętniczym – studium przypadku. 5. Postępowanie żywieniowe w miażdżycy – studium przypadku. 6. Postępowanie żywieniowe po zawale serca – studium przypadku. 7. Leczenie żywieniowe chorych oparzonych – studium przypadku. 8. Postępowanie żywieniowe w zatruciach i zakażeniach pokarmowych (salmonelloza, zatrucie jadem kiełbasianym) – studium przypadku. 9. Planowanie posiłków wzmocnionych dietetycznymi środkami spożywczymi specjalnego żywieniowego przeznaczenia. 10. Postępowanie żywieniowe w osteoporozie. Studium przypadku. 11. Dieta w celiakii – bilansowanie jadłospisów zgodnie z założeniami diety bezglutenowej. 12. Dieta eliminacyjna w atopowym zapaleniu skóry – studium przypadku.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna/projekt jadalospisu	Egzamin pisemny
W1	X	X	X
W2	X	X	X
W3	X	X	X
W4	X	X	X
U1	X	X	X
U2	X	X	X
U3		X	
U4		X	
K1		X	
K2		X	
K3	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	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	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

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	85
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	35
	Opracowanie sprawozdań/projektu	13
	Przygotowanie do egzaminu	17
Łączny nakład pracy studenta		150
Liczba punktów ECTS		6

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

25

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Dietetyka pediatryczna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Pediatric Dietetics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska Mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	Kliniczny zarys schorzeń, żywienie człowieka
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka oraz klinicznego zarysu schorzeń

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ćw.)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
4	15	15	-	-	-	1+1
5	10	-	15	-	-	1+1
Razem	25	15	15	-	-	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zagadnieniami dotyczącymi planowania żywienia niemowląt, dzieci starszych oraz młodzieży szkolnej.
C2	Zapoznanie z zasadami i metodami dokonywania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci zdrowych i chorych.
C3	Zapoznanie z zasadami projektowania jadłospisów dla dzieci zdrowych oraz wymagających indywidualnej terapii żywieniowej.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	K_W08	P6S_WG
W2	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Posiada wiedzę dotyczącą wegetarianizmu, weganizmu i niedożywienia. Zna zasady rozpoznawania alergii i alergeny występujące w pokarmach i dodatkach do pokarmów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych oraz leczenie żywieniowe, jak i żywienie w zakresie dietetyki pediatrycznej, potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.	K_W09	P6S_WG
W3	Zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania wraz z zasadami zdrowego żywienia i rodzajami diet w odniesieniu do, niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej. Ma wiedzę w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metody żywienia enteralnego i prenteralnego w celu zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i w chorobie.	K_W10	P6S_WG
W4	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowia i choroby. Posiada wiedzę dotyczącą chorób alergicznych, zaburzeń immunologicznych, chorób zakaźnych i pasożytniczych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych.	K_W11	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi ocenić stan odżywienia rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	K_U01	P6S_UW

U2	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych.	K_U03	P6S_UW P6S_KR
U3	Posiada umiejętność projektowania jadłospisów uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych, w tym kobiet w ciąży. w okresie karmienia, w stanach patologicznych ciąży oraz osób starszych, jak i pacjentów/klientów ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym z uwzględnieniem aktywności ruchowej.	K_U08	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie konieczność ciągłego dokształcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K02	P6S_KK
K3	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	K_K05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, wykład aktywizujący, dyskusja dydaktyczna, studium przypadku, ćwiczenia praktyczne, analiza materiałów źródłowych, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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

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):

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

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia pisemne, 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):

- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekty jadłospisów (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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<u>Semestr 4:</u> 1. Żywienie naturalne, mieszane i sztuczne niemowląt. Korzyści zdrowotne karmienia piersią. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego. 2. Funkcjonowanie banków mleka. Schemat żywienia dziecka w pierwszym roku życia. Zalecenia dotyczące suplementacji diety. 3. Żywienie dzieci w wieku 13-36 m-cy. Organizacja i zasady żywienia zbiorowego w żłobkach. 4. Żywienie dzieci starszych – rola lekarza, specyfika żywienia w zależności od wieku, kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych. 5. Żywienie młodzieży w wieku szkolnym – potrzeby żywieniowe organizmu dorastającego, zmiany masy ciała w okresie skoku pokwitaniowego, znaczenie prawidłowego wzorca żywieniowego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.
	<u>Semestr 5:</u> 1. Żywienie drogą przewodu pokarmowego noworodków urodzonych przedwcześnie – wybór mleka, sposób karmienia i ocena tolerancji pokarmu, zastosowanie wzmacniaczy mleka kobiecego, ocena skuteczności leczenia.

	2. Żywienie dzieci w wybranych zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego (kolka niemowlęca, zaparcia czynnościowe, biegunka). Charakterystyka wybranych wrodzonych wad metabolizmu u dzieci. 3. Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemii, nietolerancji laktozy. 4. Celiakia, nieceliakalna nadwrażliwość na gluten, nietolerancja glutenu - zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży. 5. Zasady żywienia dzieci z mukowiscydozą. Rola i znaczenie diety FOODMAP w leczeniu zespołu jelita drażliwego u dzieci.
Ćwiczenia	1. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych niemowląt. Planowanie i bilansowanie posiłków uzupełniających dla dzieci zdrowych. 2. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych dzieci w wieku 12-36 m-cy. Ocena dzienników żywieniowych dzieci z nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi, redagowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych. 3. Organizacja żywienia zbiorowego w przedszkolach – ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dekadowych. 4. Bilansowanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym – ocena posiłków pod kątem realizacji obowiązujących norm i zaleceń żywieniowych. 5. Zasady bilansowania jadłospisów dla dzieci w wieku szkolnym – studium przypadku. 6. Nadmiary i niedobory pokarmowe w diecie dzieci i młodzieży – analiza całodziennych racji pokarmowych.
Laboratorium	1. Alergie i nietolerancje pokarmowe wieku dziecięcego, znaczenie diety eliminacyjnej. 2. Planowanie indywidualnej diety bezglutenowej dla dziecka z celiakią – studium przypadku. 3. Planowanie indywidualnie zbilansowanej diety dla dziecka z mukowiscydozą – studium przypadku. 4. Planowanie interwencji żywieniowych w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego u dzieci – studium przypadku. 5. Planowanie interwencji żywieniowych w wybranych wadach wrodzonych metabolizmu – studium przypadku. 6. Interpretacja wyników analiz składu ciała dzieci w wieku szkolnym.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna/projekt jadalospisu	Egzamin pisemny
W1	X	X	X
W2	X	X	X
W3	X	X	X
W4	X	X	X
U1	X	X	X
U2	X	X	X
U3		X	
K1		X	
K2		X	
K3	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Literatura podstawowa: 1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2023, Wyd.II. 2. Grzymisławski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. 3. Książyk J.: Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021. PZWL, Warszawa 2021.
Literatura uzupełniająca	Literatura uzupełniająca: 1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2021. 2. Oykhman P, Dookie J, Al-Rammahy H, de Benedetto A, Asiniwasis RN, LeBovidge J, Wang J, Ong PY, Lio P, Gutierrez A, Capozza K, Martin SA, Frazier W, Wheeler K, Boguniewicz M, Spergel JM, Greenhawt M, Silverberg JI, Schneider L, Chu DK. Dietary Elimination for the Treatment of Atopic Dermatitis: A Systematic Review and Meta-Analysis. J Allergy Clin Immunol Pract. 2022 Oct;10(10):2657-2666.e8. doi: 10.1016/j.jaip.2022.06.044. Epub 2022 Jul 19. PMID: 35987995.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	55
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	25
	Opracowanie sprawozdań/projektu	8
	Przygotowanie do egzaminu	12
Łączny nakład pracy studenta		100
Liczba punktów ECTS		4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

26a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Edukacja żywieniowa
Kierunek studiów	Nutritional Education
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Zofia Lipka
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, dietetyka kliniczna cz.I
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	-	-	-	30	-	-	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z celami oraz zadaniami edukacji żywieniowej i prozdrowotnej.
C2	Zapoznanie ze sposobami określania potrzeb żywieniowych różnych grup ludności oraz planowanie i przeprowadzanie wywiadów żywieniowych oraz edukacji prozdrowotnej.
C3	Kształtowanie umiejętności komunikowania się z odbiorcą, poczucia sumienności i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w zespole terapeutycznym.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i	K_W12	P6S_WK

	promocji zdrowia, organizację poradnictwa żywieniowego, zadania dietetyka w ochronie zdrowia oraz wie jak zorganizować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe. Dysponuje wiedzą w zakresie polityki zdrowotnej państwa. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.		
W2	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	K_W22	P6S_WK
W3	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W23	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U05	P6S_UW P6S_UK P6S_KO
U2	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U06	P6S_UW P6S_UK
U3	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U08	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role.	K_K04	P6S_UO
K2	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.	K_K05	P6S_KK P6S_KO
K3	Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	K_K08	P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Pogadanka, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, metoda przypadków, projekt

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- kwestionariusz wywiadu żywieniowego
- projekt i przeprowadzenie 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Laboratorium	1. Edukacja żywieniowa jako element polityki zdrowotnej. Programy edukacji żywieniowej w Polsce. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. 2. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Dobór treści, metod programów edukacyjnych do potrzeb wybranych grup odbiorców. Narzędzia i mechanizmy propagowania właściwych postaw żywieniowych. 3. Opracowanie merytoryczne programu edukacyjnego o tematyce żywieniowej. Wybór form, metod i środków dydaktycznych z uwzględnieniem potrzeb odbiorców. 4. Narzędzia komputerowe umożliwiające opracowywanie materiałów edukacyjnych (pakiet office, canva) – plakaty, ulotki, foldery edukacyjne. 5. Kwestionariusze wywiadów żywieniowych. 6. Dzienniczki żywieniowe.
--------------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/kartkówka	Projekt materiałów żywieniowych	Wywiad żywieniowy/edukacja
W1	X	X	X
W2	X	X	X
W3	X	X	X
U1	X		X
U2			X
U3	X	X	
K1			X
K2		X	
K3			X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Literatura podstawowa: 1. Contento I.R.: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018 2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2018.
Literatura uzupełniająca	Literatura uzupełniająca: 1. Szczepańska E, Bielaszka A, Kiciak A, Wanat-Kańtoch G, Staśkiewicz W, Białek-Dratwa A, Kardas M. The Project "Colourful Means Healthy" as an Educational Measure for the Prevention of Diet-Related Diseases: Investigating the Impact of Nutrition Education for School-Aged Children on Their Nutritional Knowledge. Int J Environ Res Public Health. 2022 Oct 15;19(20):13307. doi: 10.3390/ijerph192013307. PMID: 36293887; PMCID: PMC9603396. 2. Shenavar R, Sajjadi SF, Farmani A, Zarmehrparirouy M, Azadbakht L. Improvement in Anthropometric Measurements of Malnourished Children by Means of Complementary Food and Nutritional Education in Fars Province, Iran: A Community-Based Intervention. Front Nutr. 2022 Mar 2;9:813449. doi: 10.3389/fnut.2022.813449. PMID: 35308266; PMCID: PMC8924542.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Dietetyka pediatryczna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Pediatric Dietetics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska Mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	Kliniczny zarys schorzeń, żywienie człowieka
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka oraz klinicznego zarysu schorzeń

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ćw.)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
4	15	15	-	-	-	1+1
5	10	-	15	-	-	1+1
Razem	25	15	15	-	-	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zagadnieniami dotyczącymi planowania żywienia niemowląt, dzieci starszych oraz młodzieży szkolnej.
C2	Zapoznanie z zasadami i metodami dokonywania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci zdrowych i chorych.
C3	Zapoznanie z zasadami projektowania jadłospisów dla dzieci zdrowych oraz wymagających indywidualnej terapii żywieniowej.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	K_W08	P6S_WG
W2	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Posiada wiedzę dotyczącą wegetarianizmu, weganizmu i niedożywienia. Zna zasady rozpoznawania alergii i alergeny występujące w pokarmach i dodatkach do pokarmów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych oraz leczenie żywieniowe, jak i żywienie w zakresie dietetyki pediatrycznej, potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.	K_W09	P6S_WG
W3	Zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania wraz z zasadami zdrowego żywienia i rodzajami diet w odniesieniu do, niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej. Ma wiedzę w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metody żywienia enteralnego i prenteralnego w celu zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i w chorobie.	K_W10	P6S_WG
W4	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowia i choroby. Posiada wiedzę dotyczącą chorób alergicznych, zaburzeń immunologicznych, chorób zakaźnych i pasożytniczych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych.	K_W11	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi ocenić stan odżywienia rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	K_U01	P6S_UW

U2	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych.	K_U03	P6S_UW P6S_KR
U3	Posiada umiejętność projektowania jadłospisów uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych, w tym kobiet w ciąży. w okresie karmienia, w stanach patologicznych ciąży oraz osób starszych, jak i pacjentów/klientów ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym z uwzględnieniem aktywności ruchowej.	K_U08	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie konieczność ciągłego dokształcania się.	K_K01	P6S_KK P6S_UU
K2	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K02	P6S_KK
K3	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	K_K05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, wykład aktywizujący, dyskusja dydaktyczna, studium przypadku, ćwiczenia praktyczne, analiza materiałów źródłowych, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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

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):

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

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kartkówki, kolokwia pisemne, 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):

- kartkówka pisemna sprawdzająca przygotowanie do zajęć,
- projekty jadłospisów (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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<u>Semestr 4:</u> 1. Żywienie naturalne, mieszane i sztuczne niemowląt. Korzyści zdrowotne karmienia piersią. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego. 2. Funkcjonowanie banków mleka. Schemat żywienia dziecka w pierwszym roku życia. Zalecenia dotyczące suplementacji diety. 3. Żywienie dzieci w wieku 13-36 m-cy. Organizacja i zasady żywienia zbiorowego w żłobkach. 4. Żywienie dzieci starszych – rola lekarza, specyfika żywienia w zależności od wieku, kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych. 5. Żywienie młodzieży w wieku szkolnym – potrzeby żywieniowe organizmu dorastającego, zmiany masy ciała w okresie skoku pokwitaniowego, znaczenie prawidłowego wzorca żywieniowego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.
	<u>Semestr 5:</u> 1. Żywienie drogą przewodu pokarmowego noworodków urodzonych przedwcześnie – wybór mleka, sposób karmienia i ocena tolerancji pokarmu, zastosowanie wzmacniaczy mleka kobiecego, ocena skuteczności leczenia.

	2. Żywienie dzieci w wybranych zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego (kolka niemowlęca, zaparcia czynnościowe, biegunka). Charakterystyka wybranych wrodzonych wad metabolizmu u dzieci. 3. Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemia, nietolerancji laktozy. 4. Celiakia, nieceliakalna nadwrażliwość na gluten, nietolerancja glutenu - zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży. 5. Zasady żywienia dzieci z mukowiscydozą. Rola i znaczenie diety FOODMAP w leczeniu zespołu jelita drażliwego u dzieci.
Ćwiczenia	1. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych niemowląt. Planowanie i bilansowanie posiłków uzupełniających dla dzieci zdrowych. 2. Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych dzieci w wieku 12-36 m-cy. Ocena dzienników żywieniowych dzieci z nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi, redagowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych. 3. Organizacja żywienia zbiorowego w przedszkolach – ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów dekadowych. 4. Bilansowanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym – ocena posiłków pod kątem realizacji obowiązujących norm i zaleceń żywieniowych. 5. Zasady bilansowania jadłospisów dla dzieci w wieku szkolnym – studium przypadku. 6. Nadmiary i niedobory pokarmowe w diecie dzieci i młodzieży – analiza całodziennych racji pokarmowych.
Laboratorium	1. Alergie i nietolerancje pokarmowe wieku dziecięcego, znaczenie diety eliminacyjnej. 2. Planowanie indywidualnej diety bezglutenowej dla dziecka z celiakią – studium przypadku. 3. Planowanie indywidualnie zbilansowanej diety dla dziecka z mukowiscydozą – studium przypadku. 4. Planowanie interwencji żywieniowych w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego u dzieci – studium przypadku. 5. Planowanie interwencji żywieniowych w wybranych wadach wrodzonych metabolizmu – studium przypadku. 6. Interpretacja wyników analiz składu ciała dzieci w wieku szkolnym.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna/projekt jadalospisu	Egzamin pisemny
W1	X	X	X
W2	X	X	X
W3	X	X	X
W4	X	X	X
U1	X	X	X
U2	X	X	X
U3		X	
K1		X	
K2		X	
K3	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Literatura podstawowa: 1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2023, Wyd.II. 2. Grzymisławski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. 3. Książyk J.: Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021. PZWL, Warszawa 2021.
Literatura uzupełniająca	Literatura uzupełniająca: 1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2021. 2. Oykhman P, Dookie J, Al-Rammahy H, de Benedetto A, Asiniwasis RN, LeBovidge J, Wang J, Ong PY, Lio P, Gutierrez A, Capozza K, Martin SA, Frazier W, Wheeler K, Boguniewicz M, Spergel JM, Greenhawt M, Silverberg JI, Schneider L, Chu DK. Dietary Elimination for the Treatment of Atopic Dermatitis: A Systematic Review and Meta-Analysis. J Allergy Clin Immunol Pract. 2022 Oct;10(10):2657-2666.e8. doi: 10.1016/j.jaip.2022.06.044. Epub 2022 Jul 19. PMID: 35987995.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	55
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	25
	Opracowanie sprawozdań/projektu	8
	Przygotowanie do egzaminu	12
Łączny nakład pracy studenta		100
Liczba punktów ECTS		4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Projektowanie programów profilaktycznych
Kierunek studiów	Designing Prevention Programs
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, dietetyka kliniczna cz.I
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	-	-	-	30	-	-	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z wiedzą dotyczącą programów profilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz celami promocji zdrowia.
C2	Nabycie umiejętności planowania programów profilaktycznych oraz planowania metod ich ewaluacji.
C3	Kształtowanie umiejętności komunikowania się z odbiorcą, poczucia sumienności i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w zespole terapeutycznym.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i	K_W12	P6S_WK

	promocji zdrowia, organizację poradnictwa żywieniowego, zadania dietetyka w ochronie zdrowia oraz wie jak zorganizować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe. Dysponuje wiedzą w zakresie polityki zdrowotnej państwa. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.		
W2	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	K_W22	P6S_WK
W3	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W23	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U05	P6S_UW P6S_UK P6S_KO
U2	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywieniem, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.	K_U07	P6S_UW
U3	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U08	P6S_UW
U4	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej.	K_U09	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role.	K_K04	P6S_UO
K2	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.	K_K05	P6S_KK P6S_KO
K3	Aktywnie uczestniczy w procesie podnoszenia stanu zdrowia publicznego i własnego. Okazuje należyty szacunek wobec klient/pacjenta, zapewniając bezpieczeństwo pracy podczas organizowania różnorodnych działań profilaktycznych.	K_K06	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Pogadanka, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, metoda przypadków, projekt

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- projekt programu profilaktycznego,
- scenariusz zajęć edukacyjnych (prewencja chorób cywilizacyjnych)
- kolokwium pisemne.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kolokwium/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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Laboratorium	1. Przegląd programów profilaktyki chorób realizowanych w Polsce i na świecie. 2. Wybrane metody edukacji zdrowotnej. 3. Zasady planowania i wdrażania programów profilaktyki chorób. 4. Zasady monitoringu i ewaluacji programów profilaktyki chorób. 5. Przedstawienie i analiza programów profilaktyki chorób przygotowane przez studentów. 6. Scenariusze zajęć edukacyjnych z zakresu prewencji chorób cywilizacyjnych.
--------------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Projekt programu profilaktycznego	Scenariusz zajęć edukacyjnych
W1	X	X	X
W2	X	X	X
W3	X	X	X
U1			X
U2		X	
U3			X
U4	X	X	
K1		X	X
K2		X	X
K3		X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Literatura podstawowa: 1. Jankowiak B., Kowalewska B., Krajewska-Kułak E. (red.): Promocja, edukacja zdrowotna oraz profilaktyka w naukach medycznych. Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, Białystok 2020. 2. Agencja Oceny Technologii Medycznych i Taryfikacji: Praktyczne wskazówki dotyczące planowania, wdrażania i realizacji programów polityki zdrowotnej. Agencja Oceny Technologii Medycznych i Taryfikacji, Warszawa 2016.
Literatura uzupełniająca	Literatura uzupełniająca: 1. Ustawa z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz.U. 2004 nr 210 poz. 2135 z późn. zm.).

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Wypożyczenie techniczne
Kierunek studiów	Technical Equipment
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Mgr inż. Grażyna Dąbek
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
1	15	-	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Wypożyczenie studenta w wiedzę dotyczącą materiałów stosowanych w gastronomii.
C2	Zapoznanie z zagadnieniami z zakresu instalacji stosowanych w gastronomii: dobór, normy, wymagania bhp dotyczące użytkowania danej instalacji.
C3	Zapoznanie z zagadnieniami dotyczącymi maszyn i urządzeń do obróbki mechanicznej, cieplnej oraz chłodniczej żywności. Zapoznanie studenta z urządzeniami do sporządzania i ekspedycji napojów.
C4	Zapoznanie z zagadnieniami dotyczącymi 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)
C5	Zapoznanie studenta z podstawami projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego dotyczącymi układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego oraz doboru maszyn i urządzeń.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna główne surowce wykorzystywane w przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności i wie jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw.	K_W_04	P6S_WG
W2	Zna maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowca, cieplnej, mycia i sterylizacji naczyń.	K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych.	K_U02	P6S_UW
U2	Potrafi projektować pomieszczenie produkcyjne i ekspozycyjne, stosuje poznane techniki zabezpieczenia żywności. Nabył umiejętność obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowca i sterylizacji naczyń. Wdraża poznane procesy technologiczne w przygotowywaniu i przechowywaniu surowców oraz potraw. Posiada umiejętności dotyczące organizacji samej pracy i stanowiska pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych.	K_U10	P6S_UW P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K01	P6S_UO
K2	Wykazuje postawę refleksyjną, w pełni uświadamia i dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków, konserwantów oraz nowe wyzwania cywilizacyjne, np. zwiększoną częstość występowania chorób cywilizacyjnych związanych z jakością żywności i żywieniem.	K_K09	P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja, wyjaśnienie, pokaz.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę (test jednokrotnego wyboru).

Kryteria zaliczenia wykładu:

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. Materiały stosowane w gastronomii (materiały metalowe, ceramika i szkło, drewno, tworzywa sztuczne, opakowania żywności). 2. Instalacje w gastronomii (instalacje elektryczne, oświetlenie pomieszczeń, instalacje gazowe, instalacje wodno-kanalizacyjne, instalacje grzewcze, instalacje wentylacyjne, instalacje klimatyzacyjne) 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) 4. Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności (źródła ciepła, podział aparatury grzejnej, trzony kuchenne, taborety podgrzewcze, kotły warzelne, patelnie, frytkownice, piekarniki, bemary, aparatura do smażenia beztłuszczowego i rozmrażania potraw, mikrofalówki) 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) 6. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów (urządzenia do parzenia kawy i napojów gorących, urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych) 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) 8. Podstawy projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego (układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, dobór maszyn i urządzeń)
---------	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Zaliczenie pisemne
W1	X
W2	X
U1	X
U2	X
K1	X
K2	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Literatura podstawowa:
	1. Kasperk 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	<u>Literatura uzupełniająca:</u> 1. Grzesińska 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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	2
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	3
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

28a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Technologia żywności z towaroznawstwem
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Food Technology with Commodity Science
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia, psychodietetyka z elementami coachingu, dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla Mgr inż. Grażyna Dąbek
Przedmioty wprowadzające	Wypożyczenie techniczne
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu wyposażenia technicznego

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	15	15	-	-	-	-	2
4	10	15	-	-	-	-	2
SUMA	25	30	-	-	-	-	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Wypożyczenie 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	Wypożyczenie 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. Wypożyczenie studenta w wiedzę z zakresu metod utrwalania środków żywnościowych.
C3	Wypożyczenie 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). Wypożyczenie w wiedzę i umiejętności dokonywania oceny sensorycznej surowców i potraw.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna główne surowce wykorzystywane w przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności i wie jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw.	K_W_04	P6S_WG
W2	Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych	K_W_16	P6S_WK
W3	Student zna system i dokumentację GMP, GHP oraz zasady metody HACCP, a także sposoby ich wdrożenia w praktyce	K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi sporządzić podstawową dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego	K_U_20	P6S_UW
U2	Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych	K_U_02	P6S_UW
U3	Wykazuje umiejętność przechowania żywności i jej przetwarzania przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych.	K_U_16	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia projektowe, filmy instruktażowe.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.
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 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Zajęcia organizacyjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Normy jakościowe i produkcyjne. Zasady tworzenia receptur. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw. 2. Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach gastronomicznych – pojęcie procesu produkcyjnego, proces technologiczny, układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu. 3. Podział i warunki przechowywania środków żywnościowych, zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. 4. Ogólna charakterystyka metod utrwalania środków żywnościowych. Zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności. 5. Ocena sensoryczna i analiza organoleptyczna surowców i potraw. 6. Przyprawy (krajowe, zagraniczne, koncentraty i namiastki przypraw, substancje smakowo-zapachowe, kwasy organiczne, sól kuchenna, musztarda). Ocena jakości przypraw. 7. Zasady etykietowania produktów¹⁾ spożywczych. 8. Kuchnia polski, kuchnie regionalne 9. Technologia żywności i towaroznawstwo - innowacje
Ćwiczenia	1. Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji żywności – obróbka wstępna 2. Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji żywności – metody obróbki cieplnej. Zadania obliczeniowe – zapotrzebowanie, jednostki wagi i objętości, kalkulacja ceny. 3. Ocena towaroznawcza i zastosowanie tłuszczów spożywczych w technologii żywności. Zmiany w trakcie przemian produkcyjnych. Toksyczność tłuszczów¹⁾ spożywczych. 4. Ocena towaroznawcza oraz zastosowanie warzyw i ziemniaków w technologii żywności. 5. Ocena towaroznawcza oraz zastosowanie grzybów i owoców w technologii żywności. 6. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii żywności. Ogólna charakterystyka mleka, produkty mleczne odwodnione, zastosowanie mleka słodkiego. Sposoby otrzymywania napojów²⁾ fermentowanych, śmietany, śmietanki oraz serów. 7. Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii żywności i produkcji substancji bioaktywnych.

	8. Cukier, miód i inne środki słodzące. Gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe, pakowanie i przechowywanie, zastosowanie cukru 9. Ocena towaroznawcza, produkcyjna i żywieniowa zbóż. Ocena towaroznawcza, wartość odżywcza, produkcja oraz zastosowanie kasz w technologii żywności. 10. Ocena towaroznawcza, sposoby produkcji, klasyfikacji oraz zastosowanie mąk w technologii żywności. Otrzymywanie i wykorzystanie makaronów i pieczywa w technologii. 11. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 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. 12. Ocena towaroznawcza i zastosowanie drobiu oraz dzikiego ptactwa w przetwórstwie i technologii żywności. Ubój i rozbiór na elementy zasadnicze. 13. Ogólna charakterystyka ryb. Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb w przetwórstwie i technologii żywności. produkcji gastronomicznej. 14. Ocena towaroznawcza i zastosowanie kawy, herbaty i kakao. 15. Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych bezalkoholowych – wody mineralne, napoje gazowane, soki owocowe i warzywne, koncentraty napojów, sporządzanie napojów zimnych. 16. 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.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/kartkówki	Ćwiczenia praktyczne/sprawozdania	Egzamin pisemny
W1	X		X
W2	X		X
W3	X		X
U1		X	
U2		X	
U3		X	
K1	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	<u>Literatura podstawowa:</u> 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	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> Magazyn Żywność i Zdrowie Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa
--	--

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	55
Praca własna studenta	Przygotowanie projektu dokumentacji GMP	25
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie sprawozdań)	20
Łączny nakład pracy studenta		100
Liczba punktów ECTS		4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 28b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Technologia gastronomiczna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Food Processing Technology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia, psychodietetyka z elementami coachingu, dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla Mgr inż. Grażyna Dąbek
Przedmioty wprowadzające	Wypożyczenie techniczne
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu wyposażenia technicznego

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	15	15	-	-	-	-	2
4	10	15	-	-	-	-	2
SUMA	25	30	-	-	-	-	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Wypożyczenie 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	Wypożyczenie 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. Wypożyczenie studenta w wiedzę z zakresu metod utrwalania środków żywnościowych.
C3	Wypożyczenie 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). Wypożyczenie 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna główne surowce wykorzystywane w przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności i wie jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw.	K_W_04	P6S_WG
W2	Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych	K_W_16	P6S_WK
W3	Student zna system i dokumentację GMP, GHP oraz zasady metody HACCP, a także sposoby ich wdrożenia w praktyce	K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi sporządzić podstawową dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego	K_U_20	P6S_UW
U2	Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych	K_U_02	P6S_UW
U3	Wykazuje umiejętność przechowania żywności i jej przetwarzania przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych.	K_U_16	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia projektowe, filmy instruktażowe.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. 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. 2. Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego – pojęcie procesu produkcyjnego, organizacja pracy w produkcji gastronomicznej, układ funkcjonalny pomieszczeń zaplecza produkcyjnego. 3. 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. 4. 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. 5. Podstawowe przepisy i normy w gospodarce żywnościowej (norma jako podstawa oceny środków żywnościowych, normalizacja w produkcji gastronomicznej, ustawa żywnościowa). 6. Przyprawy (krajowe, zagraniczne, koncentraty i namiastki przypraw, substancje smakowo-zapachowe, kwasy organiczne, sól kuchenna, musztarda). Ocena jakości przypraw.
--------	--

	7. 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. 8. Kuchnia staropolska, kuchnie regionalne. Sposoby przygotowywania podstawowych potraw polskich.
Ćwiczenia	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.obliczanie % ubytków po obraniu warzyw, zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki wstępnej 2. Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – metody obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, obróbka cieplna w kuchniach mikrofalowych)obliczanie % zmniejszenie masy produktów podczas obróbki cieplnej, zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną 3. Ocena towaroznawcza i zastosowanie tłuszczów w technologii gastronomicznej. 4. 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. 5. 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. 6. Potrawy duszone, smażone i zapiekane z warzyw. 7. Ziemniaki – przetwory ziemniaczane, obróbka wstępna i cieplna ziemniaków, potrawy z ziemniaków. 8. Zupy i sosy gorące – klasyfikacja zup, otrzymywanie wywarów, przygotowanie głównego składnika, wykańczanie zup, rodzaje zup.dodatki do zup, wartość odżywcza zup, znane zupy świata, sosy gorące- podział, techniki wykonania i zastosowania 9. Ocena towaroznawcza i zastosowanie grzybów i owoców w technologii gastronomicznej. 10. Grzyby – ogólna charakterystyka grzybów, przetwory z grzybów, obróbka wstępna i cieplna grzybów 11. Owoce - jagodowe, ziarnkowe, pestkowe, południowe, suche. Obróbka wstępna owoców. Surówki, kompoty, napoje, zupy, kisiele, galaretki owocowe. Półprzetwory i przetwory owocowo-warzywne. 12. 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. 13. Sery - wartość odżywcza, produkcja serów podpuszczkowych , topionych i twarogowych oraz ich zastosowanie. 14. Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. 15. Przetwory z jaj, potrawy z jaj gotowanych i smażonych, wykorzystanie właściwości wiążących, zagęszczających, spulchniających i emulgujących jaj. Sosy zimne. 16. Zakąski z jaj. 17. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki w technologii gastronomicznej. 18. 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. 19. Ocena towaroznawcza i zastosowanie kasz w technologii gastronomicznej. Rodzaje, skład chemiczny, wartość odżywcza, opakowanie i przechowywanie, zastosowanie kasz w produkcji potraw. 20. Cukier, miód i inne środki słodzące. Gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe, pakowanie i przechowywanie, zastosowanie cukru. Miód naturalny, właściwości, skład chemiczny i wartość odżywcza, charakterystyka, ocena jakości miodu. Miód sztuczny. Sztuczne środki słodzące. 21. Ocena i technologia ciast. Środki spulchniające. Ciasta kruche, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, ciasta parzone, drożdżowe, francuskie i półfrancuskie – składniki, metody produkcji, zmiany fizykochemiczne podczas produkcji i pieczenia ciasta, wyroby. 22. 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. 23. 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 garmazeryjnych. 24. Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb i owoców morza w produkcji gastronomicznej. 25. Ogólna charakterystyka ryb i owoców morza. Zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza. Obróbka cieplna ryb i owoców morza. Przetwory rybne. Obróbka wstępna ryb. Potraw z ryb gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych. Potrawy z rybnej masy mielonej. 26. Zakąski z ryb. 27. Ocena towaroznawcza i zastosowanie kawy, herbaty i kakao. 28. Kawa – klasyfikacja, upalanie, skład chemiczny, ekstrakty kawowe, kawa zbożowa, sposoby parzenia i podawania, normatywy surowcowe. Herbata – klasyfikacja, skład chemiczny, ocena jakości, opakowanie, przechowywanie, sposoby parzenia. 29. Kakao – skład chemiczny, ocena kakao w proszku, zastosowanie. 30. Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych bezalkoholowych – wody mineralne, napoje gazowane, soki owocowe i warzywne, koncentraty napojów, sporządzanie napojów zimnych. 31. 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. 32. Wybrane zagadnienia z techniki obsługi konsumenta – naczynia stołowe, zasady przygotowania stołów, zasady przenoszenia tac, sposoby podawania potraw. 33. Desery – rodzaje i ich charakterystyka, technika sporządzania deserów, zasady dekoracji i podawania oraz produkcji i przechowywania deserów
--	---

	34.zamiast poszczególnych tematów zakąski z jaj, ryb itd. Przekąski zimne i gorące, rodzaje i charakterystyka przekąsek, asortyment przekąsek, warunki sanitarno- higieniczne podczas produkcji, ekspedycji i przechowywania przekąsek.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/kartkówki	Ćwiczenia praktyczne/sprawozdania	Egzamin pisemny
W1	X		X
W2	X		X
W3	X		X
U1		X	
U2		X	
U3		X	
K1	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	<u>Literatura podstawowa:</u> 1. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 WSiP 2014
Literatura uzupełniająca	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> Magazyn Żywność i Zdrowie Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	55
Praca własna studenta	Przygotowanie projektu dokumentacji GMP	25
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie sprawozdań)	20
Łączny nakład pracy studenta		100
Liczba punktów ECTS		4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Pracownia żywienia
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Laboratory of Nutrition
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia, psychodietetyka z elementami coachingu, dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Anna Warszewska-Dobrosielska
Przedmioty wprowadzające	Wyposażenie techniczne, żywienie człowieka
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu wyposażenia technicznego oraz żywienia człowieka cz.I

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2	-	-	-	60	-	-	3
SUMA	-	-	-	60	-	-	3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zasadami organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach, przepisami bhp, regulaminem pracowni. 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 podczas produkcji gastronomicznej, umiejętność doboru produktów, sprzętu, planowania procesu produkcyjnego oraz wykonywania potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych dla osób zdrowych.
C3	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. Wyposażenie studentów w umiejętność samodzielnego bilansowania posiłków, opracowywania receptur potraw oraz ich wykonywanie w pracowni gastronomicznej.
C4	Zapoznanie z zasadami czytania składu z etykiety produktu.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna główne surowce wykorzystywane w przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności i wie, jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw.	K_W_04	P6S_WG
W2	Zna maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowca, cieplnej, mycia i sterylizacji naczyń. Posiada wiedzę związaną z organizacją pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej, prawną ochroną pracy. Zna zasady organizowania stanowiska pracy z uwzględnieniem wymagań w zakresie ergonomii.	K_W_14	P6S_WG P6S_WK
W3	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów.	K_W_09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem aktywności fizycznej.	K_U_14	P6S_UW
U2	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywieniem, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.	K_U_07	P6S_UW
U3	Wykazuje umiejętność przechowania żywności i jej przetwarzania przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych.	K_U_16	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	K_K_01	P6S_KU
K2	Współpracuje i współdziała, przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem.	K_K_07	P6S_UO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne, pokaz, wyjaśnienie.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- obecność na zajęciach (obserwacja pracy na stanowisku)
- testy /wejściówki sprawdzające przygotowanie do zajęć oraz przygotowanie sprawozdania pisemnego.

Kryterium oceny prac pisemnych:

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

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 gramaturą 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 (0-1pkt)

Receptura (0-1-2 pkt)

Sposób wykonania ćwiczenia (0-1-2-3-4 pkt)

Tabelka z obliczeniami (0-1-2-3-4 pkt)

Wzory (0-1 pkt)

Wyniki końcowe (0-1-2pkt)

Dyskusja wyniku, wnioski (0-1-2-3-4 pkt)

Estetyka pracy (0-1-2pkt)

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

	Semestr 2
Laboratoria	1. Mierzenie i ważenie produktów żywnościowych. Przeliczanie zawartości odpadków w obróbce wstępnej produktów spożywczych. Sporządzanie gramatury potraw do zaplanowanych posiłków w menu. 2. Obliczanie kosztów żywienia, zaprojektowanie dokumentacji żywieniowej, obliczanie kosztów żywienia wg cen rynkowych, planowanie okresowych kosztów żywienia. 3. Wartość odżywcza dań typu fast – food. Ocena wartości odżywczej. 4. Przygotowanie potraw regionalnych. Ocena wartości odżywczej. 5. Przygotowywanie potraw typowych dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Ocena wartości odżywczej. 6. Przygotowywanie potraw z udziałem błonnika pokarmowego. Ocena wartości odżywczej. 7. Przygotowanie potraw niskobłonnikowych. Ocena wartości odżywczej. 8. Przygotowanie potraw będących cennym źródłem wapnia. Ocena wartości odżywczej.

	9. Przygotowywanie potraw o wysokim udziale białka pełnowartościowego. Ocena wartości odżywczej.
	10. Przygotowywanie potraw niskobiałkowych. Ocena wartości odżywczej.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny	
	Kolokwium/kartkówki	Ćwiczenia praktyczne/sprawozdania
W1	X	X
W2	X	X
W3	X	X
U1		X
U2		X
U3		X
K1	X	X
K2		X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	<u>Literatura podstawowa:</u> 1. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” Wyd. PZWL 2022. 2. Gawęcki J., Hryniewicki L. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN 2022.
Literatura uzupełniająca	1. Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN 2016. 2. Kunachowicz H. i wsp. Tablice składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2018.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	60
Praca własna studenta	Przygotowanie sprawozdań, studiowanie literatury	8
	Inne (przygotowanie do kartkówek/kolokwium)	7
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

30

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Analiza i ocena jakości żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Analysis and Evaluation of Food
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoterapia i dietoprofilaktyka, psychodietetyka z elementami coachingu, dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, mikrobiologia ogólna i żywności
Wymagania wstępne	Zagadnienia z zakresu chemii żywności oraz mikrobiologii ogólnej i żywności

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady	Ćwiczenia	Warsztaty	Laboratoria	Seminaria	Zajęcia projektowe/ praktyczne	Liczba punktów
	(W)	(Ć)	(Wr)	(L)	(S)	(P)	ECTS*
4	15	-	-	30	-	-	1+2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Poznanie zasad i technik analitycznych służących do oceny ilościowego i jakościowego składu produktów spożywczych i racji pokarmowych oraz oceny 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia
-----	---	---	--

			(kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna i rozumie budowę i funkcję związków wchodzących w skład żywności.	K_W_03	P6S_WG
W2	Posiada wiedzę w zakresie stosowanych metod i technik w ocenie jakości i oznaczaniu podstawowych składników żywności. Zna zasady pobierania prób do analiz oraz normy jakości żywności. Zna substancje antyodżywcze i substancje dodawane do żywności.	K_W_13	P6S_WG
W3	Student zna i rozumie czynniki oraz metody stosowane w utrwalaniu żywności	K_W_05	P6S_WG
U1	Student potrafi przeprowadzić analizę żywności i oznaczyć występujące składniki w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego stosując odpowiedni sprzęt i aparaturę.	K_U_06	P6S_UW
U2	Student potrafi pracować w grupie oraz organizować pracę w laboratorium mikrobiologicznym. Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów	K_U_07 K_U_09	P6S_UW P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Wykazuje postawę refleksyjną, w pełni uświadamia i dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków, konserwantów oraz nowe wyzwania cywilizacyjne, np. zwiększoną częstość występowania chorób cywilizacyjnych związanych z jakością żywności i żywieniem.	K_K_09	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Sprawozdania, kolokwium, egzamin pisemny

Przedmiot kończy się egzaminem 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 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Pojęcie analizy i jakości żywności, jakość zdrowotna i handlowa 2. Woda, białka, tłuszcze, węglowodany oraz ich właściwości fizykochemiczne wykorzystywane w analizie jakości żywności. Analiza sensoryczna i ocena sensoryczna. 3. Metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności 4. Ocena zawartości wody i suchej masy. Oznaczenie gęstości płynnych produktów żywnościowych. 5. Oznaczenie lepkości, kwasowości i barwy produktów. 6. Metody oznaczenia białek i sacharydów 7. Metody oznaczenia tłuszczów¹⁾ oraz zanieczyszczeń żywności
Laboratorium	1. Kryteria wyboru metody, plan badania. Zasady pobierania próbek do badań i przygotowanie próby do analizy 2. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna wybranych produktów spożywczych. Zapoznanie z normami jakościowymi. 3. Oznaczenie zawartości wody i suchej masy w wybranych produktach spożywczych 4. Oznaczenie gęstości i lepkości płynnych produktów spożywczych 5. Oznaczenie kwasowości wybranych produktów spożywczych 6. Oznaczenie zawartości polisacharydów nieskrobiowych i lignin 7. Oznaczenie zawartości białka w produktach spożywczych 8. Oznaczenie zawartości i jakości tłuszczów w produktach spożywczych 9. Oznaczenie popiołu i składników¹⁾ mineralnych w produktach spożywczych 10. Rozpoznanie produktu spożywczego po wykonaniu szeregu analiz laboratoryjnych pod kątem składu chemicznego.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Egzamin pisemny	Kolokwium	Obserwacja pracy na zajęciach	Sprawozdanie
W1	X	X		
W2	X	X		
W3	X	X		
U1			X	
U2	X	X	X	X
K1			X	X

8. LITERATURA

	1. Tajner-Czopek A., Kita A.: Analiza żywności – jakość produktów spożywczych. Wyd. UP Wrocław, 2005.
--	---

Literatura podstawowa	2. Szłyk E., Cichosz M., Filipiak-Szok A., Cichosz M., Jastrzębska A., Kurzawa M.: Ćwiczenia laboratoryjne. 3. z analizy żywności. Wydawnictwo Naukowe UMK, Toruń 2013 4. Halina Grajeta (red.): Żywnienie człowieka i analiza żywności:wybrane zagadnienia, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Wrocław 2018.
Literatura uzupełniająca	1. Nogal-Kałużka M./red/: Analiza żywności Wybrane metody oznaczeń jakościowych. Wyd.: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2016. 2. Shanthakumar P, Klepacka J, Bains A, Chawla P, Dhull SB, Najda A. The Current Situation of Pea Protein and Its Application in the Food Industry. Molecules. 2022 Aug 22;27(16):5354. doi: 10.3390/molecules27165354. PMID: 36014591; PMCID: PMC9412838.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	45
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	25
	Opracowanie sprawozdań	25
	Przygotowanie do egzaminu	40
Łączny nakład pracy studenta		90
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Higiena i toksykologia żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Hygiene and Toxicology of Food
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoterapia i dietoprofilaktyka, psychodietetyka z elementami coachingu, dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, mikrobiologia ogólna i żywności
Wymagania wstępne	Zagadnienia z zakresu chemii żywności oraz mikrobiologii ogólnej i żywności

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	-	15	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Przekazanie podstawowych informacji o higienie produkcji żywności oraz instytucjami zajmującymi się higieną produkcji żywności.
C2	Przekazanie podstawowej wiedzy na temat substancji antyodżywczych i dodatków do żywności.
C3	Wypośażenie studentów w wiedzę dotyczącą zanieczyszczeń biologicznych i chemicznych żywności.
C4	Zapoznanie studentów w z pojęciem żywności transgenicznej.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Student zna i rozumie budowę i funkcję związków wchodzących w skład żywności.	K_W_03	P6S_WG
W2	Student zna substancje antyodżywcze i substancje dodawane do żywności. Rozpoznaje i ocenia sytuacje zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka.	K_W_12 K_W_13	P6S_WG P6S_UW
U1	Potrafi identyfikować w praktyce występujące błędy i zaniedbania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności.	K_U_20	P6S_UW
U2	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej.	K_U_09	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Wykazuje postawę refleksyjną, w pełni uświadamia i dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków, konserwantów oraz nowe wyzwania cywilizacyjne, np. zwiększoną częstość występowania chorób cywilizacyjnych związanych z jakością żywności i żywieniem.	K_K_09	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach (oddane sprawozdanie)

– testy /wejściówki z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć

Kryterium ocen prac pisemnych:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	1. Higiena produkcji żywności. Zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne - zasady analizy ryzyka i badań toksykologicznych. 2. Substancje antyodżywcze występujące w żywności oraz substancje celowo dodawane do żywności. 3. Zanieczyszczenia żywności pochodzenia biologicznego 4. Zanieczyszczenia chemiczne żywności, substancje toksyczne, metale ciężkie. 5. Skażenia radiologiczne żywności. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności. 6. Żywność transgeniczna. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności 7. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność.
-----------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Obserwacja pracy na zajęciach	Sprawozdanie
W1	X		
W2	X		
W3	X		
U1		X	
U2	X	X	X
K1		X	X

8. LITERATURA

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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Opracowanie sprawozdań	3
	Inne (studiowanie literatury)	2
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 32a

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy bezpieczeństwa żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Foundations of Food Safety
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla mgr inż. Grażyna Dąbek
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2	10	15					2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z możliwymi zanieczyszczeniami żywności
C2	Zapoznanie studenta z systemami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości (GMP, GHP, HACCP)
C3	Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia dokumentacji dotyczącej systemów GHP, GMP oraz tworzenia Księgi HACCP

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Studenta zna zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w żywności	K_W_05 K_W_13	P6S_WG
W2	Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych	K_W_16	P6S_WK
W3	Student zna system i dokumentację GMP, GHP oraz zasady metody HACCP, a także sposoby ich wdrożenia w praktyce	K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi sporządzić podstawową dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego	K_U_20	P6S_UW
U2	Student systematycznie aktualizuje wiedzę zawodową i kształtuje swoje umiejętności	K_K_01	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów	K_K_05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny
Ćwiczenia projektowe

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.
Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego wykładu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.
 Kryteria oceny kolokwium zaliczeniowego z wykładu:
 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 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w żywności. System GMP, GHP – wytyczne, sposób wprowadzania do zakładu gastronomicznego, sposoby kontroli System HACCP – ustawy, założenia, zasady systemu, sposoby weryfikacji, dokumentacja Systemy ISO stosowane w produkcji żywności, PN- EN ISO serii 9000, 22000 Kontrola zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych.
Ćwiczenia	Sporządzanie dokumentacji dotyczącej systemów GMP, GHP Sporządzanie Księgi HACCP wybranego zakładu gastronomicznego – projekt zaliczeniowy Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w łańcuchu żywnościowym – praktyczne przykłady Metody przeprowadzania kontroli wewnętrznej odnośnie bezpieczeństwa produkcji żywności w zakładzie gastronomicznym. Dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej - praktyczne przykłady. Audytywanie systemów GMP, GHP, HACCP

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny	
	Ocena opracowań studentów	Egzamin pisemny
W1		X
W2		X
W3		X
U1	X	
U2	X	
K1	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Dąbrowska: Dieta owocowo-warzywna dr Ewy Dąbrowskiej, WAM, 2017 2. Rodriguez J. C., Najstłynniejsze diety. Imprint 2008. 3. Dukan P., Metoda doktora Dukana. Wydawnictwo Otwarte 2009. 4. McGovern S. G. 20 sposobów na odchudzanie. Wyd. Rea, 2007.
Literatura uzupełniająca	1 Książdźyna D., Lubczyńska – Kowalska W.: Krytyczny przegląd najpopularniejszych diet niekonwencjonalnych. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 1, 9 – 16. 2 Czerwionka – Szaflarska M., Adamska I., Rytarowska A.: Diety wegetariańskie – korzyści i zagrożenia. Pediatra Polska, 2005, 80, 5, 418 – 421. 3 Kardasz M., Pawłowska D.: Dieta ketogenna jako terapia w lekoopornej dziecięcej epilepsji. Nowa Pediatra, 2009,3, 79-89. 4 Jakimowicz-Kliein B.: Dieta odpornościowa. Wydawnictwo ASTRUM, Wrocław 2004.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	25
Praca własna studenta	Przygotowanie projektu dokumentacji GMP	14
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	11
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 32b

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Systemy zarządzania jakością żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Systems of Food Quality Management
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla mgr inż. Grażyna Dąbek
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
2	10	15					2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z systemami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości (GMP, GHP, HACCP).
C2	Zapoznanie studenta z systemami zapewnienia jakości grupy ISO oraz TQM.
C3	Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia Księgi HACCP.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w oparciu o wiedzę z zakresu produkcji i bezpieczeństwa żywności i żywienia,	K_W_16	P6S_WK

	organizując zakłady dostarczające pożywienie do szpitali i innych placówek żywienia zbiorowego.		
W2	Student zna system i dokumentację GMP, GHP oraz zasady metody HACCP, a także sposoby ich wdrożenia w praktyce	K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi sporządzić podstawową dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego	K_U_20	P6S_UW
U2	Student systematycznie aktualizuje wiedzę zawodową i kształtuje swoje umiejętności	K_K_01	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów	K_K_05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny
Ćwiczenia projektowe

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

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

Kryteria oceny kolokwium zaliczeniowego z wykładu:

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 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Zapoznanie z aktami prawnymi krajowymi i unijnymi dotyczącymi przemysłu spożywczego. Scharakteryzowanie założeń dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności. 2. System GMP, GHP – wytyczne, sposób wprowadzania do zakładu gastronomicznego, sposoby kontroli.
--------	--

	3. System HACCP – ustawy, założenia, zasady systemu, sposoby weryfikacji, dokumentacja. 4. Systemy ISO stosowane w produkcji żywności, PN- EN ISO serii 9000, 22000. 5. Norma PN-EN ISO 19011:2003 dotycząca audytowania systemów jakości. Rodzaje auditów, kontrola i inspekcje kontrolne.
Ćwiczenia	1. Sporządzanie dokumentacji dotyczącej systemów GMP, GHP. 2. Zapoznanie się z dokumentacją systemu HACCP. 3. Sporządzanie Księgi HACCP wybranego zakładu gastronomicznego – projekt zaliczeniowy. 4. Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością żywności w łańcuchu żywnościowym – praktyczne przykłady. 5. Metody przeprowadzania kontroli wewnętrznej; inspekcje wewnętrzne (audyty wewnętrzne). Dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej - praktyczne przykłady. 6. Audytowanie systemów GMP, GHP, HACCP oraz systemów BRS, IFS.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny	
	Ocena opracowań studentów	Egzamin pisemny
W1		X
W2		X
U1	X	
U2	X	
K1	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo PWN 2016. 2. Olszewski Z. Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, Wydawnictwo WNT 2014.
Literatura uzupełniająca	1 Normy PN- EN ISO serii 9000, 22000 2 Norma PN-EN ISI 19011:2003 3 Aktualne Ustawy i Rozporządzenia zamieszczane w Dzienniku Ustaw, Monitorze Polskim. Czasopisma: • Problemy jakości, • Przemysł Spożywczy, • Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, • Normalizacja.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	25
Praca własna studenta	Przygotowanie projektu dokumentacji GMP	14
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	11
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Legal and economic issues in healthcare
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapie/Psychodietetyka z elementami coachingu/dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr n. med. Leszek Malkiewicz
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
1	15	-	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	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
C2	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 dentysty, pielęgniarki oraz położnej

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowia i choroby.	K_W_11	P6S_WG
W2	Dysponuje wiedzą w zakresie polityki zdrowotnej państwa. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	K_W12	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi stosować podstawowe regulacje prawne i zasady ekonomii w zakresie niezbędnym do wykonywania zawodu dietetyka	K_U09 K_U_11	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie konieczność ciągłego doskonalenia się	K_K01	P6S_KU
K2	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów	K_K02	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

1. Wykład.
2. Dyskusja.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

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.

Student, który nie pojawi 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Wykład wprowadzający. Przedstawienie treści programowych, źródeł, których znajomość jest wymagana oraz zasad weryfikacji efektów kształcenia. Pojęcie źródeł prawa. Sposoby tworzenia prawa. 2. Pojęcie systemu źródeł prawa. Źródła prawa powszechnie obowiązującego w Polsce. 3. Pojęcie systemu prawa i jego części składowych. Prawo cywilne - pojęcie, cechy charakterystyczne, pojęcie zdolności prawnej i zdolności do czynności prawnych. Odpowiedzialność cywilnoprawna. 4. Prawo medyczne - prawne źródła ochrony zdrowia w Polsce. Reforma systemu opieki zdrowotnej 1999-2003. 5. Aktualna organizacja polskiego systemu opieki zdrowotnej. Obowiązki organów władz 2g publicznych w zakresie ochrony zdrowia. 6. Prawa pacjenta i Rzecznik Praw Pacjenta. 7. Zawody lekarza, lekarza dentysty, pielęgniarki i położnej oraz odpowiedzialność prawna związana z ich wykonywaniem. 8. Podsumowanie - pisemny sprawdzian wiedzy.
--------	---

9. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Zaliczenie/test			
W1	X			
W2	X			
U1	X			
K1	X			
K2	X			

10. LITERATURA

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	1. 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.), 2. Ustawa z dnia 5 grudnia 1996 roku o zawodach lekarza i lekarza dentysty, Dz.U. z 1997 roku, nr 28, poz. 152 z późn. zm. 3. 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.)

5. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia	7
	Studiowanie literatury	3
	Inne	-
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Organization working as a dietitian
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
1		30	-	-	-	-	3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w oparciu o wiedzę z zakresu produkcji i bezpieczeństwa żywności i żywienia, organizując zakłady dostarczające pożywienie do szpitali i innych placówek żywienia zbiorowego.	K_W_16	P6S_WK
W2	Posiada interdyscyplinarną wiedzę teoretyczno-praktyczną związaną z zawodem dietetyka w szpitalu, poradni dietetycznej i działem żywienia, poradnią chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, w domu opieki społecznej oraz technologią potraw.	K_W_17	P6S_WG
W3	Zna zasady organizowania stanowiska pracy z uwzględnieniem wymagań w zakresie ergonomii. Zna zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	K_W_05	P6S_WG P6S_WK
U1	Posiada umiejętności dotyczące organizacji samej pracy i stanowiska pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych.	K_U_10	P6S_UW P6S_UO
U2	Posiada podstawowe umiejętności praktyczne z zakresu dietyki niezbędne do pracy zawodowej w różnego typu placówkach zajmujących się żywieniem i poradnictwem żywieniowym.	K_U_13	P6S_UW P6S_UO P6S_UK
U3	Potrafi identyfikować w praktyce występujące błędy i zaniedbania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności w aspekcie ustawodawstwa oraz niedociągnięcia w obszarze zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP).	K_U_20	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Współpracuje i współdziała, przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem.	K_K_07	P6S_UO
K2	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	K_K_05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja, pogadanka, metoda sytuacyjna, ćwiczenia praktyczne.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	1. Podstawy organizacji pracy. Prawna ochrona pracy. 2. Zasady BHP, przepisy przeciwpożarowe. 3. Organizacja stanowiska pracy dietetyka w różnych zakładach pracy (szpitalach, domach pomocy społecznej, uzdrowiskach, cateringach, poradniach i gabinetach). 4. Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna (GMP, GHP) 5. Podstawy Systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 6. Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii.
-----------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Projekt	Kolokwium	Obserwacja pracy na zajęciach	Sprawozdanie
W1	X	X		
W2	X	X		
W3	X	X		
U1	X	X	X	X
U2			X	X
U3			X	X
K1	X			X
K2	X		X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wyd. PWN, 2016.
Literatura uzupełniająca	2. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego, edycja 4, Wyd. Scientifica, Kraków 2013.

9. +NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
	Przygotowanie do zajęć	10
	Opracowanie sprawozdań	6

Praca własna studenta	Przygotowanie do zaliczenia	4
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu: 35

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Język migowy w dietetyce
Nazwa przedmiotu/zajęć w j. ang.	Sign Language in Dietetics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Mgr Teresa Gola
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5				30			2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA 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 na poziomie podstawowym

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów	Odniesienie do charakterystyk
-----	---	-------------------------------------	-------------------------------

		uczenia się	II stopnia (kod skład- nika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu w zakresie niezbędnym do prowadzenia edukacji żywieniowej	K_12	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	K_U13	P6S_UW
U2	Ma dodatkowe umiejętności w zakresie wybranej specjalności	K_U30	P6S_UW P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro	K_K03	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Ćwiczenia, gry dydaktyczne

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1. Prezentowanie dialogów w języku migowym

2. Realizacja scenariusza w języku migowym

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Warunkiem uzyskania zaliczenia jest:

Ocena osiągnięcia założonych efektów w zakresie wiedzy i umiejętności:

Karta oceny nr1-zdania z kolejnych lekcji-

Karta oceny nr2-gra dydaktyczna -

Karta oceny nr3-dialogi 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Laboratorium	- Wybrane zagadnienia rehabilitacji niesłyszących, wpływ głuchoty na mowę - Prawidła przekazywania palcowego - Przekazywanie i odbiór znaków daktylograficznych - Przekazywanie i odbiór znaków określających liczby - Łączenie poznanych znaków w zdaniach
--------------	---

	6. Poznanie znaków ideograficznych-grzecznościowych i zastosowanie w zdaniach. 7. Poznanie znaków ideograficznych określających zawody, miejsca pracy oraz miejsca zamieszkania 8. Poznanie znaków ideograficznych określających produkty pokarmowe, badania sposobów odżywiania i zastosowanie ich w zdaniach 9. Zastosowanie znaków słownictwa podstawowego i specjalistycznego w kontakcie z osobą głuchą. 10. Podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalnych uzyskanych podczas kursu
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1			X	
U1			X	
U2			X	
K1			X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. B. Szczepankowski, D. Koncewicz: "Język migowy w terapii", WSP w Łodzi 2008
Literatura uzupełniająca	O. Kosiba, P. Grenda: "Leksykon języka migowego", Silentium Bogatynia 2011 https://migam.org › nauka-jezyka-migowego

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	2
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	8
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Metodologia badań naukowych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	The methodology of scientific research
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr hab. Barbara Żarowska, prof. uczelni
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15						1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z metodologią badań naukowych z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i nabycie przez nich umiejętności korzystania z wybranych metod, technik i narzędzi w procesie badawczym.
C2	Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu indukcji i dedukcji, jako podstawowych metod wnioskowania.
C3	Zapoznanie studentów z zasadami redagowania prac dyplomowych o różnym charakterze oraz ze sposobami poszukiwania tematycznej literatury

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Student zna i rozumie podstawowe metody i narzędzia stosowane w badaniach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	K_W_15	P6S_WG
W2	Student zna i rozumie podstawowe metody wnioskowania (indukcja, dedukcja).	K_W_15	P6S_WG
W3	Student zna sposoby poszukiwania informacji naukowych oraz ich źródła i rozumie zasady ochrony własności intelektualnej	K_W_15 K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi dobrać i zastosować odpowiednie metody badawcze umożliwiające realizację założonego celu, a także zinterpretować uzyskane wyniki badań	K_U_01	P6S_UW
U2	Student potrafi przygotować opracowanie naukowe z wykorzystaniem odpowiednio dobranych źródeł informacji naukowej oraz odpowiednich technik informatycznych	K_U_09 K_U_07 K_U_11	P6S_UW
U3	Student rozumie potrzebę ciągłego podnoszenia własnych kompetencji w zakresie metod badawczych i ich wykorzystania w żywieniu człowieka i dietetyce	K_K_01	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w zakresie stosowanych metod badawczych	K_K_02	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Ocena doboru przez studentów metod badawczych dotyczących tematyki ich prac dyplomowych
Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria oceny zaliczenia pisemnego:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Wprowadzenie do metodologii badań naukowych i ich znaczenia we wszelkich pomiarach dotyczących nauk z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Podstawowe pojęcia metodologiczne - ich zasada i zastosowanie Metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w żywieniu człowieka i dietetyce. Indukcja i dedukcja jako podstawowe metody wnioskowania w nauce Zasady dokumentowania wyników, redagowania pracy dyplomowej i poszukiwanie materiałów źródłowych
--------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny	
	Ocena opracowań studentów	Zaliczenie pisemne
W1		X
W2		X
W3		X
U1	X	
U2	X	
U3	X	
K1	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	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

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	3
	Studiowanie literatury	-
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Seminarium licencjackie
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Seminary bacalare
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Ewa Bakońska-Pacoń Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla Mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	-

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5					20		1
6					30		2
SUMA					50		3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Przygotowanie pracy licencjackiej oraz przygotowanie do obrony pracy licencjackiej.
-----------	---

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Ma wiedzę w zakresie metodologii badań a także technik informatycznych i statystycznych oraz wie jak	K_W_15	P6S_WG

	wykorzystać je w opracowaniu wyników i pracy zawodowej.		
W3	Student zna sposoby poszukiwania informacji naukowych oraz ich źródła i rozumie zasady ochrony własności intelektualnej	K_W_15 K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi dobrać i zastosować odpowiednie metody badawcze umożliwiające realizację założonego celu, a także zinterpretować uzyskane wyniki badań	K_U_01	P6S_UW
U2	Student potrafi przygotować opracowanie naukowe z wykorzystaniem odpowiednio dobranych źródeł informacji naukowej oraz odpowiednich technik informatycznych	K_U_09 K_U_07 K_U_11	P6S_UW
U3	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych	K_K_07	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w zakresie stosowanych metod badawczych	K_K_02	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Seminarium, dyskusja, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Ocena doboru przez studentów metod badawczych dotyczących tematyki ich prac dyplomowych
Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia seminarium w semestrze 5:

- bibliografia (2pkt)
- spis treści (2pkt)
- narzędzie badawcze (ankiety/kwestionariusze – 2pkt) lub rozdział I w przypadku prac przeglądowych (2pkt.)

SKALA OCEN:

6 pkt 5,0
5 pkt 4,5
4 pkt 4,0
3,5 pkt 3,5
3 pkt 3,0

Kryterium zaliczenia seminarium w semestrze 6:

- terminowe oddanie promotorowi poszczególnych części pracy: metodologia (2pkt), opracowanie wyników (2pkt), wnioski/zakończenie (2pkt).

SKALA OCEN:

6 pkt 5,0
5 pkt 4,5
4 pkt 4,0
3,5 pkt 3,5
3 pkt 3,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Seminarium	Semestr 5: 1. Cel, zakres i przedmiot seminarium licencjackiego. 2. Formułowanie przedmiotu, celu i zakresu pracy licencjackiej. Szczegółowa charakterystyka wybranych metod i technik badawczych. 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. 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. 5. Prezentacja samodzielnie przygotowanych planów pracy dyplomowej. 6. Korekta i ostateczne zaakceptowanie planów pracy. 7. Formułowanie i korygowanie rozdziału teoretycznego. Semestr 6: 1. Prezentacja rozdziałów pracy o charakterze teoretycznym wraz z ich przyjęciem. 2. 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). 3. Prezentacja całości pracy licencjackiej. Kryteria oceny (recenzji) pracy licencjackiej. 4. Przygotowanie do obrony problematyki poruszanej w pracy podczas egzaminu dyplomowego (licencjackiego).

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny	
	Ocena opracowań studentów	Zaliczenie pisemne
W1		X
W2		X
W3		X
U1	X	
U2	X	
U3	X	
K1	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	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
--------------------------	---

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	50
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć, studiowanie literatury, opracowanie poszczególnych części pracy licencjackiej	25
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt pod nazwą Kompetencje jutra - modyfikacja wybranych kierunków studiów w Karkonoskiej Akademii Nauk
Stosowanych w Jeleniej Górze realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027

Kod przedmiotu:40.....

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – KARTA PRZEDMIOTU

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Zielona energia w produkcji żywności
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	Green energy in food production
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopnia lic.
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne/niestacjonarne
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Stanisław Maleczek
Przedmioty wprowadzające	-
Wymagania wstępne	<i>brak</i>

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS*
4		16					1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami związanymi z zieloną energią i jej znaczeniem dla zrównoważonego rozwoju sektora rolno-spożywczego oraz ograniczania wpływu produkcji żywności na środowisko naturalne.
C2	Celem przedmiotu jest ukazanie roli odnawialnych źródeł energii w procesach produkcji, przetwarzania i przechowywania żywności.



C3	Celem przedmiotu jest także kształtowanie świadomości ekologicznej i proinnowacyjnej studentów poprzez zrozumienie zależności między gospodarką odpadami, a produkcją biopaliw gazowych.
----	--

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia i zależności związane z wykorzystaniem odnawialnych źródeł energii w produkcji żywności, w tym wpływ różnych technologii na środowisko, energochłonność procesów oraz możliwości ograniczania emisji gazów cieplarnianych.	K_W_23	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi analizować i oceniać energochłonność procesów technologicznych w przemyśle spożywczym oraz wskazywać możliwości zastosowania odpowiednich źródeł zielonej energii w celu poprawy efektywności energetycznej i zrównoważonego rozwoju.	K_U_27	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do podejmowania działań proekologicznych oraz współpracy w interdyscyplinarnych zespołach nad wdrażaniem rozwiązań opartych na zielonej energii w sektorze rolno-spożywczym.	K_K_12	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt pod nazwą Kompetencje jutra - modyfikacja wybranych kierunków studiów w Karkonoskiej Akademii Nauk
Stosowanych w Jeleniej Górze realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027

Dyskusja panelowa, pokaz, prelekcja.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Zaliczenie pisemne po zakończeniu cyklu wykładów.

Warunki zaliczenia pisemnego:

- 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%

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	1. Wprowadzenie do tematyki zielonej energii. 2. Tradycyjna i nowoczesna produkcja żywności. 3. Wpływ procesów spalania i fotosyntezy na emisję gazów cieplarnianych. 4. Energochłonność procesów produkcji żywności. 5. Źródła energii odnawialnej. 6. Energia słońca w procesie produkcji żywności. 7. Urządzenia grzejne – pompy ciepła. 8. Urządzenia chłodnicze. 9. Energia wiatru w procesie produkcji żywności. 10. Energia wody w procesie produkcji żywności. 11. Biopaliwa płynne cz. 1 - oleje roślinne. 12. Biopaliwa płynne cz. 2 – alkohole. 13. Biopaliwa stałe – biomasa, rośliny energetyczne. 14. Geotermia w produkcji żywności. 15. Biopaliwa gazowe -gospodarka odpadami w produkcji żywności a zielona energia. 16. Magazyny energii.
-----------	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

(dla każdego efektu uczenia się wymienionego w pkt. 2. powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)



Efekt uczenia się	Forma oceny (podano przykładowe)	
	Zaliczenie pisemne	Projekt
W1	x	
U1	x	x
K1	x	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Jastrzębska Grażyna, Energia ze źródeł odnawialnych i jej wykorzystanie, Wydawnictwa Komunikacji i Łączności, 2017 2. A Cukrowski, P Mroczkowski, A Oniszk-Popławska, G Wiśniewski Biogaz rolniczy–produkcja i wykorzystanie Mazowiecka Agencja Energetyczna 3. Kuś J., Matyka M.: Uprawa roślin na cele energetyczne. IUNG-PIB Puławy, 2010.
Literatura uzupełniająca	1. Klugmann - Radziemska Ewa, Generowanie i magazynowanie energii. Odpady energetyczne. Analiza cyklu życia, ISBN/ISSN 9788301226404 Wydawnictwo Naukowe PWN

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Ćwiczenia	16
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	3
	Przygotowanie do zaliczenia	6
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe



Kod przedmiotu:39.....

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – KARTA PRZEDMIOTU

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	<i>Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia</i>
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	<i>Preparation of dishes in accordance with market trends and healthy eating principles</i>
Kierunek studiów	<i>Dietetyka</i>
Poziom studiów	<i>I stopnia (lic.)</i>
Profil	<i>praktyczny</i>
Forma studiów	<i>stacjonarne/niestacjonarne</i>
Jednostka prowadząca kierunek	<i>Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych</i>
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	<i>Mgr Anna Warszewska-Dobrosielska</i>
Przedmioty wprowadzające	<i>Wypożyczenie techniczne, żywienie człowieka cz.I</i>
Wymagania wstępne	<i>Znajomość zagadnień z zakresu wyposażenia technicznego oraz żywienia człowieka cz.I</i>

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS*
3		50					2
4		54					3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania potraw z różnych grup surowców (mięso, ryby, warzywa, owoce, jaja, mleko, produkty mączne, kasze), zarówno w ujęciu tradycyjnym, jak i z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych zgodnych z aktualnymi trendami rynkowymi.
----	--



C2	Celem przedmiotu jest również kształtowanie umiejętności praktycznych w zakresie planowania i realizacji procesów technologicznych oraz doboru technik kulinarnych do potrzeb dietetycznych i zdrowotnych konsumentów.
C3	Ponadto, celem przedmiotu jest doskonalenie kompetencji społecznych niezbędnych do efektywnej pracy zespołowej oraz budowania profesjonalnych relacji z klientem, przy jednoczesnym kształtowaniu postawy odpowiedzialności i gotowości do ciągłego doskonalenia zawodowego w dynamicznym środowisku usług gastronomicznych.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna i rozumie zasady planowania, organizacji i prowadzenia produkcji gastronomicznej zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi, w tym normami BHP i HACCP.	K_W_14	P6S_WG
W2	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym właściwości surowców spożywczych oraz ich zastosowanie w przygotowaniu potraw tradycyjnych i nowoczesnych, z uwzględnieniem technik kulinarnych oraz zasad zdrowego żywienia.	K_W_04	P6S_WG
W3	Student zna i rozumie alergeny, składniki wykluczane w dietach eliminacyjnych oraz zasady przygotowywania posiłków specjalnych (np. wegańskich, bezglutenowych).	K_W_09	P6S_WG
W4	Student zna i rozumie zasady przygotowywania potraw z wykorzystaniem tradycyjnych i nowoczesnych technik kulinarnych oraz zasad zdrowego żywienia, a także aktualne trendy kulinarne.	K_W_22	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi przygotować potrawy z	K_U_25	P6S_UW



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt pod nazwą Kompetencje jutra - modyfikacja wybranych kierunków studiów w Karkonoskiej Akademii Nauk
Stosowanych w Jeleniej Górze realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027

	wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych i urządzeń gastronomicznych, uwzględniając zasady przygotowywania dań dla wybranych diet oraz osób z nietolerancjami pokarmowymi, a następnie estetycznie je zaserwować zgodnie z zasadami nowoczesnej prezentacji.		
U2	Student potrafi stosować różnorodne techniki obróbki wstępnej i cieplnej różnych grup surowców (jaja, mięso, ryby, warzywa, produkty mleczne, kasze, mąki itd.).	K_U_02 K_U_10	P6S_UW
U3	Student potrafi przygotowywać potrawy zgodnie z zasadami wybranych diet oraz dostosowywać je do potrzeb osób z nietolerancjami pokarmowymi.	K_U_02	P6S_UW
U4	Student potrafi korzystać z nowoczesnych urządzeń gastronomicznych oraz stosować innowacyjne techniki gotowania i serwowania potraw.	K_U_10	P6S_UW
U5	Student potrafi pracować zespołowo oraz komunikować się z różnymi grupami odbiorców.	K_U_04 K_U_24	P6S_UO P6S_UK
U6	Student potrafi kształtować własną karierę zawodową, a także rozwijać swoje umiejętności zawodowe poprzez udział w różnych formach kształcenia ustawicznego.	K_U_26	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest gotów do krytycznego podejścia do własnych kompetencji i zasięgania opinii specjalistów w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	K_K_02 K_K_04	P6S_KK
K2	Student jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie przygotowania potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia, a także działania w sposób przedsiębiorczy.	K_K_05 K_K_09	P6S_KO
K3	Student jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i przepisów bezpieczeństwa pracy w zakładzie gastronomicznym	K_K_05	P6S_KR



4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne, pokaz, wyjaśnienie

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia przedmiotu:

- obecność na zajęciach (obserwacja pracy na stanowisku)
- testy /wejściówki sprawdzające przygotowanie do zajęć oraz przygotowanie sprawozdania pisemnego.

Kryterium oceny prac pisemnych:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

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 pkt)

Receptura (0-1-2 pkt)

Sposób wykonania ćwiczenia (0-1-2-3-4 pkt)

Tabelka z obliczeniami (0-1-2-3-4 pkt)

Wzory (0-1 pkt)

Wyniki końcowe (0-1-2pkt)

Dyskusja wyniku, wnioski (0-1-2-3-4 pkt)

Estetyka pracy(0-1-2pkt)

Terminowość rozliczenia ze sprawozdań 0 - 1 - 2 (2 pkt – praca oddana na następną zajęcia



– tydzień później), 1 pkt – praca oddana dwa tygodnie po zajęciach, 0 pkt – praca oddana po terminie dwa tygodnie).

Skala ocen ze sprawozdania:

bdb - 20 -18 pkt.

db + - 17 - 15 pkt.

db - 14 – 12 pkt.

dst + -11 - 10 pkt.

dst - 9 - 7 pkt.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

	Semestr 3
Ćwiczenia	- Definicja BHP, GMP oraz GHP. Odzież ochronna w zakładach gastronomicznych. - System HACCP oraz etapy jego wdrażania. - Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym. - Charakterystyka działu magazynowego. Warunki magazynowania żywności w zakładach gastronomicznych - Charakterystyka pomieszczeń produkcji i ekspedycji - Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych – urządzenia chłodnicze magazynowe oraz technologiczne i ekspozycyjne - Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń - Podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców (czysta i brudna). Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i ich zastosowanie - Zasady obróbki cieplnej (2h) - Klasyfikacja urządzeń do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła - Metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw - Skład chemiczny i wartość odżywcza jaj. Klasyfikacja i znakowanie jaj. Sposoby oceny



	świeżości jaj 13. Znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw 14. Przetwory z jaj (3 h) 15. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw z jaj 16. Podział zwierząt rzeźnych. Elementy półtuszy zwierząt rzeźnych 17. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa zwierząt rzeźnych 18. Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych w technice kulinarnej – masa mielona (2h) 19. Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych w technice kulinarnej – produkty smażone, pieczone, gotowane i duszone (8 h) 20. Przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych 21. Podział i charakterystyka drobiu 22. Skład chemiczny i wartość odżywcza drobiu 23. Zastosowanie drobiu w produkcji potraw 24. Zastosowanie drobiu w technice kulinarnej – masa mielona (2 h) 25. Zastosowanie drobiu w technice kulinarnej – produkty smażone, pieczone, gotowane i duszone (8 h) 26. Przetwory z drobiu (2h) 27. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu Semestr 4 1. Podział ryb i owoców morza 2. Skład chemiczny i wartość odżywcza ryb i owoców morza. Ocena świeżości ryb i owoców morza 3. Zastosowanie ryb i owoców morza w technice kulinarnej – potrawy gotowane, smażone, pieczone (5h)
--	---



	4. Przetwory z ryb i owoców morza 5. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw z ryb i owoców morza 6. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych 7. Sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów (2 h) 8. Klasyfikacja i wartość odżywcza serów. 9. Zastosowanie serów w produkcji potraw (2 h) 10. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw z mleka, przetworów mlecznych i serów 11. Podział i charakterystyka owoców 12. Obróbka wstępna owoców 13. Potrawy i przetwory z owoców (2h) 14. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw z owoców 15. Podział i charakterystyka warzyw i ziemniaków 16. Podział i charakterystyka grzybów 17. Obróbka wstępna i cieplna warzyw i ziemniaków 18. Przetwory i potrawy z ziemniaków 19. Obróbka wstępna i cieplna grzybów 20. Przetwory i potrawy z grzybów 21. Potrawy smażone, duszone, pieczone i zapiekane z warzyw, ziemniaków i grzybów (2h) 22. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw z warzyw, ziemniaków i grzybów 23. Podział i charakterystyka kasz 24. Obróbka wstępna i cieplna kasz 25. Zastosowanie kasz w produkcji potraw (2 h) 26. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw z przetworów zbożowych
--	---



	27. Podział i charakterystyka typów mąki 28. Zastosowanie mąki do zagęszczenia potraw 29. Zastosowanie mąki w produkcji potraw – ciasta wyrabiane na stolnicy 30. Zastosowanie mąki w produkcji potraw – ciasta wyrabiane w naczyniu 31. Zastosowanie mąki w produkcji potraw - makarony 32. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw przygotowanych z wykorzystaniem mąki. 33. Produkcja wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego. Sporządzanie lukru, pomady, glazury i wykańczanie produktów. 34. Produkcja wyrobów z ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. Sporządzanie wybranych kremów i mas, wykańczanie ciasta. 35. Produkcja wyrobów z ciasta parzonego i drożdżowego i francuskiego mrożonego. 36. Klasyfikacja zup i wywarów 37. Zasady przygotowywania zup i sosów (2 h) 38. Dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania zup i sosów 39. Zasady opracowywania receptur gastronomicznych potraw 40. Charakterystyka alergenów występujących w produktach spożywczych 41. Przygotowanie potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego – bezglutenowa. 42. Przygotowanie potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego – bezlaktozowa. 43. Przygotowanie potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego – wegańska i
--	---



	wegetariańska. 44. Produkty ciężkostrawne i techniki kulinarne poprawiające strawność. 45. Nowoczesne techniki kulinarne - sous vide, fine-dining. 46. Nowoczesne techniki kuchni molekularnej – konfitowanie, żelifikacja, sferyfikacja, emulsyfikacja.
--	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

(dla każdego efektu uczenia się wymienionego w pkt. 2. Powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt uczenia się	Forma oceny					
	Kolokwium	Ćwiczenia praktyczne	Sprawozdanie	Zaliczenie praktyczne		
W1	x		x			
W2	x		x			
W3	x	x	x	x		
W4	x	x	x	x		
U1		x		x		
U2		x		x		
U3		x		x		
U4		x		x		
U5		x		x		
U6		x		x		
K1		x		x		
K2		x		x		
K3		x		x		

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka” Wyd. PZWL 2022. 2. Gawęcki J., Hryniewicki L. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN 2022. 3. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.
-----------------------	---



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt pod nazwą Kompetencje jutra - modyfikacja wybranych kierunków studiów w Karkonoskiej Akademii Nauk
Stosowanych w Jeleniej Górze realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027

	WSIP 2019.
Literatura uzupełniająca	1. Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN 2016. 2. Kunachowicz H. i wsp. Tablice składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2018.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	104
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	11
Łączny nakład pracy studenta		125
Liczba punktów ECTS		5

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Diet and prevention of civilization diseases
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska
Przedmioty wprowadzające	Patologia ogólna, żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
4	10	15	-	15	-	-	3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z charakterystyką najczęściej występujących chorób cywilizacyjnych, czynnikami ryzyka, objawami, możliwymi sposobami działań profilaktycznych.
C2	Zapoznanie studentów z metodami terapii i profilaktyki chorób cywilizacyjnych.
C3	Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu zasad planowania żywienia w grupach osób podwyższonego ryzyka chorób cywilizacyjnych.
C4	Zapoznanie studentów z zasadami układania jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet rekomendowanych w profilaktyce wybranych chorób cywilizacyjnych.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	K_W21	P6S_WK
W2	zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	K_W22	P6S_WK
W3	zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W23	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U05	P6S_UW P6S_UK P6S_KO
U2	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U06	P6S_UW P6S_UK
U3	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U08	P6S_UW
U4	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U09	P6S_UW
U5	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	K_U23	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role.	K_K04	P6S_UO
K2	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.	K_K05	P6S_KK P6S_KO
K3	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	K_K08	P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład konwersatoryjny, pogadanka, dyskusja dydaktyczna, wizualizacja, metoda przypadków

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się egzaminem w formie testu jednokrotnego wyboru w semestrze IV. Egzamin obejmuje treści z wykładów, ćwiczeń oraz laboratoriów. Warunkiem zaliczenia egzaminu

jest uzyskanie 60% poprawnych odpowiedzi.

Skala ocen:

Bardzo dobry – znajomość treści kształcenia na poziomie 95-100%

Dobry plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 85-94%

Dobry - znajomość treści kształcenia na poziomie 75-84%

Dostateczny plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 65-74%

Dostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 60-64%

Niedostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 0-59%

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

1. Obecność na zajęciach
2. Zaliczenie wejściówek
3. Zaliczenie sprawozdań z zajęć
4. Zaliczenie kolokwium podsumowującego (pytania otwarte)
5. Zaliczenie końcowego studium przypadku

Na ocenę końcową z ćwiczeń składa się: 25% oceny z wejściówek i sprawozdań + 35% oceny z kolokwium + 40% oceny z studium przypadku

Sprawozdania oceniane są pod kątem doboru produktów, ustalenia propozycji posiłków, godzin posiłków oraz zaleceń.

Skala ocen:

Bardzo dobry – znajomość treści kształcenia na poziomie 95-100%

Dobry plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 85-94%

Dobry - znajomość treści kształcenia na poziomie 75-84%

Dostateczny plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 65-74%

Dostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 60-64%

Niedostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 0-59%

Kryteria zaliczenia laboratoriów:

1. Obecność na zajęciach
2. Zaliczenie wejściówek
3. Zaliczenie sprawozdań z zajęć
4. Zaliczenie kolokwium podsumowującego (test jednokrotnego wyboru)
5. Zaliczenie końcowego jadłospisu

Na ocenę końcową z laboratoriów składa się: 30% oceny z wejściówek i sprawozdań + 30% oceny z kolokwium + 40% oceny z jadłospisu.

Aby podejść do pisania kolokwium podsumowującego oraz jadłospisu student powinien mieć zaliczone wszystkie sprawozdania z zajęć.

Sprawozdania oceniane są w trzech częściach: część obliczeniowa, skład i jakość posiłków, bilansowanie jadłospisu. Niezaliczenie jednej części skutkuje niezaliczeniem sprawozdania.

Skala ocen:

Bardzo dobry – znajomość treści kształcenia na poziomie 95-100%

Dobry plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 85-94%

Dobry - znajomość treści kształcenia na poziomie 75-84%

Dostateczny plus - znajomość treści kształcenia na poziomie 65-74%

Dostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 60-64%

Niedostateczny - znajomość treści kształcenia na poziomie 0-59%

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Epidemiologia chorób cywilizacyjnych, podstawowe pojęcia i definicje. Czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych. Rola i znaczenie badań przesiewowych. Farmakologiczne i nefarmakologiczne metody terapii chorób cywilizacyjnych. Programy profilaktyczne chorób cywilizacyjnych – rola, znaczenie,
--------	---

	podstawy tworzenia.
Ćwiczenia	Nadwaga i otyłość – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka Miażdżyca – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka Nadciśnienie tętnicze – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka Zespół jelita drażliwego (IBS) – czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka Hemoroidy – epidemiologia, czynniki ryzyka, objawy, profilaktyka.
Laboratorium	Dieta w profilaktyce nadwagi i otyłości. Planowanie jadłospisu normokalorycznego. Dieta w profilaktyce nadciśnienia tętniczego. Planowanie jadłospisu zgodnego z zasadami diety DASH Dieta w profilaktyce chorób układu sercowo-naczyniowego. Planowanie jadłospisu zgodnego z zasadami diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Dieta w profilaktyce cukrzycy typu 2. Planowanie żywienia w stanie prediabetes Dieta w Zespole jelita drażliwego. Planowanie jadłospisu zgodnego z założeniami diety z niską zawartością FODMAP.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1	X	X		X
W2	X	X		X
W3	X	X		X
U1	X		X	
U2		X	X	
U3	X	X	X	X
U4			X	X
U5			X	X
K1	X			X
K2	X	X	X	X
K3	X	X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Głąbska D., Kozłowska L., Lange E., Włodarek D.: Dietoterapia, Wyd. Lekarskie PZWL, 2021. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban & Partner. Wrocław 2017.
Literatura uzupełniająca	Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. Pod red. Chojnacki J., Klupińska G.: Dietetyka kliniczna, Wyd. Edra Urban & Partner, 2019. Peckenpaugh N , Nutrition Essentials and Diet Therapy, Elsevier, 2009.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	40
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywność modyfikowana genetycznie
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Genetically Modified Food
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Wiktor Dżygóra
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, biochemia żywności, analiza i ocena jakości żywności
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zagadnień omówionych na chemii żywności, biochemii żywności oraz analizie i ocenie jakości żywności

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15	-	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Poznanie podstawowych informacji związanych z żywnością modyfikowaną genetycznie, 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
-----	---	---	--

WIEDZA			
W1	Student ma wiedzę na temat regulacji prawnych dotyczących zastosowań organizmów genetycznie modyfikowanych.	K_W_11	P6S_WG
W2	Zna rośliny genetycznie modyfikowane, zwierzęta transgeniczne i bakterie modyfikowane wraz z możliwościami ich wykorzystania w praktyce.	K_W_03	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi wyjaśnić zalety i kontrowersje występujące wokół żywności modyfikowanej genetycznie w aspekcie wpływu na zdrowie człowieka i środowisko.	K_U_09 K_U_13	P6S_UW P6S_UO P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów. Jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy o żywności modyfikowanej genetycznie oraz jej konsekwencji społecznych.	K_K_01 K_K_02 K_K_05	P6S_KU P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia pisemnego wykładu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Podstawowe pojęcia i terminologia związana z żywnością genetycznie modyfikowaną. Czym jest GMO i GMM – sposoby uzyskiwania organizmów genetycznie modyfikowanych. 2. Akty prawne regulujące wytwarzanie i stosowanie GMO (Akty prawa międzynarodowego, Prawo Unii Europejskie, Krajowe uregulowania prawne z zakresu GMO) 3. Rośliny genetycznie modyfikowane i perspektywy ich wykorzystania 4. Zwierzęta transgeniczne 5. Genetycznie modyfikowane mikroorganizmy i ich wykorzystanie 6. Kontrowersje wokół żywności zmodyfikowanej genetycznie 7. Integracja treści programowych. Kolokwium pisemne
--------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczeni	Forma oceny
	Zaliczenie pisemne wykładu

a się	
W1	X
W2	X
U1	X
K1	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Niemirowicz-Szczytt K., 2012. GMO w świetle najnowszych badań. Wydawnictwo SGGW. 2. Twardowski T., 2012. Aspekty społeczne i prawne biotechnologii. PAN.
Literatura uzupełniająca	1. Leday GGR, Engel J, Vossen JH, de Vos RCH, van der Voet H. Multivariate equivalence testing for food safety assessment. Food Chem Toxicol. 2022 Dec;170:113446. doi: 10.1016/j.fct.2022.113446. Epub 2022 Sep 30. PMID: 36191656.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	2
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	3
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Nutrition of Pregnant and Breastfeeding Women
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Przedmioty wprowadzające	Żywienie człowieka
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
6	15	-	-	15	-	-	1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zasadami żywienia w okresie planowania ciąży, podczas trwania ciąży oraz podczas karmienia piersią (żywienie naturalne) oraz w sytuacji konieczności karmienia sztucznego. Zapoznanie z wyznacznikami właściwego wzrostu niemowlęcia
C2	Zapoznanie z zasadami żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami.
C3	Zapoznanie studenta chorobami dotykającymi kobiety w ciąży.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Rozumie potrzeby żywieniowe kobiet w okresie rozrodczym, w ciąży i karmiących.	K_W_10	P6S_WG

W2	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych	K_W_09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi zaplanować oraz ocenić jadłospisy stosowane w żywieniu kobiet w ciąży i kobiet karmiących (zdrowych oraz w wybranych patologiach ciąży).	K_U08	P6S_UW
U2	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywieniem, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.	K_U07	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy dotyczącej ciąży oraz karmienia piersią, również przez kontakt z lekarzami - ginekologami lub położnikami, wykazuje postawę prozdrowotną	K_K_01 K_K_02 K_K_08	P6S_KU P6S_KK, P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, prezentacja multimedialna, dyskusja panelowa, burza mózgów, ćwiczenia przedmiotowe, studium przypadku, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się egzaminem i obejmuje treści omówione na wykładach i laboratoriach. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny zajęć laboratoryjnych.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- 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.

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:

przedmiot kończy się egzaminem pisemnym uwzględniającym: część teoretyczną (test jednokrotnego wyboru) oraz część praktyczną (pytania otwarte z zakresu ćwiczeń oraz zajęć laboratoryjnych).

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Problemy psychologiczne kobiet w okresie planowania ciąży, ciąży oraz okresu laktacji. 2. Rozwój płodu i noworodka. Profilaktyka wad cewy nerwowej. 3. Zasady żywienia kobiety w ciąży. Zasady żywienia w nieprawidłowych przyrostach masy ciała w ciąży. Różnice w żywieniu w I, II, III trymestrze ciąży. 4. Patologia ciąży. Żywnienie w powikłanych ciążach. Wsparcie psychologiczne. 5. Zalecenia żywieniowe dla kobiet w okresie porodu oraz karmienia piersią. Wyznaczniki właściwego karmienia piersią. 6. Przyjmowanie leków i ziół w okresie ciąży, porodu i karmienia piersią.
Laboratorium	1. Prawidłowe żywienie w okresie rozrodczym. 2. Prawidłowe żywienia w I, II, i III trymestrze. 3. Ciąża osób z zaburzeniami odżywiania 4. Postępowanie żywieniowe w dolegliwościach okresu ciąży. 5. Postępowanie żywieniowe w patologii ciąży. 6. Diety niekonwencjonalne a ciąża. 7. Ciąża mnoga - postępowanie żywieniowe 8. Otyłość a ciąża. 9. Żywnienie w porodu i okresie karmienia piersią.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Projekt jadłospisu	Sprawozdania	Egzamin pisemny
W1	X	X		X
W2	X	X		X
U1			X	
U2		X	X	
K1		X	X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Szostak - Węgierek D., Cichocka A.: Żywnienie kobiet w ciąży., PZWL, 2015 2. J. Hasik, J. Gawęcki: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Nauk. PWN. Warszawa 2022 3. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017
Literatura uzupełniająca	1. Marshall NE, Abrams B, Barbour LA, Catalano P, Christian P, Friedman JE, Hay WW Jr, Hernandez TL, Krebs NF, Oken E, Purnell JQ, Roberts JM, Soltani H, Wallace J, Thornburg KL. The importance of nutrition in pregnancy and lactation: lifelong consequences. Am J Obstet Gynecol. 2022 May;226(5):607-632. doi: 10.1016/j.ajog.2021.12.035. Epub 2021 Dec 27. PMID: 34968458; PMCID: PMC9182711.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	3
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

44

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Prevention of eating disorders in young people
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, dietetyka pediatryczna
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka, dietetyki pediatrycznej

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
4	-	30	-	-	-	-	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi najczęściej występujących u młodzieży zaburzeń odżywiania (anoreksji, bulimii, ortoreksji, zaburzeń o charakterze kompulsywnym).
C2	Zapoznanie z metodami i sposobami planowania działań terapeutycznych dla młodzieży z zaburzeniami odżywiania.
C3	Zapoznanie z możliwościami zawodu dietetyka w terapii zaburzeń odżywiania.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	K_W_08	P6S_WG
W2	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych	K_W_09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi opisać przyczyny, objawy, konsekwencje zdrowotne zaburzeń odżywiania oraz zaplanować właściwe leczenie dietetyczne.	K_U01	P6S_UW
U2	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywieniem, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.	K_U07	P6S_UW
U3	Potrafi zaplanować edukację żywieniową, samodzielnie przygotować materiały edukacyjne uwzględniając potrzeby chorego.	K_U22	P6S_UW P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów, wykazuje dojrzałą i ukształtowaną postawę prozdrowotną, ma szacunek dla osób prezentujących odmienne poglądy.	K_K_05 K_K_11	P6S_KO P6S_UK P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Prezentacja multimedialna, burza mózgów, studium przypadku, ćwiczenia praktyczne.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach potwierdzona oddanym sprawozdaniem (materiał z nieobecnych zajęć należy zaliczyć w ramach godzin konsultacji prowadzącego przedmiot),
- studium przypadku
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen częściowych.

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	1. Anoreksja – przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka. 2. Bulimia - przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka. 3. Jedzenie kompulsywne - przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka. 4. Ortoreksja, bigoreksja – przyczyny, objawy, leczenie, profilaktyka. 5. Praca z rodziną dziecka z nadwagą – ćwiczenia warsztatowe. 6. Edukacja żywieniowa rodzin dzieci z nadmierną masą ciała – planowanie programu terapii dietetycznej. 7. Rola i znaczenie dzienniczków żywieniowych w terapii zaburzeń odżywiania u młodzieży. 8. Dialog sokratejski – rodzaje i znaczenie pytań w terapii zaburzeń odżywiania. 9. Problem nadmiernej aktywności fizycznej u młodzieży z zaburzeniami odżywiania. 10. Kierowanie przyrostem masy ciała u pacjentek z niedowagą. 11. Regulacja masy ciała u pacjentek z bulimią. 12. Planowanie wysokokalorycznych przekąsek dla młodzieży z anoreksją. 13. Myśli i przekonania o charakterze destrukcyjnym – studium przypadku. 14. Style automatycznego myślenia młodzieży z zaburzeniami odżywiania. 15. Narzędzia i techniki wzmacniania motywacji do leczenia pacjentek z zaburzeniami odżywiania.
-----------	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/k artkówki	Studium przypadku	Sprawozdania
W1	X	X	
W2	X	X	
U1			X
U2		X	X
U3		X	X
K1		X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. B.Douglas, M.Maine, G.B.Hartman, A.Rajewski, Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką. Edra Urban & Partner, Wrocław 2021. 2. A. Brytek-Matera, Zaburzenia odżywiania. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
Literatura uzupełniająca	1. A.Brytek-Matera, K.Czepczor. Jedzenie pod wpływem emocji. Wydawnictwo Difin, Warszawa 2017. 2. A. Wiatrowska. Podmiotowe korelaty samooceny kobiet z zaburzeniami odżywiania, kontekst edukacyjny. Wyd. UMCS 2019.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	3
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

45

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywienie osób starszych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Feeding of the elderly
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Prof. Małgorzata Sobieszczańska Mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	Żywienie człowieka, podstawy poradnictwa żywieniowego, dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, podstawy poradnictwa żywieniowego, dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15	15	-	45	-	-	5

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia osób starszych oraz fizjologii starzenia się organizmu.
C2	Zapoznanie studenta z zasadami dokonywania oceny stanu odżywienia osób starszych oraz planowania właściwych interwencji żywieniowych zapobiegających stanom niedożywienia organizmu.
C3	Zapoznanie z zasadami rozpoznawania potrzeb żywieniowych osób starszych, planowania i przeprowadzania edukacji żywieniowej oraz dopasowywania indywidualnej dietoterapii, a także doskonalenie kompetencji komunikacji interpersonalnej z pacjentami.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna zasady prawidłowego żywienia osób starszych oraz ma wiedzę w zakresie zmian składu ciała osób w wieku podeszłym.	K_W10	P6S_WG
W2	Zna zasady żywienia osób starszych z różnymi jednostkami chorobowymi wymagającymi postępowania dietetycznego.	K_W09	P6S_WG
W3	Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia	K_W12	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi omówić zasady prawidłowego żywienia osób starszych.	K_U09	P6S_UK
U2	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia osoby starszej, a także zaplanować właściwą terapię dietetyczną.	K_U03	P6S_UW P6S_KR
U3	Wykorzystuje tabele wartości odżywczej produktów i potraw oraz specjalistyczny program komputerowy do układania indywidualnych jadłospisów całodobowych.	K_U07 K_U14	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest świadomy własnych ograniczeń, wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K02, K_K08	P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład konwersatoryjny, pogadanka, dyskusja dydaktyczna, projekt, metoda przypadków

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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

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 z ćwiczeń,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen cząstkowych.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- 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 częściowych.

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

Kryteria zaliczenia egzaminu (semestr 5):

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

Kartkówki, kolokwia, sprawozdania, 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku podeszłym. Starość i proces starzenia. 2. Zmiany w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym. 3. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem. Problem niedożywienia u osób starszych. Rola i znaczenie aktywności fizycznej w leczeniu osób starszych. 4. Żywienie osób leżących oraz osób starszych w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. 5. Żywienie osób starszych w chorobach ośpennych. Rola rodziny w leczeniu żywieniowym osób starszych. Podstawy komunikacji z osobami starszymi.
Ćwiczenia	1. Ocena sposobu żywienia osób starszych – ocena ryzyka niedoborów pokarmowych. 2. Planowanie interwencji żywieniowych dla osób starszych z brakami w uzębieniu. 3. Ewidencjonowanie podaży energii, składników odżywczych i płynów w dietach osób starszych. Ocena ilościowa i jakościowa całodziennych racji pokarmowych. 4. Znaczenie kompletnych diet przemysłowych w leczeniu niedożywienia osób starszych. 5. Planowanie terapii dietetycznej dla osób starszych z zaburzeniami w stanie odżywienia. 6. Bilansowanie posiłków dla osób starszych z zaburzeniami połykania. 7. Znaczenie bioimpedancji elektrycznej w ocenie stanu odżywienia osób starszych.

Laboratorium	1.	Żywienie osób starszych z prawidłową masą ciała – studium przypadku.
	2.	Żywienie osób starszych z nadciśnieniem tętniczym – studium przypadku.
	3.	Żywienie osób starszych z osteoporozą – studium przypadku.
	4.	Żywienie osób starszych z hipercholesterolemią – studium przypadku.
	5.	Żywienie osób starszych z zaparciami nawykowymi lub biegunkami – studium przypadku.
	6.	Żywienie osób starszych z zespołem jelita drażliwego – studium przypadku.
	7.	Żywienie osób starszych z zaburzeniami cukrzycą typu 2 – studium przypadku.
	8.	Żywienie osób starszych z dną moczanową – studium przypadku.
	9.	Żywienie osób starszych z niedoczynnością tarczycy – studium przypadku.
	10.	Żywienie osób starszych z nadwagą i otyłością – studium przypadku.
	11.	Żywienie osób starszych z kolostomią- studium przypadku.
	12.	Żywienie osób starszych z anemią – studium przypadku.
	13.	Żywienie osób starszych z alergiami pokarmowymi – studium przypadku.
	14.	Żywienie osób starszych z przewlekłym zapaleniem żołądka – studium przypadku.
	15.	Znaczenie suplementacji w planowaniu terapii dietetycznych osób starszych. Analiza asortymentu, tworzenie planów żywieniowych uzupełnionych właściwą suplementacją.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Zaliczenie praktyczne	Egzamin pisemny/ustny
W1	X	X		X
W2	X	X		X
W3	X	X		X
U1	X		X	
U2		X	X	
U3	X	X	X	X
K1	X			X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	- Schlegel-Zawadzka M.: Żywienie w opiece nad osobami w starszym wieku. Edra Urban&Partner. Wrocław 2018. - Red.nauk. Szostak-Węgierek D.: Żywienie osób starszych: rekomendacje Sekcji Dietetyki Medycznej POLSPEN PZWL 2020
Literatura uzupełniająca	- Grzysławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. - Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

	3. Jarosz E.: Dieta seniora. PZWL 2019
--	--

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	75
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	25
	Studiowanie literatury	8
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	17
Łączny nakład pracy studenta		125
Liczba punktów ECTS		5

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

46

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywienie w chorobach neurologicznych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Nutrition in Neurological Diseases
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Prof. Małgorzata Sobieszczańska
Przedmioty wprowadzające	Dietetyka kliniczna, kliniczny zarys schorzeń, żywienie człowieka
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń oraz dietetyki klinicznej

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
6	15	-	-	15	-	-	1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z etiologią chorób neurologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem choroby Parkinsona, Alzheimerera, epilepsji.
C2	Zapoznanie studenta z zasadami żywienia w chorobach neurologicznych.
C3	Zapoznanie studenta ze sposobami rozpoznawania objawów i ryzyka chorób neurologicznych, w szczególności Parkinsona, Alzheimerera, padaczki lekoopornej i ADHD.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika
-----	---	---	---

			opisu)
WIEDZA			
W1	Zna etiologię oraz rozumie patomechanizm chorób neurologicznych.	K_W_08	P6S_WG
W2	Wykazuje znajomość rodzaju diet rekomendowanych w różnych chorobach neurologicznych.	K_W_11	P6S_WK
W3	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych oraz metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby neurologicznej i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	K_W_09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U05	P6S_UW P6S_UK P6S_KO
U2	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U06	P6S_UW P6S_UK
U3	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U08	P6S_UW
U4	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U09	P6S_UW
U5	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	K_U23	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role.	K_K04	P6S_UO
K2	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	K_K05	P6S_KO
K3	Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	K_K08	P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, burza mózgów, ćwiczenia przedmiotowe, studium przypadku, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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,
- 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Objawy neurologiczne będące wynikiem zaburzeń gospodarki wodno-mineralnej. Zaburzenia neurologiczne będące wynikiem niedoborów witaminowych. 2. Choroba Parkinsona – charakterystyka, objawy, zalecenia żywieniowe. 3. Choroba Alzheimera – charakterystyka, objawy, zalecenia żywieniowe 4. Udar mózgu – charakterystyka, objawy, zalecenia żywieniowe 5. Migrenowe bóle głowy (definicja, rodzaje, czynniki wywołujące migrenę) 6. Stwardnienie rozsiane – definicja, objawy, zalecenia żywieniowe 7. Padaczka – definicja, klasyfikacja, przyczyny, leczenie żywieniowe padaczki lekoopornej. 8. Zastosowanie diety w leczeniu ADHD.
Laboratorium	1. Opracowanie diety z redystrybucją białka. 2. Opracowanie jadłospisu dla osoby z chorobą Alzheimera (dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji) 3. Opracowanie jadłospisu dla osoby z chorobą Parkinsona 4. Opracowanie diety dla osoby z zaburzeniami połykania karmionej przez sondę. 5. Opracowanie diety dla osoby chorej na stwardnienie rozsiane. 6. Opracowanie diety dla dziecka chorego na padaczkę lekooporną. 7. Opracowanie zasad żywienia dzieci z ADHD.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium	Prezentacja multimedialna	Studium przypadku
W1	X	X	
W2	X	X	
W3	X	X	
U1	X		X
U2		X	X
U3	X	X	X
U4			X
U5			X
K1			X
K2		X	X
K3		X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Głabska D., Kozłowska L., Lange E., Włodarek D.: Dietoterapia, Wyd. Lekarskie PZWL, 2021. 2. Burgos R. : ESPEN guideline clinical nutrition in neurology, Clinical Nutrition 37 (2018) s. 354-396
Literatura uzupełniająca	1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. 2. Pod red. Chojnacki J., Klupińska G.: Dietetyka kliniczna, Wyd. Edra Urban & Partner, 2019. 3. Peckenpaugh N , Nutrition Essentials and Diet Therapy, Elsevier, 2009.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	3
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych
Nazwa zajęć w j. angielskim	Nutrition in Prevention and Treatment of Cancer
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr n. med. Dominika Żądło Mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	Dietetyka kliniczna, kliniczny zarys schorzeń
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu dietetyki klinicznej oraz klinicznego zarysu schorzeń

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
6	15	-	-	15	-	-	1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zagadnieniami z zakresu roli i znaczenia żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych, interwencji żywieniowych stosowanych w leczeniu przyczynowym oraz objawowym, roli i znaczenia dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.
C2	Zapoznanie studenta ze sposobami rozpoznawania ryzyka chorób nowotworowych u pacjentów obciążonych genetycznie oraz wpływem profilaktyki na ich zapobieganie.
C3	Kształtowanie umiejętności ustalania diety i bilansowania jadłospisów w wybranych chorobach nowotworowych.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia wybranych chorób onkologicznych.	K_W_08 K_W_11	P6S_WG P6S_WK
W2	Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych oraz leczenie żywieniowe, jak i żywienie w zakresie dietetyki klinicznej i pediatrycznej, potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.	K_W_09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U08	P6S_UW
U2	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U09	P6S_UW
U3	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	K_U23	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.	K_K02	P6S_KK
K2	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów.	K_K05	P6S_KO
K3	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki.	K_K01	P6S_KU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja panelowa, burza mózgów, studium przypadku, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratorium:

- kolokwium pisemne
- sprawozdania z ćwiczeń,
- projekt jadłospisu

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 wykładu: 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<u>Lekarz (10h):</u> • Epidemiologia chorób nowotworowych. Profilaktyka i organizacja walki z rakiem w Polsce. • Strategia rozpoznawania i leczenia nowotworów. Szczegółowe zastosowanie radio- i chemioterapii. • Rola i znaczenie diety w profilaktyce chorób nowotworowych. Związki kancerogenne w żywności i ich charakterystyka. • Problemy żywieniowe pacjentów onkologicznych. Niedożywienie, kacheksja nowotworowa. • Specyfika żywienia do- i pozajelitowego w onkologii. <u>Dietetyk (5h):</u> • Nowe trendy w leczeniu żywieniowym pacjentów z chorobą nowotworową. • Metodyka planowania diety w chorobie nowotworowej. Interwencje żywieniowe w przypadku wystąpienia nudności, zaburzeń perystaltyki, kserostomii; • Dieta w okresie remisji choroby nowotworowej.
Laboratorium	• Dieta w profilaktyce chorób nowotworowych. Planowanie jadłospisu profilaktycznego. • Dietoterapia o okresie chemioterapii – planowanie interwencji żywieniowych w przypadku nudności i utraty apetytu. • Dietoterapia o okresie radioterapii – planowanie interwencji żywieniowych w przypadku zaburzeń perystaltyki jelit. • Bilansowanie posiłków wzmocnionych dietetycznymi środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia medycznego – profilaktyka niedożywienia. • Postępowanie dietetyczne w przypadku kacheksji nowotworowej – studium przypadku. • Zasady żywienia po przebytych leczeniu onkologicznym – studium przypadku. • Ocena mierników stanu odżywienia pacjentów po przebytych leczeniu onkologicznym – analiza przykładowej dokumentacji medycznej, opracowywanie zaleceń żywieniowych.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium	Test jednokrotnego wyboru	Studium przypadku	Sprawozdania pisemne
W1	X	X		X
W2	X	X		X
U1	X		X	X
U2			X	X
U3	X		X	X
K1			X	X
K2			X	X
K3		X	X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. 2. S.Kłęk. Leczenie żywieniowe w onkologii. Wyd. PZWL 2020. 3. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.
Literatura uzupełniająca	1. Schmidt T, Süß P, Schulte DM, Letsch A, Jensen W. Supportive Care in Oncology-From Physical Activity to Nutrition. Nutrients. 2022 Mar 9;14(6):1149. doi: 10.3390/nu14061149. PMID: 35334806; PMCID: PMC8954702. 2. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017. 3. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.

9.NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	20
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy poradnictwa żywieniowego
Nazwa zajęć w j. angielskim	Basics of nutritional counseling
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, edukacja żywieniowa, dietetyka kliniczna
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka, edukacji żywieniowej, dietetyki klinicznej

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
4	-	-	-	30	-	-	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Nabycie i kształtowanie umiejętności prowadzenia wywiadu żywieniowego, opracowywania indywidualnych zaleceń żywieniowych oraz udzielania porady żywieniowej wybranym grupom pacjentów.
C2	Nabycie umiejętności komunikowania się z odbiorcą, poczucia sumienności i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w zespole terapeutycznym.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia,	K_W23	P6S_WK

	właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.		
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi przedstawić rolę i zadania dietetyka w ochronie zdrowia oraz zaplanować i udzielić porady żywieniowej z elementami edukacji.	K_U_22 K_U_03 K_U_04	P6S_UW P6S_UK P6S_KR
U2	Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz dokonać antropometrycznej i laboratoryjnej oceny stanu odżywienia pacjenta. Potrafi przeprowadzić ilościową i jakościową ocenę sposobu żywienia.	K_U_13	P6S_UW P6S_UO P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawę prozdrowotną, weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami, okazuje szacunek wobec osób prezentujących odmienne poglądy.	K_K04 K_K08 K_K_11	P6S_KK P6S_KR P6S_KO P6S_UK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, metoda przypadków, projekt

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryteria zaliczenia laboratoria:

- projekt indywidualnej porady dietetycznej (studium przypadku),
- komplet sprawozdań z zajęć,
- kolokwium pisemne końcowe.

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Laboratorium	1. Poradnictwo żywieniowe – rola i zadania dietetyka. Planowanie scenariusza wizyty w poradni. 2. Wywiad żywieniowy – tworzenie przykładowych kwestionariuszy, symulacje wizyt w poradni. 3. Podstawy komunikacji z pacjentami poradni dietetycznej – ćwiczenia warsztatowe. 4. Bioimpedancja elektryczna oraz pomiary antropometryczne w ocenie stanu odżywienia – ćwiczenia przedmiotowe. 5. Zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego – studium przypadku. 6. Opracowywanie indywidualnych materiałów edukacyjnych oraz zaleceń żywieniowych – studium przypadku. 7. Indywidualna porada dietetyczna dla pacjenta preferującego dietę wegańską – studium przypadku. 8. Indywidualna porada dietetyczna dla pacjenta wymagającego diety eliminacyjnej – studium przypadku. 9. Indywidualna porada dietetyczna dla osoby po wielokrotnych próbach
--------------	---

	nieskutecznego odchudzania– studium przypadku.
--	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/kartkówka	Studium przypadku/porada	Sprawozdania
W1	X	X	X
U1	X	X	X
U2		X	X
K1		X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	Literatura podstawowa: 1. Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018 2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2018.
Literatura uzupełniająca	1. Film instruktażowy „Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz pomiarów antropometrycznych” Autor: dawny IŻŻ w Warszawie (obecnie NCEZ).

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Basics of laboratory diagnosis of nutritional status
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Ewelina Kamińska
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
3	15	-	-	15	-	-	1+1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami, aparaturą i materiałem biologicznym stosowanymi w diagnostyki laboratoryjnej w ocenie stanu odżywienia organizmu i zaburzeń dietozależnych.
C2	Znajomość zakresów referencyjnych wybranych parametrów, interpretacji wyników badań laboratoryjnych oraz umiejętność oceny zaburzeń metabolicznych oraz chorób zależnych od żywienia na podstawie wartości wybranych parametrów biochemicznych.
C3	Umiejętność korzystania z wyników badań laboratoryjnych w ocenie stanu zdrowia, zaburzeń odżywiania i stosowania adekwatnej dietoterapii i dietoprofilaktyki w zapobieganiu wybranych schorzeń.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
-----	---	---	--

WIEDZA			
W1	Zna zakres norm fizjologicznych i potrafi interpretować dane liczbowe i wyniki badań wybranych wskaźników biochemicznych w ocenie stanu żywienia i zaburzeń z tym związanych	K_W23	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi wymienić parametry stosowane w diagnostyce wybranych układów i metabolizmu organizmu. Zna zasady przygotowywania i pobierania materiału biologicznego do badań diagnostycznych i metody laboratoryjne stosowane do oceny wybranych wskaźników w tym przydatne w ocenie wpływu żywienia na organizm człowieka.	K_U_01	P6S_UW
U2	Potrafi wymienić i opisać podstawowe metody badań biochemicznych stosowanych do oceny zdrowia pacjenta. Rozumie sens wykonywanych badań diagnostycznych oceniających stan zdrowia i odżywienia oraz monitorowania działań terapeutycznych w schorzeniach dietozależnych oraz identyfikować problemy związane z odżywianiem w różnych grupach wiekowych u zdrowych i chorych.	K_U_05 K_U_03	P6S_UW
U3	Potrafi na podstawie badań laboratoryjnych określić rodzaj zaburzeń odżywiania i zaproponować określoną dietoterapię. Potrafi także ustalić dietę profilaktyczną w grupie osób obciążonych ryzykiem określonych schorzeń.	K_U_17	P6S_UW P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	K_K_05	P6S_KO
K2	Weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami. Prowadzi dojrzałą merytorycznie, z zachowaniem kultury języka, popartą argumentami dyskusję.	K_K_11	P6S_UK P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, metoda przypadków, projekt/referat.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Do otrzymania zaliczenia **przedmiotu** wymagana jest :

- obecność na ćwiczeniach i wykładach
- zaliczenie ćwiczeń praktycznych w formie sprawozdań i uzyskanie pozytywnej oceny
- zaliczenie samokształcenia (tematyka podana jest na 1 ćwiczeniach) w formie referatu

ocena 5,0 - student potrafi określić rodzaj materiału biologicznego przydatnego w ocenie wybranych schorzeń związanych z odżywianiem. Potrafi dobrać wskaźniki biochemiczne i interpretować wyniki badań laboratoryjnych. Przygotował referat dotyczący wybranego zagadnienia z omówieniem podłoża choroby, normy i interpretacji zmian.

Ocena 4,5 - student potrafi określić rodzaj materiału biologicznego przydatnego w ocenie wybranych schorzeń związanych z odżywianiem. Potrafi dobrać wskaźniki biochemiczne i interpretować wyniki badań laboratoryjnych. Przygotował referat dotyczący wybranego zagadnienia.

ocena 4,0 - potrafi określić jakie parametry biochemiczne są przydatne w diagnostyce wybranych schorzeń związanych z odżywianiem. i odnieść uzyskane wyniki do zakresu norm fizjologicznych. Przygotował referat dotyczący wybranego zagadnienia z omówieniem podłoża choroby.

ocena 3,5 - potrafi określić jakie parametry biochemiczne są przydatne w diagnostyce wybranych schorzeń związanych z odżywianiem. i odnieść uzyskane wyniki do zakresu norm fizjologicznych.

ocena 3,0 potrafi określić zakres norm fizjologicznych wybranych parametrów i zna zasady wykonywania oznaczeń.

ocena 2,0 - nie potrafi wskazać żadnego parametru biochemicznego w diagnostyce wybranych schorzeń, nie zna żadnego materiału biologicznego i nie zna zasad wykonywanych oznaczeń, nie zna zakresu norm fizjologicznych. Nie zna wpływu odżywiania na stan organizmu.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. Wprowadzenie do diagnostyki laboratoryjnej. Pojęcie normy, wartości referencyjnych wybranych parametrów. Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego. Rodzaje materiału biologicznego wykorzystywanego w diagnostyce laboratoryjnej. 2. Badanie krwi. Diagnostyka hematologiczna. Niedokrwistości i inne zaburzenia. Zaburzenia hemostazy. Ocena wchłaniania i transportu oraz zapasów żelaza w organizmie. Stany niedoborowe i wpływ diety z uzupełnianiu żelaza. 3. Zaburzenia metaboliczne. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki białkowej, węglowodanowej, lipidowej i zaburzeń bilansu energetycznego organizmu. Diagnostyka i monitorowanie terapii chorób metabolicznych: cukrzyca, miażdżyca, otyłość. Dietoprofilaktyka w schorzeniach metabolicznych. 4. Parametry wykorzystywane w diagnostyce laboratoryjnej schorzeń przewodu pokarmowego i zaburzeń wchłaniania. Diagnostyka schorzeń żołądka, wątroby i trzustki oraz zespołów złego wchłaniania i alergii pokarmowych. 5. Diagnostyka laboratoryjna wpływu diety na metabolizm kostny, ocena procesów kościotworzenia i resorpcji kości, diagnostyka i monitorowanie leczenia zaburzeń gospodarki wapniowo- fosforanowej, diagnostyka osteoporozy, osteomalacji, krzywicy. Wpływ diety na wchłanianie i przemiany witamin.
Laboratorium	1. Podstawowe metody i aparatura stosowane w diagnostyce laboratoryjnej w oznaczaniu wybranych parametrów biochemicznych. Sposoby pobierania materiału biologicznego. Metody inwazyjne i nieinwazyjne. 2. Charakterystyka krwi pełnej, osocza, surowicy. Morfologia krwi obwodowej i interpretacja wyników. Ocena równowagi kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej. Ocena stanu nawodnienia organizmu oraz zaburzeń wodno-elektrolitowych. 3. Oznaczanie wybranych enzymów, hormonów, metabolitów w ocenie układu pokarmowego. Zmiany wyników zależne od rodzaju stosowanych diet. 4. Wybrane wskaźniki laboratoryjne w ocenie bilansu białkowego – ocena stopnia niedożywienia w anoreksji, kacheksji w chorobach nowotworowych, neurodegeneracyjnych i innych. 5. Badanie moczu i surowicy w ocenie schorzeń nerek i innych narządów. Interpretacja wyników badań z zastosowaniem testów paskowych,

	metod spektrofotometrycznych i immunologicznych.
--	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/ zaliczenie pisemne	Referat/prezentacja	Obserwacja podczas zajęć
W1	X	X	X
U1	X	X	X
U2	X	X	X
U3	X	X	
K1		X	X
K2		X	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Dembińska-Kieć A., J. Naskalski.: Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Wyd. Med. Edra Urban & Partner. Wrocław 2017 2. Stefańska E., K. Orywał, L. Ostrowska. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL Warszawa 2018 3. Basak G.W. i wsp. Hematologia: kompendium. PZWL Warszawa 2016
Literatura uzupełniająca	1. Włodarek D. i wsp. Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014 2. Solnica B. Sztefko K. Medyczne laboratorium diagnostyczne. PZWL 2015 3. Czasopisma: Diagnostyka Laboratoryjna ISSN 0867 – 4043 (www.diagnostykaklaboratoryjna.eu/)

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

50

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywność funkcjonalna
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Functional Food
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, biochemia żywności, mikrobiologia żywności, żywienie człowieka, technologia żywności i potraw z towaroznawstwem, analiza i ocena jakości żywności
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zagadnień omówionych na chemii żywności, biochemii żywności, mikrobiologii żywności, żywieniu człowieka, technologii żywności i potraw z towaroznawstwem oraz analizie i ocenie jakości żywności

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15	-	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

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 możliwościami wykorzystania związków bioaktywnych w dietoprofilaktyce chorób żywieniowo zależnych

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Student ma wiedzę z zakresu żywności funkcjonalnej i składników bioaktywnych w żywności.	K_W_08	P6S_WG
W2	Student zna zastosowanie żywności funkcjonalnej w dietetyce.	K_W_03	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi właściwie interpretować pojęcie żywności funkcjonalnej i dobierać związki bioaktywne do potrzeb żywieniowych konsumentów.	K_U03	P6S_UW P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student ma świadomość działania profilaktycznego i leczniczego składników bioaktywnych żywności funkcjonalnej; dostrzega znaczenie tej żywności w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych.	K_K04	P6S_UO
K2	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	K_K05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia pisemnego wykładu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	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. 2. Rola sacharydów prostych i złożonych w ustroju człowieka, konieczność dodatkowego wzbogacania nimi żywności; Zastosowanie w żywności błonnika pokarmowego oraz oligosacharydów 3. Prozdrowotne właściwości substancji fitochemicznych; Substancje fitochemiczne, ich rodzaje 4. i grupy w żywności; Wartości prozdrowotne i wykorzystane w żywności funkcjonalnej izoprenoidów, indoli, glikozydów i flawonoidów 5. 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 6. Rodzaje i funkcje aminokwasów i biologicznie aktywnych peptydów w żywności; Żywność wzbogacana w białka
--------	---

	7. 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 (cholino, lecytyny i innych) dla zdrowia człowieka 8. Funkcje biochemiczne witamin, makro- i mikroelementów dostarczanych z pożywieniem; Witaminy i składniki mineralne jako substancje o istotnym znaczeniu w produkcji i zastosowaniu żywności funkcjonalnej 9. Substancje antyodżywcze i toksyczne w żywności 10. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne producentów żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu środków masowego przekazu na świadomość żywieniową społeczeństwa 11. Nowe rodzaje żywności („Novel food”): produkcja z nowych surowców; nowe technologie i biotechnologie w produkcji żywności
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Zaliczenie pisemne wykładu
W1	X
W2	X
U1	X
K1	X
K2	X

8. LITERATURA

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
Literatura uzupełniająca	1. Din NAS, Mohd Alayudin 'S, Sofian-Seng NS, Rahman HA, Mohd Razali NS, Lim SJ, Wan Mustapha WA. Brown Algae as Functional Food Source of Fucoxanthin: A Review. Foods. 2022 Jul 27;11(15):2235. doi: 10.3390/foods11152235. PMID: 35954003; PMCID: PMC9368577. 2. Wongkaew M, Tangjaidee P, Leksawasdi N, Jantanasakulwong K, Rachtanapun P, Seesuriyachan P, Phimolsiripol Y, Chaiyaso T, Ruksiriwanich W, Jantrawut P, Sommano SR. Mango Pectic Oligosaccharides: A Novel Prebiotic for Functional Food. Front Nutr. 2022 Mar 24;9:798543. doi: 10.3389/fnut.2022.798543. PMID: 35399687; PMCID: PMC8987974.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	2

Praca własna studenta	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	3
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Rośliny lecznicze w dietoterapii
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Medical plants in dietetictherapy
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Wiktor Dzygóra
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, biochemia żywności, analiza i ocena jakości żywności
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zagadnień omówionych na chemii żywności, biochemii żywności oraz analizie i ocenie jakości żywności

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15	-	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z historią ziołolecznictwa i jego znaczenia w dietoterapii oraz omówienie metodyki pobierania materiału zielarskiego oraz przyrządzania leków z surowców zielarskich.
C2	Zapoznanie z charakterystycznymi cechami diagnostycznymi ważniejszych roślin leczniczych, ich właściwościami terapeutycznymi i postaciami leku. Przegląd roślin leczniczych stosowanych w dietoterapii.
C3	Zapoznanie z fitoterapią określonych zaburzeń i chorób narządów/układów człowieka oraz toksycznością wybranych gatunków roślin leczniczych.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
-----	---	---	--

WIEDZA			
W1	Student zna pojęcie fitoterapii, zna metodykę zbierania i przygotowywania materiału zielarskiego oraz przyrządzania leków z surowców zielarskich.	K_W01, K_W_11	P6S_WG
W2	Student ma wiedzę na temat rozwoju ziołolecznictwa i jego znaczenia w (dieta)terapii w różnych epokach. Student wskazuje charakterystyczne cechy diagnostyczne ważniejszych gatunków roślin leczniczych, omawia ich właściwości terapeutyczne i postaci leków. Zna toksyczność niektórych roślin leczniczych.	K_W01 K_W_13	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi zastosować adekwatne preparaty zielarskie w określonych zaburzeniach i chorobach narządów/układów człowieka.	K_U03	P6S_UW P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki.	K_K01, K_K02	P6S_KK, P6S_UU

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia pisemnego wykładu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Rozwój ziołolecznictwa i jego znaczenie w dietoterapii. 2. Metodyka przyrządzania leków z surowców ziołowych. 3. Przegląd ważniejszych roślin leczniczych. 4. Terapeutyczne zastosowanie wybranych surowców zielarskich i ich składników. 5. Fitoterapia zaburzeń i chorób narządów/układów organizmu. 6. Toksyczność roślin leczniczych (hepato-, nefro-, neuro-, kardio-, gastrotoksyczność i in.).
--------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Zaliczenie pisemne wykładu

W1	X
W2	X
U1	X
K1	X

8. LITERATURA

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
Literatura uzupełniająca	1. Din NAS, Mohd Alayudin 'S, Sofian-Seng NS, Rahman HA, Mohd Razali NS, Lim SJ, Wan Mustapha WA. Brown Algae as Functional Food Source of Fucoxanthin: A Review. Foods. 2022 Jul 27;11(15):2235. doi: 10.3390/foods11152235. PMID: 35954003; PMCID: PMC9368577. 2. Wongkaew M, Tangjaidee P, Leksawasdi N, Jantanasakulwong K, Rachtanapun P, Seesuriyachan P, Phimolsiripol Y, Chaiyaso T, Ruksiriwanich W, Jantrawut P, Sommano SR. Mango Pectic Oligosaccharides: A Novel Prebiotic for Functional Food. Front Nutr. 2022 Mar 24;9:798543. doi: 10.3389/fnut.2022.798543. PMID: 35399687; PMCID: PMC8987974.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	2
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	3
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy biostatystyki w dietetyce
Nazwa przedmiot w j. angielskim	Foundations of Biostatistics in Dietetics
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Prof. dr hab. Sławomir Kozieł
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak wstępnych wymagań

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	10	-	-	15	-		1+1=2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Umiejętność zaplanowania badań, doboru metod i wykonywania określonych analiz statystycznych oraz umiejętność zinterpretowania wyników
-----------	--

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna podstawowe pojęcia statystyczne, zna zagadnienia dotyczące liczenia, mierzenia, sposobów ujmowania danych w klasy, szeregi, zna rodzaje pomiarów, skal pomiarowych oraz rozumie ich istotę w badaniach medycznych	K_W_15	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			

U1	Student potrafi analizować, pozyskiwać, prezentować i interpretować dane statystyczne w kategoriach statystyki opisowej.	K_U_07	P6S_UW
U2	Potrafi dobierać metody statystyki opisowej odpowiednie do specyfiki badanego problemu, jest wyczulony na etyczną stronę przygotowania i prowadzenia badań naukowych	K_U_07 K_U_09	P6S_UW P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami, wykazuje dojrzałą postawę prozdrowotną.	K_K_11 K_K_08	P6S_UK P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład, prezentacje multimedialne, pokaz, zajęcia praktyczne

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Warunkiem uzyskania zaliczenia jest:

Frekwencja i aktywność za zajęciach;

Uzyskanie pozytywnej średniej z oceny umiejętności, wiedzy i kompetencji społecznych.

Sposób oceny kolokwium - test pisemny

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5,0;

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4,5;

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4,0;

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3,5;

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3,0;

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2,0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Czym jest nauka? Naukowe kryteria rozwiązywania problemów praktycznych. Statystyka w naukach medycznych. Podstawowe pojęcia w statystyce. Prezentacja materiału statystycznego i graficzna prezentacja danych statystycznych. Przedmiot badań swoisty dla fizjoterapii. Wybrane elementy statystyki opisowej: Wyznaczanie miar rozkładu (tendencji centralnej, zróżnicowania, asymetrii, koncentracji). Interpretacja wyników. Typy rozkładów empirycznych i ich interpretacja. Rodzaje i formy eksperymentu naukowego. Prawo nauki. Przygotowywanie badań: Rodzaje badań statystycznych. Rodzaje cech statystycznych. Zasady i organizacja badań statystycznych. Metody opracowywania i interpretacji uzyskanych wyników. Hipoteza badawcza. Twierdzenie. Rodzaje sądów w nauce. Korelacja: Badanie współzależności cech. Pojęcie korelacji. rodzaje korelacji, wykresy korelacyjne. Współczynnik korelacji, jego zakres liczbowy. Istotność współczynnika korelacji. Planowanie procesu badawczego. Regresja: Pojęcie regresji. Teoria regresji liniowej. Interpretacja współczynników regresji.
--------	---

	Organizacja i etapy badań naukowych – czynności w procesie rozwiązywania problemu badawczego. Testowanie hipotez: Podstawowe pojęcia: przedział ufności, współczynnik ufności, poziom istotności, zmienne losowe i ich rozkłady. Rozkład dwumianowy i normalny. Estymacja. Hipotezy statystyczne i ich rodzaje. Weryfikacja hipotez statystycznych. Testy parametryczne i nieparametryczne. Procedury testowania i weryfikacji hipotez. Etyka badań naukowych i publikowania wyników (plagiat i kłamstwo naukowe). Dynamika zjawisk masowych: Podstawy analizy dynamiki zjawisk. Pojęcie dynamiki, procesu stochastycznego, szeregu czasowego. Wskaźniki natężenia, struktury, dynamiki. Interpretacja miar dynamiki.
Laboratorium	Informacje wprowadzające: omówienie ogólnych zasad dotyczących BHP na zajęciach dydaktyki fizjoterapii; omówienie warunków uczestnictwa na ćwiczeniach; zapoznanie studentów z kartą przedmiotu ze szczególnym uwzględnieniem kryteriów oceny studenta. Powtórzenie wiadomości z arkusza kalkulacyjnego. Rozwiązywanie zadań z wykorzystaniem podstawowych funkcji arkusza. Tabele przestawne – zastosowanie. Zapoznanie z programem STATISTICA. Temat badań jako warunek tworzenia naukowego tekstu. Propozycje tematów badań przez studentów. Wyznaczanie miar rozkładu: Przygotowywanie prezentacji materiału diagnostycznego. Obliczanie miar rozkładu. Wykresy. Interpretacja wyników. Kryteria pracy naukowej studenta w postaci pracy magisterskiej oraz artykułu naukowego. Korelacja: Obliczanie korelacji dwóch cech. Interpretacja wyników. Metodologiczne elementy pracy naukowej – przedmiot i cel badań, problem badawczy, hipotezy i ich znaczenie w badaniach naukowych, zmienne i ich wskaźniki, organizacja badań. Regresja: Przeprowadzenie analizy regresji liniowej. Wyznaczanie równań regresji. Interpretacja wyników. Metody badawcze najczęściej stosowanych w fizjoterapii. Techniki badawcze i narzędzia badawcze najczęściej stosowanych w fizjoterapii. Sposoby doboru próby badanej. Sposoby opracowania i prezentacji wyników badań oraz zasady formułowania wniosków i ich interpretacja. Internetowe bazy publikacji naukowych jako doskonałe źródło najnowszej wiedzy z zakresu fizjoterapii: PubMed, Google Scholar, Research Gate, EBSCO, Polska Bibliografia Naukowa itp. Krytyczna analiza przez studentów artykułów naukowych dotyczących wybranych przez nich zagadnień z zakresu fizjoterapii. Koncepcja badań własnych (stworzenie projektu i cyklu badań empirycznych za zakresu fizjoterapii z udziałem ludzi). Omówienie stworzonych projektów. Testowanie hipotez: Formułowanie i testowanie wybranych hipotez statystycznych. Interpretacja i analiza wyników. Dynamika zjawisk: Metody analizy dynamiki zjawisk masowych. Metody indeksowe. Obliczanie wskaźników natężenia, struktury, dynamiki. Interpretacja miar dynamiki. Analiza szeregów czasowych. Trend.

	Przygotowywanie badań: Realizacja wybranego projektu badań z zakresu fizjoterapii. Prezentacja i omówienie wyników. Przygotowanie raportu końcowego.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny			
	Kolokwium			
W1	X			
U1	X			
U2	X			
K1	X			

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. C. Watała, 2015. Biostatystyka. Wykorzystanie metod statystycznych w pracy badawczej w naukach biomedycznych. Wyd. Alfa Medica Press. 2. M.J. Zalewska, W. Niemiro, 2022. Biostatystyka. Wyd. PZWL.
Literatura uzupełniająca	1. Jankowski K.W. Lenartowicz M. 2005. Metodologia badań empirycznych: podręcznik dla studentów wychowania fizycznego. Akademia Wychowania Fizycznego Józefa Piłsudskiego w Warszawie. - Warszawa: Wydawnictwo AWF, 2005. 2. Stanisław A. 2005. Biostatystyka. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2005.

3. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	25
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Podstawy psychodietetyki
Kierunek studiów	Basis of psychodietetics
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr inż. Beata Lewandowska
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, dietetyka kliniczna, dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka, dietetyki klinicznej oraz dietoprofilaktyki chorób cywilizacyjnych

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15	15	-	-	-	-	1+1=2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi psychologii zdrowia i choroby, mechanizmami powstawania zaburzeń odżywiania, psychologicznymi funkcjami jedzenia oraz podstawami psychologii odchudzania.
C2	Nabycie umiejętności wywierania skutecznego wpływu na zmianę zachowań człowieka w zakresie nawyków żywieniowych, motywowania do zmiany dotychczasowych zachowań przedstawicieli różnych grup wiekowych, a także umiejętności rozwiązywania problemów wynikających z blokad w komunikacji interpersonalnej.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna psychologiczne, społeczne i kulturowe	K_W_07	P6S_WK

	uwarunkowania zachowań żywieniowych. Zna podstawowe zagadnienia z zakresu psychologii odchudzania: style jedzenia i ich uwarunkowania, etapy procesu odchudzania i ich charakterystyka.	K_W20	P6S_UW P6S_UK
W2	Zna wybrane metody pomocy psychologicznej i ich zastosowanie w obszarze profilaktyki i leczeniu zaburzeń odżywiania. Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia.	K_W_12 K_W_20	P6S_WK P6S_UW P6S_UK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi wyjaśnić psychologiczne przyczyny niepowodzenia w odchudzaniu.	K_U_03	P6S_UW P6S_KR
U2	Potrafi prowadzić wywiad motywujący, planować i przeprowadzać edukację żywieniową z pacjentami z zaburzeniami odżywiania.	K_U_04 K_U_22	P6S_UK P6S_KR P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Wykazuje się umiejętnością aktywnego słuchania, rozumie potrzebę stałego dokształcania celem doskonalenia umiejętności zawodowych, pracy w zespole terapeutycznym.	K_K_01 K_K_07 K_K_10	P6S_UO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, metoda przypadków

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Zaliczenie wykładu: test jednokrotnego wyboru.

Zaliczenie ćwiczeń: kartkówka/kolokwium pisemne, projekt (studium przypadku).

Kartkówki, kolokwia, projekty, test 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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady	1. Psychodietetyka jako nauka. Wyzwania dla współczesności i przyszłości. 2. Modele zachowań żywieniowych. Teoria uczenia się. 3. Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. 4. Cechy osobowości a zachowania żywieniowe. 5. Wybory żywieniowe i ich determinanty. 6. Zintegrowany model odżywiania się. 7. Wybrane zagadnienia z psychologii odchudzania. 8. Wybrane zagadnienia pomocy psychologicznej i psychoterapii.
	1. Psychologiczne funkcje jedzenia-studium przypadku. 2. Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości. 3. Psychologiczne przyczyny niepowodzeń w odchudzaniu. 4. Komunikacja interpersonalna w praktyce dietetyka-ćwiczenia

Ćwiczenia	warsztatowe. 5. Interwencje psychologiczne w terapii nadwagi i otyłości – studium przypadku. 6. Podstawy wywiadu motywującego – ćwiczenia warsztatowe. 7. Bariery i blokady w komunikacji z dietetykiem – zajęcia warsztatowe.
-----------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/kartkówka	Studium przypadku	Test
W1	X	X	X
W2	X	X	X
U1	X	X	
U2	X	X	
K1		X	

8. LITERATURA

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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	7
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywność modyfikowana genetycznie
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Genetically Modified Food
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Wiktor Dżygóra
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, biochemia żywności, analiza i ocena jakości żywności
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zagadnień omówionych na chemii żywności, biochemii żywności oraz analizie i ocenie jakości żywności

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15	-	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Poznanie podstawowych informacji związanych z żywnością modyfikowaną genetycznie, 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
-----	---	---	--

WIEDZA			
W1	Student ma wiedzę na temat regulacji prawnych dotyczących zastosowań organizmów genetycznie modyfikowanych.	K_W_11	P6S_WG
W2	Zna rośliny genetycznie modyfikowane, zwierzęta transgeniczne i bakterie modyfikowane wraz z możliwościami ich wykorzystania w praktyce.	K_W_03	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student potrafi wyjaśnić zalety i kontrowersje występujące wokół żywności modyfikowanej genetycznie w aspekcie wpływu na zdrowie człowieka i środowisko.	K_U_09 K_U_13	P6S_UW P6S_UO P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów. Jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy o żywności modyfikowanej genetycznie oraz jej konsekwencji społecznych.	K_K_01 K_K_02 K_K_05	P6S_KU P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia pisemnego wykładu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Podstawowe pojęcia i terminologia związana z żywnością genetycznie modyfikowaną. Czym jest GMO i GMM – sposoby uzyskiwania organizmów genetycznie modyfikowanych. 2. Akty prawne regulujące wytwarzanie i stosowanie GMO (Akty prawa międzynarodowego, Prawo Unii Europejskie, Krajowe uregulowania prawne z zakresu GMO) 3. Rośliny genetycznie modyfikowane i perspektywy ich wykorzystania 4. Zwierzęta transgeniczne 5. Genetycznie modyfikowane mikroorganizmy i ich wykorzystanie 6. Kontrowersje wokół żywności zmodyfikowanej genetycznie 7. Integracja treści programowych. Kolokwium pisemne
--------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczeni	Forma oceny
	Zaliczenie pisemne wykładu

a się	
W1	X
W2	X
U1	X
K1	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Niemirowicz-Szczytt K., 2012. GMO w świetle najnowszych badań. Wydawnictwo SGGW. 2. Twardowski T., 2012. Aspekty społeczne i prawne biotechnologii. PAN.
Literatura uzupełniająca	1. Leday GGR, Engel J, Vossen JH, de Vos RCH, van der Voet H. Multivariate equivalence testing for food safety assessment. Food Chem Toxicol. 2022 Dec;170:113446. doi: 10.1016/j.fct.2022.113446. Epub 2022 Sep 30. PMID: 36191656.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	2
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	3
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Konserwanty w żywności
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Preservatives in food
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Karolina Semeriak-Siecla
Przedmioty wprowadzające	Chemia żywności, biochemia żywności, analiza i ocena jakości żywności
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zagadnień omówionych na chemii żywności, biochemii żywności oraz analizie i ocenie jakości żywności

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	-	30	-	-	-	-	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student potrafi opisać procesy zachodzące podczas psucia się produktów żywnościowych. Zna metody utrwalania żywności. Wie, co to jest zdrowa żywność. Student zna nomenklaturę i budowę związków	K_W_13	P6S_WG

	nieorganicznych oraz organicznych należących do konserwantów. Potrafi scharakteryzować właściwości tych substancji. Zna substancje konserwujące występujące w żywności.		
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi ocenić jakość produktów spożywczych pod kątem zawartości dodatków stosowanych w żywności.	K_U_06 K_U_09	P6S_UW P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków do żywności, konserwantów.	K_K_01 K_K_02 K_K_05	P6S_KU P6S_KK P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wyjaśnienie, opis, dyskusja dydaktyczna, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kolokwium, test zaliczeniowy (mieszany) podsumowujący tematykę ćwiczeń, prezentacja multimedialna (przygotowanie projektu na zadany temat).

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Sposób oceny kolokwium/test pisemny

Ilość uzyskanych punktów:

od 91% do 100% student uzyskuje ocenę - bardzo dobrą – 5.0

od 81% do 90% student uzyskuje ocenę - dobrą plus – 4.5

od 71% do 80% student uzyskuje ocenę - dobrą – 4.0

od 61% do 70% student uzyskuje ocenę – dostateczną plus – 3.5

60% student uzyskuje ocenę - dostateczną – 3.0

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 60% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2.0

Sposób oceny prezentacji multimedialnej

W przypadku oceny referatu pisemnego uwzględnia się podstawowe kryteria:

- Zgodność treści z tematem 1-2 pkt.
- Trafność w doborze literatury 1-2 pkt.
- Ujęcie problemu zgodnie z aktualną wiedzą 1-2 pkt.
- Interpretacja własna tematu 1-2 pkt.
- Szata graficzna zgodna z ustalonymi wymogami 1-2 pkt.

Ilość uzyskanych punktów:

10 pkt. – ocena - bardzo dobry,

9 pkt. – ocena – dobry plus,

8 pkt. – ocena – dobry,

7 pkt. – ocena – dostateczny plus,

6 pkt. – ocena – dostateczny.

W przypadku uzyskania ilości punktów mniejszej od 55% student otrzymuje ocenę niedostateczną - 2.0

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia	1. Dodatki do żywności. Konserwanty-definicja, podział. Lista E (skrótowo-literowo-cyfrowe). Zakres numerów listy konserwantów. Konserwanty E 200-299, 1105 (nazwy związków, wzory chemiczne, właściwości chemiczne oraz fizyczne, forma występowania (np. kwas, sól, gaz), zastosowanie w produktach żywnościowych, dopuszczalne dzienne spożycie, wpływ na zdrowie człowieka. 2. Metody utrwalania żywności (fizyczne, chemiczne, biologiczne). Naturalne metody utrwalania żywności. Metody osmoaktywne. 3. Konserwujące działanie cukru oraz soli. Konserwujące działanie przypraw, ziół oraz olejków eterycznych. 4. Analizowanie przez studentów różnych gatunków roślin pod kątem obecności substancji konserwujących. Konserwujące działanie fitocydów, miodu oraz garbników. Konserwowanie w occie, alkoholu i tłuszczu. 5. Czynniki wpływające na procesy psucia się żywności. Efekt działania różnych szczepów bakterii. 6. Fermentacja-rodzaje. Kwaśnienie wina. 7. Wiem, co jem, czyli jakie informacje można znaleźć na etykiecie produktu spożywczego. 8. Analizowanie przez studentów jakości produktów spożywczych pod kątem obecności dodatków stosowanych w żywności. 9. Zasady właściwego wyboru zdrowych produktów żywnościowych. Zdrowa żywność. Żywność funkcjonalna. 10. Błonnik pokarmowy. Prebiotyki, probiotyki oraz synbiotyki. Suplementy diety.
-----------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Zaliczenie pisemne wykładu/prezentacja multimedialna
W1	X
U1	X
K1	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Tomasik P., Chemia żywności, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków, 2015. 2. Kędziora W., Badanie i ocena jakości produktów spożywczych, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków, 2012.
Literatura uzupełniająca	1. Sambu S, Hemaram U, Murugan R, Alsofi AA. Toxicological and Teratogenic Effect of Various Food Additives: An Updated Review. Biomed Res Int. 2022 Jun 24;2022:6829409. doi: 10.1155/2022/6829409. PMID: 35782077; PMCID: PMC9249520.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	8
	Studiowanie literatury	4
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	8
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Nutrition in Autoimmune Diseases
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Przedmioty wprowadzające	Dietetyka kliniczna, kliniczny zarys schorzeń, żywienie człowieka
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń oraz dietetyki klinicznej

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	-	-	-	20	-	-	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z rolą diety i jej poszczególnych składników w przebiegu chorób autoimmunologicznych.
-----------	--

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Zna etiologię oraz rozumie patomechanizm chorób autoimmunologicznych. Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych oraz	K_W_08 K_W_11 K_W_09	P6S_WG P6S_WK

	metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby autoimmunologicznej.		
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U08	P6S_UW
U2	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do stanu zdrowia.	K_U09	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych.	K_K05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, studium przypadku, projekt.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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,
- sprawozdania z ćwiczeń,
- kolokwium pisemne końcowe.

Ocena końcowa stanowi średnią ocen częściowych.

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

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Laboratorium	1. Mechanizmy działania poszczególnych składników pokarmowych w chorobach z autoagresji 2. Diety zalecane w chorobach autoimmunizacyjnych 3. Żywnienie w chorobie trzewnej. 4. Żywnienie w autoimmunologicznych chorobach tarczycy 5. Żywnienie w autoimmunologicznych chorobach ukł. nerwowego 6. Żywnienie w autoimmunologicznych chorobach skóry 7. Żywnienie w autoimmunologicznym zapaleniu stawów 8. Żywnienie w cukrzycy typu 1 i typu LADA
--------------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny		
	Kolokwium/kartkówka	Projekt jadalospisu (studium przypadku)	Obserwacja studenta
W1	X	X	
U1	X	X	X
U2		X	X
K1		X	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	- Głąbska D., Kozłowska L., Lange E., Włodarek D.: Dietoterapia, Wyd. Lekarskie PZWL, 2021. - Burgos R. : ESPEN guideline clinical nutrition in neurology, Clinical Nutrition 37 (2018) s. 354-396
Literatura uzupełniająca	- Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. - Pod red. Chojnacki J., Klupińska G,: Dietetyka kliniczna, Wyd. Edra Urban & Partner, 2019. - Peckenpaugh N , Nutrition Essentials and Diet Therapy, Elsevier, 2009.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	20
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	12
	Studiowanie literatury	8
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

57

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Organizacja żywienia zbiorowego
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Organization of Group Feeding Programmes
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Dr Katarzyna Rucińska
Przedmioty wprowadzające	Żywienie człowieka, technologia gastronomiczna
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień omówionych na żywieniu człowieka oraz technologii gastronomicznej

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe/ praktyczne (P)	Liczba punktów ECTS*
5	15	-	-	-	-	-	1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego, zasadami planowania produkcji oraz zapewnienia higieny w zakładach gastronomicznych.
-----------	--

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna różnego rodzaju zakładów żywienia zbiorowego, zna zasady żywienia zbiorowego dla różnych grup wiekowych.	K_W_17 K_W_14	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi omówić zasady żywienia obowiązujące w	K_U13	P6S_UW P6S_UO

	zakładach żywienia zbiorowego.		P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student jest świadomy odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo człowieka.	K_K05	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Kryterium zaliczenia pisemnego wykładu:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	1. Żywność zbiorowa- podstawowe pojęcia. Podział ludności na grupy. Zasady racjonalnego odżywiania 2. Formy żywienia zbiorowego. Podział i charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego. 3. Charakterystyka i rozwiązania funkcjonalne działów zakładów żywienia zbiorowego. 4. Organizacja stanowisk pracy w gastronomii. Zasady planowania żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Plan produkcji w zakładach żywienia zbiorowego. 5. Polskie i europejskie prawo żywnościowe. 6. Rola i znaczenie systemu HACCP w żywieniu zbiorowym . 7. Zasady układania jadłospisów dla przedstawicieli różnych grup wiekowych. Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego. 8. Rola dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego
--------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Zaliczenie pisemne wykładu
W1	X
W2	X
U1	X
K1	X
K2	X

8. LITERATURA

1. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1,

Literatura podstawowa	Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014 2. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014
Literatura uzupełniająca	1. Neryng A. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. SGGW, Warszawa 1999.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	2
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	3
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

Kod przedmiotu:

58

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia – praktyka zawodowa
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Beginning Practice – Kitchen very general and department of nutrition
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka
Wymagania wstępne	Zagadnienia zrealizowane w ramach przedmiotu: organizacja pracy na stanowisku dietetyka

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
2	120	120	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w placówce oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia pacjentów.
C2	Pogłębienie i utrwalenie umiejętności intelektualnych i praktycznych dotyczących żywienia człowieka w warunkach rzeczywistych.
C3	Zapoznanie się z zasadami i realizacją żywienia zbiorowego w placówce, kształtowanie etycznej postawy zawodowej.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Student zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu oraz podstawową dokumentację działu żywienia.	K_W_16 K_W_17 K_W_14	P6S_WK P6S_WG
W2	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.	K_W_09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	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.	K_U_02 K_U_10 K_U_13 K_U_14	P6S_UW P6S_UO P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	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. Współpracuje i współdziała, przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem.	K_K_01 K_K_07	P6S_KO

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. Struktura organizacyjna i zasady funkcjonowania kuchni ogólnej i działu żywienia - zapoznanie się z przepisami BHP, regulaminem. 2. Podstawy prawne funkcjonowania oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki 3. Wyposażenie techniczne zakładu oraz poszczególne etapy produkcji posiłków 4. Organizacja żywienia zbiorowego w placówce. Zapoznanie ze stawką finansową, normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w placówce. 5. Zapoznanie z organizacją i kontrolą jakości produkcji (system HACCP) 6. Zapoznanie z planowaniem zaopatrzenia w produkty spożywcze potrzebne do realizacji opracowanych jadłospisów. 7. Pomoc w przygotowywaniu posiłków. Wykonywanie, wykańczanie oraz
-------------------	--

	ocena sensoryczna potraw dietetycznych. 8. Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych. 9. Porcjowanie i ekspediowanie posiłków zgodnie z rozdzielnikiem diet.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
W2	X
U1	X
K1	X
K2	X

8. LITERATURA

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	1. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2016.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	120
Suma	120
Liczba punktów ECTS	4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe 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.
--

Kod przedmiotu:

59

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka w domu opieki społecznej – praktyka zawodowa
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Practice in the social nursing home
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, organizacja pracy na stanowisku dietetyka
Wymagania wstępne	Zagadnienia zrealizowane w ramach przedmiotów: żywnienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, organizacja pracy na stanowisku dietetyka

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
3	120	120	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia pensjonariuszy w placówce.
C2	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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			

W1	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenia dokumentacji żywieniowej w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	K_W_16 K_W_17 K_W_14 K_W_20	P6S_WK P6S_WG
W2	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.	K_W_09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi szanować prawa pensjonariuszy, w tym prawo do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_U_04 K_U_11	P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	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 pracy zespołowej w opiece nad pensjonariuszami.	K_K_01 K_K_10	P6S_KO P6S_UO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentację określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. 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. 2. Dokumentacja działu żywienia 3. Planowanie zaopatrzenia 4. Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pacjentów (pensjonariuszy), którzy wymagają karmienia przez drugą osobę. 5. Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta) 6. Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości finansowych DPS.
-------------------	--

	7. Układanie tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osoby w starszym wieku.
	8. Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem jednostek chorobowych pensjonariuszy.

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
W2	X
U1	X
K1	X
K2	X

8. LITERATURA

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. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	120
Suma	120
Liczba punktów ECTS	4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe 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.

Kod przedmiotu:

60

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka w poradni lub oddziale chorób przewodu pokarmowego/chorób metabolicznych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Practice in the clinic or ward digestive system diseases and metabolic diseases
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, dietetyka kliniczna, edukacja żywieniowa
Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
4	60	60	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zagadnieniami 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	Doskonalenie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów dla pacjentów z chorobami przewodu pokarmowego/chorobami metabolicznymi oraz prowadzenia edukacji żywieniowej wśród pacjentów poradni/oddziału. Przygotowanie do współpracy w zespole terapeutycznym.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	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.	K_W_16 K_W_17 K_W_14 K_W_20	P6S_WK P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI).	K_U_01	P6S_UW
U2	Student posiada umiejętność zaplanowania tygodniowego jadłospisu z doбором odpowiednich produktów spożywczych wraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej.	K_U_15 K_U_07	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
U3	Student posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.	K_U_22	P6S_UW P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student okazuje należyty szacunek wobec klienta/pacjenta, zapewniając bezpieczeństwo pracy podczas organizowania różnorodnych działań profilaktycznych. Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K_08 K_K_06	P6S_KO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminem placówki. 2. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego u chorych kierowanych do poradni / oddziału 3. Przeprowadzanie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą. 4. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta. Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania postępowania dietetycznego. 5. Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej. 6. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.
-------------------	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
U1	X
U2	X
U3	X
K1	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018. 2. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
Literatura uzupełniająca	1. Cíborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	60
Suma	60
Liczba punktów ECTS	2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe 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.

Kod przedmiotu:

61

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Practical Placement in Internal Diseases Ward
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, dietetyka kliniczna, edukacja żywieniowa
Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
4	120	120	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oddziału, dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego.
C2	Nabycie umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz planowania jadłospisu tygodniowego w wybranych jednostkach chorobowych leczonych w oddziałach chorób wewnętrznych.
C3	Zapoznanie studenta z zasadami wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. Przygotowanie do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej pacjentów hospitalizowanych w oddziale. Doskonalenie umiejętności komunikowania się z osobami dorosłymi, kształtowanie poczucia odpowiedzialności za wykonywane zadania.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	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. Student zna zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	K_W_16 K_W_17 K_W_14 K_W_20	P6S_WK P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	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.	K_U_14 K_U_19	P6S_UW
U2	Student potrafi przeprowadzić samodzielnie edukację żywieniową dotyczącą leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.	K_U_22	P6S_UW P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	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 doksztacania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.	K_K_08 K_K_06	P6S_KO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności oddziału - zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie jednostki 2. 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 doborem odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą. 3. Poznanie składu i wartości odżywczej odżywek stosowanych u osób niedożywionych. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym, pozajelitowym. Poznanie zasad żywienia parenteralnego. 4. 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. 5. Pomoc w żywieniu pacjentów ciężko chorych wymagających karmienia przez drugą osobę. Prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów. 6. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale.
-------------------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
U1	X
U2	X
K1	X

8. LITERATURA

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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	120
Suma	120
Liczba punktów ECTS	4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe 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.

Kod przedmiotu:

62

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka z zakresu technologii potraw
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Practice in the field of food technology
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, wyposażenie techniczne, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, technologia gastronomiczna
Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, technologii gastronomicznej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
4	90	90	3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studenta ze środowiskiem i warunkami pracy w zakładzie oraz z przepisami sanitarno-higienicznymi i BHP.
C2	Zapoznanie studenta z wiedzą w zakresie różnorodnej technologii produkcji żywności w zakładzie oraz wyposażenie w umiejętność przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.
C3	Nabycie 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.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	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.	K_W_03 K_W_14 K_W_04	P6S_WK P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	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	K_U_14 K_U_19	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Współpracuje i współdziała, przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem. Jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.	K_K_02 K_K_07	P6S_UO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka	1. Struktura organizacyjna jednostki, przepisy BHP, organizacja żywienia na terenie jednostki. 2. Zaopatrzenie w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi zasadami. 3. Sporządzanie dziennych rachunków, rozliczanie środków finansowych według poniesionych kosztów oraz sporządzanie zbiorczych zestawień faktur. 4. Ustalanie diety dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej
----------	---

zawodowa	aktywności fizycznej – projektowanie jadłospisów. 5. Przygotowywanie potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. 6. Sporządzanie potraw dietetycznych, dobór sprzętu i wyposażenia kuchennego oraz sposobu wykańczania potraw. 7. Zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw. 8. Zapewnienie bezpieczeństwa żywności, funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP.
----------	--

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
U1	X
K1	X

8. LITERATURA

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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	90
Suma	90
Liczba punktów ECTS	3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe 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.

Kod przedmiotu:

63

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Traineeship in Child Nutrition in Medical Institutions - practical placement
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Psychodietetyka z elementami coachingu
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, dietetyka kliniczna, edukacja żywieniowa, dietetyka pediatryczna
Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej, dietetyki pediatrycznej

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
5	60	60	2

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Doskonalenie umiejętności współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie organizacji pracy oraz postępowania dietetycznego w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem.
C2	Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego rozpoznawania, rozwiązywania i dokumentowania problemów żywieniowych oraz dokonywania samooceny podejmowanych działań wobec dziecka
C3	Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia
-----	---	-------------------------------------	--

		uczenia się	(kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	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.	K_W_10 K_W_09 K_W_17	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	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.	K_U_03	P6S_UW P6S_KR
U2	Potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową z dziećmi.	K_U_22	P6S_UW P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	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.	K_K_07 K_K_10	P6S_UO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentację określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. 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 2. Ocena rodzaju niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych-projektowanie i wdrażanie adekwatnych diet. Projektowanie posiłków dla dzieci z nadwagą, obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym 3. Projektowanie i wdrażanie diet eliminacyjnych. 4. Projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci w wybranych chorobach
-------------------	---

	zakaźnych, gorączkowych, w niedokrwistości, w niedoborach witaminowych, po zabiegach chirurgicznych.
	5. Samodzielne gromadzenie informacji i rozpoznawanie problemów żywieniowych podopiecznych, planowanie, realizowanie żywienia i ocena efektów działań

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
U1	X
U2	X
K1	X

8. LITERATURA

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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	60
Suma	60
Liczba punktów ECTS	2

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe o przedmiocie:

1.	Praktyka z zakresu Żywnienia 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.

Kod przedmiotu:

64

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Traineeship in Child Nutrition in Care-Educational Institutions
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, dietetyka kliniczna, edukacja żywieniowa, dietetyka pediatryczna
Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej, dietetyki pediatrycznej

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
5	90	90	3

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Doskonalenie umiejętności współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie organizacji pracy oraz postępowania dietetycznego w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem.
C2	Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności niezbędnych do samodzielnego rozpoznawania, rozwiązywania i dokumentowania problemów żywieniowych oraz dokonywania samooceny podejmowanych działań wobec dziecka
C3	Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika
-----	---	---	---

			opisu)
WIEDZA			
W1	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.	K_W_10 K_W_09 K_W_17	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	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.	K_U_03	P6S_UW P6S_KR
U2	Potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową z dziećmi.	K_U_22 K_W_20	P6S_UW P6S_UK P6S_KR P6S_WK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	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.	K_K_07 K_K_10	P6S_UO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentację określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania kuchni w placówce wychowawczej- 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. 2. Zbieranie danych na temat nawyków żywieniowych rodziny, świadomości rozkładu posiłków, doboru składników odżywczych. 3. Projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci. Projektowanie jadłospisu dekadowego. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej
-------------------	--

	4. Edukacja opiekunów dziecka w zakresie zaspakajania potrzeby odżywiania
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
U1	X
U2	X
K1	X

8. LITERATURA

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.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	90
Suma	90
Liczba punktów ECTS	3

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe o przedmiocie:

1.	Praktyka z zakresu Żywnienia 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.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka w szpitalu dla dorosłych
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Practice in the hospital for adults
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, dietetyka kliniczna, edukacja żywieniowa
Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej.

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
6	180	180	6

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

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.
C2	Zapoznanie studenta z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz zasadami wydawania i karmienia chorych hospitalizowanych.
C3	Doskonalenie umiejętności planowania leczenia żywieniowego, bilansowania jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych dietozależnych oraz kształtowanie umiejętności komunikacji interpersonalnej z pacjentami oraz członkami zespołu terapeutycznego.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student posiada wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.	K_W_20 K_W_10 K_W_09	P6S_WK P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi scharakteryzować diety lecznicze, zaplanować indywidualne rozwiązanie żywieniowe dopasowane do stanu zdrowia pacjenta.	K_U_08 K_U_15	P6S_UW P6S_UK
U2	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale.	K_U_22	P6S_UW P6S_UK P6S_KR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	K_K_05	P6S_KO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentację określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. Struktura organizacyjna szpitala, oddziału, organizacja żywienia na terenie jednostki. 2. Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych. 3. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. 4. Dokumentacja szpitalna dotycząca żywienia chorych na oddziale. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia. 5. Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu
-------------------	--

	leczącego (w odprawach pielęgniarских, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych). 6. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę. 7. Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia. 8. Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych. 9. Ocena żywienia w szpitalu, ocena dekadowa jadłospisów, planowanie żywienia zbiorowego i indywidualnego. 10. Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
U1	X
U2	X
K1	X

8. LITERATURA

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. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	180
Suma	180
Liczba punktów ECTS	6

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe o przedmiocie:

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">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 opiekuńcze3. Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych. |
|---|

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS**A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu/zajęć	Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego
Nazwa przedmiotu w j. angielskim	Traineeship in Education and Nutrition Counselling
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Licencjackie
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Zakres	Dietoprofilaktyka i dietoterapia
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze Wydział Nauk Medycznych i Technicznych Katedra Nauk Medycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	Opiekun praktyki zawodowej
Przedmioty wprowadzające	Żywnienie człowieka, edukacja żywieniowa, podstawy poradnictwa żywieniowego
Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, edukacji żywieniowej oraz podstaw poradnictwa żywieniowego

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Praktyka zawodowa (godz.)	Łącznie (godz.)	Liczba punktów ECTS*
6	120	120	4

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie z zagadnieniami 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	Doskonalenie umiejętności dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych w celu zaplanowania postępowania dietetycznego.
C3	Doskonalenie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów dla pacjentów z chorobami przewodu pokarmowego/chorobami metabolicznymi oraz prowadzenia edukacji żywieniowej wśród pacjentów poradni/oddziału. Przygotowanie do współpracy w zespole terapeutycznym.

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	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.	K_W_08 K_W_12 K_W_17	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) a także zaplanowania postępowania dietetycznego.	K_U_03 K_U_04	P6S_UW P6S_KR P6S_UK
U2	Student posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.	K_U_22 K_W_20	P6S_UW P6S_UK P6S_KR P6S_WK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Okazuje szacunek pacjentowi, wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K_06 K_K_08	P6S_KO P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja dydaktyczna, opis, wyjaśnienie, instruktaż, metoda przypadków.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

Praktyka zawodowa	1. Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminem poradni/placówki. 2. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego z pacjentami z poradni/placówki, planowanie indywidualnych interwencji żywieniowych, analiza dokumentacji medycznej. 3. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów poradni/placówki. Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania postępowania dietetycznego. 4. Zaplanowanie leczenia żywieniowego dla pacjentów poradni/oddziału. Konstruowanie jadłospisów w wybranych chorobach dietozależnych. Opracowywanie zaleceń żywieniowych. 5. Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni / oddziału.
-------------------	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny
	Obserwacja pracy studenta
W1	X
U1	X
U2	X
K1	X

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Contento I.R.: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018. 2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2017.
Literatura uzupełniająca	1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – liczba godzin**
Praktyka zawodowa	120
Suma	120
Liczba punktów ECTS	4

* ostateczna liczba punktów ECTS

** wartości przykładowe

10. Informacje dodatkowe o przedmiocie:

1. Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego realizowana jest w semestrze 6 po zakończeniu zajęć dydaktycznych, w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 120. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: poradnie dietetyczne, gabinety poradnictwa żywieniowego, sanatoria i uzdrowiska, poradnie diabetologiczne, poradnie chorób metabolicznych, oddziały szpitalne
2. Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.