



**Akademia  
Humanistyczno  
Ekonomiczna w Łodzi**

# **KARTY ZAJĘĆ**

dla kierunku

## **Dietetyka**

studia pierwszego stopnia

profil praktyczny

## Spis treści

ROK 1 .....	5
Nazwa zajęć: Podstawy prawa medycznego .....	6
Nazwa zajęć: Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo .....	9
Nazwa zajęć: Dietetyka pediatryczna.....	12
Nazwa zajęć: Żywnienie człowieka .....	15
Nazwa zajęć: Podstawy filozofii .....	18
Nazwa zajęć: Historia filozofii.....	21
Nazwa zajęć: Socjologia .....	24
Nazwa zajęć: BHP i ergonomia.....	27
Nazwa zajęć: Technologie informacyjne .....	29
Nazwa zajęć: Lektorat języka obcego .....	32
Nazwa zajęć: Lektorat języka obcego .....	36
Nazwa zajęć: Chemia ogólna i nieorganiczna.....	39
Nazwa zajęć: Biologia medyczna.....	42
Nazwa zajęć: Pierwsza pomoc przedmedyczna .....	46
Nazwa zajęć: Podstawy anatomii człowieka .....	49
Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa .....	52
Nazwa zajęć: Etyka w ochronie zdrowia .....	54
Nazwa zajęć: Podstawy immunologii i alergologii .....	57
Nazwa zajęć: Histologia .....	61
Nazwa zajęć: Podstawy fizjologii człowieka .....	65
Nazwa zajęć: Chemia organiczna .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Komunikacja i budowanie relacji.....	69
Nazwa zajęć: Ochrona własności intelektualnej.....	72
Nazwa zajęć: Żywnienie człowieka .....	75
Nazwa zajęć: Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo .....	78
Nazwa zajęć: Chemia żywności.....	80
Nazwa zajęć: Historia medycyny i dietetyki.....	83
Nazwa zajęć: Parazytologia .....	85
ROK 2 .....	88
Nazwa zajęć: Fizjologia żywienia.....	89
Nazwa zajęć: Podstawy farmakologii I toksykologii.....	92
Nazwa zajęć: Patofizjologia .....	95
Nazwa zajęć: Mikrobiologia.....	98
Nazwa zajęć: Biochemia .....	101
Nazwa zajęć: Podstawy pracowni żywienia .....	104

Nazwa zajęć: Negocjacje i rozwiązywanie konfliktów .....	107
Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Podstawy technologii żywności .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Podstawy jakości żywności .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Dietoprofilaktyka .....	110
Nazwa zajęć: Profilaktyka chorób nowotworowych .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Suplementy diety .....	114
Nazwa zajęć: Interakcje leków z żywnością .....	117
Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe .....	120
Nazwa zajęć: Metodologia badań .....	122
Nazwa zajęć: Żywnienie zbiorowe .....	125
Nazwa zajęć: Podstawy diagnostyki laboratoryjnej .....	128
Nazwa zajęć: Podstawy pracowni żywienia .....	131
Nazwa zajęć: Kliniczny zarys chorób .....	134
ROK 3 .....	137
Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe V .....	138
Nazwa zajęć: Żywnienie w zdrowiu i chorobie .....	140
Nazwa zajęć: Systemy jakości żywności .....	144
Nazwa zajęć: Żywnienie dzieci i młodzieży .....	147
Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa .....	151
Nazwa zajęć: Żywnienie ludzi starszych .....	153
Nazwa zajęć: Podstawy gerontologii .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Tworzenie receptur kosmetycznych .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Edukacja zdrowotna i promocja zdrowia .....	157
Nazwa zajęć: Edukacja żywieniowa .....	160
Nazwa zajęć: Podstawy żywienia w sporcie .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Fizjologia wysiłku fizycznego .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Żywnienie kobiet ciężarnych .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Żywnienie w okresie laktacji .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Żywnienie w chorobach metabolicznych .....	163
Nazwa zajęć: Żywnienie w cukrzycy .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Fitoterapia .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Toksykologia i bezpieczeństwo żywności .....	166
Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe VI .....	169
Specjalność: Dietetyka kliniczna .....	171
Nazwa zajęć: Podstawy dietetyki klinicznej .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Profilaktyka chorób dietozależnych .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>

Nazwa zajęć: Terapia osób z zaburzeniami odżywiania.....	172
Nazwa zajęć: Żywnienie kliniczne .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Specjalność: Dietetyka pediatryczna.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Ocena stanu odżywienia niemowląt, dzieci i młodzieży	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Psychodietetyka pediatryczna.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Planowanie żywienia dzieci i młodzieży .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Diety eliminacyjne w żywieniu dzieci i niemowląt.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Postępowanie dietetyczne u dzieci z otyłością i nadwagą .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Nazwa zajęć: Alergie i nietolerancje pokarmowe .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Specjalność: Psychodietetyka .....	175
Nazwa zajęć: Psychologia osobowości i motywacji .....	176
Nazwa zajęć: Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego .....	179
Nazwa zajęć: Psychologia żywienia .....	182
Nazwa zajęć: Terapia osób z zaburzeniami odżywiania .....	185

# ROK 1

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Podstawy prawa medycznego**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			8
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem zajęć jest realizacja efektów wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dotyczących przedmiotu. Zapoznanie studentów z podstawowymi przepisami prawa dotyczącymi ochrony zdrowia w Polsce oraz mającymi zastosowanie w związku z wykonywaniem zawodu dietetyka. Część praktyczna poświęcona jest analizie przepisów prawnych z ww. zakresu, co umożliwi studentom ich poznanie, zrozumienie, interpretowanie i zastosowanie w przyszłej pracy zawodowej.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w zaawansowanym stopniu organizację ochrony zdrowia w Polsce.	K_W26
W02	Zna w stopniu zaawansowanym podstawy prawa w ochronie zdrowia.	K_W27
W03	Zna w stopniu zaawansowanym prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	K_W29
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regulami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.	K_U27
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do skutecznego komunikowania się z pracownikami ochrony zdrowia w ramach współodpowiedzialności za zdrowie pacjenta.	K_K02

## TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Wprowadzenie do prawa: podstawowe pojęcia, źródła prawa, obowiązywanie prawa, system prawny UE.
2.	Przedmiot prawa ochrony zdrowia. Normy konstytucyjne ochrony zdrowia.
3.	Przepisy o działalności leczniczej.
4.	Przepisy o ratownictwie medycznym.
5.	Przepisy o świadczeniach opieki zdrowotnej.
6.	Prawne formy wykonywania zawodu dietetyka.
7.	Przepisy dotyczące żywności.
8.	Państwowa Inspekcja Sanitarna.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Budowa aktu prawnego- analiza struktury ustawy, rozporządzenia. Wykładnia prawa.
2.	Zasady podejmowania i wykonywania działalności gospodarczej przez dietetyka – analiza dokumentów związanych z zakładaniem działalności gospodarczej.
3.	Zatrudnienie dietetyka na podstawie umowy o pracę. Prawa i obowiązki pracownika, zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, czas pracy, urlopy, rozwiązanie stosunku pracy.
4.	Wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia - analiza przepisów ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
5.	Urzędowe kontrole żywności – regulacje prawne.
6.	Prawa pacjenta – indywidualne formy prezentacji zagadnienia przez studentów.
7.	Odpowiedzialność prawna w ochronie zdrowia. Odpowiedzialność dietetyka.
8.	Przepisy o zdrowotnych skutkach uzależnień - zasady i tryb postępowania w zakresie przeciwdziałania alkoholizmowi, ochrona zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- analiza przypadku,
- analiza aktów prawnych.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Zajdel-Całkowska J., *Prawo medyczne*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
2. Kubiak R., *Prawo medyczne*, C. H. Beck, Warszawa 2021.
3. Chauvin T., Stawecki T., Winczorek P., *Wstęp do prawoznawstwa*, C. H. Beck, Warszawa 2021.
4. Akty prawne: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawa z dnia 6 listopada 2008r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta, ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej, ustawa z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych, Kodeks pracy.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Nesterowicz M., *Prawo medyczne*, Warszawa 2016.
2. Sobczak J., *Prawo a medycyna*, Wydawnictwo Naukowe Silva RERUM, Warszawa 2018.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			84
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem zajęć jest zapoznanie studenta z zasadami technologii żywności oraz towaroznawstwa, w tym z charakterystyką surowców żywnościowych, ich składem, właściwościami, jakością i bezpieczeństwem, a także z procesami technologicznymi stosowanymi w przemyśle spożywczym.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności, metody przechowywania żywności.	K_W07
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U10
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgania opinii ekspertów.	K_K01

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Technologia żywności i potraw – wiadomości wstępne.
2.	Organizacja funkcjonowania zakładów gastronomicznych.
3.	Jakość i bezpieczeństwo żywności podczas przygotowywania produktów i potraw.
4.	Procesy technologiczne w przygotowaniu produktów i potraw.
5.	Zmiany zachodzące w żywności podczas przygotowania potraw.
6.	Zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania żywności.
7.	Żywność, jako źródło składników odżywczych.
8.	Źródła informacji o składzie i wartości odżywczej żywności.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, 2016.
2. Gawęcki J., Żywnienie człowieka Tom 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022.
3. Kubiński W., Niekurzak M., Kubińska-Jabcoń E., Badanie towarów spożywczych, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Witczak A., Sikorski Z., Szkodliwe substancje w żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020
2. Zin M., Technologia żywności i żywienia, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2014

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	kolokwium, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Dietetyka pediatryczna**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		16	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			16
Praca własna studenta			43
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

W wyniku realizacji treści nauczania student powinien uzyskać wiedzę z zakresu: zasad żywienia naturalnego i sztucznego niemowląt oraz dzieci i młodzieży w wybranych jednostkach chorobowych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wykazuje w zaawansowanym stopniu znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	K_W01
W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić w zaawansowanym stopniu wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K_W02
W03	Zna w zaawansowanym stopniu mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	K_W04
W04	Rozumie w zaawansowanym stopniu procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	KU_W02a
W05	Zna w zaawansowanym stopniu psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W10

W06	Zna i potrafi w zaawansowanym stopniu wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	K_W17
W07	Potrafi dokonać w zaawansowanym stopniu oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W18
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U01
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U02
U03	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	K_U11
U04	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	K_U16
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	K_K05
K02	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K06

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe	
<b>WYKŁAD</b>		
1.	Zasady karmienia naturalnego noworodków i niemowląt. Wskazania i przeciwwskazania do karmienia piersią. Najczęstsze problemy związane z karmieniem piersią.	
2.	Charakterystyka mleka kobiecego; porównanie mleka kobiecego z mlekiem krowim.	
3.	Zastosowanie wzmacniaczy pokarmu naturalnego: wskazania, monitorowanie podaży, rodzaje preparatów, efekty działania.	
4.	Zasady współczesnego żywienia sztucznego niemowląt.	
5.	Charakterystyka mieszanek mlecznych – wskazania do stosowania poszczególnych preparatów.	
6.	Specyfika wywiadu żywieniowego w pediatrii.	
7.	Odrębności anatomiczno- czynnościowe przewodu pokarmowego u dzieci.	
8.	Mikroflora przewodu pokarmowego, znaczenie probiotyków i prebiotyków w dziecka.	
9.	Zaparcia u dzieci - diagnostyka i leczenie.	
10.	Kolka niemowlęca.	
11.	Zasady żywienia dziecka z chorobami przewlekłymi (choroba nowotworowa, choroba trzewna, mukowiscydoza, ostre i przewlekłe zapalenie trzustki, nieswoiste zapalenia jelit, cukrzyca).	
<b>ĆWICZENIA</b>		
1.	Żywienie wcześniaków i noworodków z niską masą urodzeniową.	
2.	Wytyczne stosowania witaminy K u niemowląt.	
3.	Postępowanie dietetyczne u dziecka z biegunką ostrą i przewlekłą.	
4.	Woda i napoje w żywieniu dzieci.	
5.	Refluks żołądkowo-przełykowy u dzieci.	
6.	Żywienie dzieci z niedokrwistością niedoborową.	
7.	Zasady żywienia dziecka gorączkującego.	
8.	Zakażenie układu moczowego – zalecenia dietetyczne.	
9.	Wpływ diety kobiety w ciąży na rozwój płodu.	
10.	Najczęstsze błędy żywieniowe u dzieci przedszkolnych.	
11.	Najczęstsze błędy żywieniowe u młodzieży.	

12.	Zasady żywienia dzieci z nietolerancją laktozy.
13.	Zaburzenia karmienia dzieci.
14.	Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- wykład konwersatoryjny,
- pokaz,
- analiza przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
2. Sobotka L., *Podstawy żywienia klinicznego*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
3. Dutkiewicz A., *Dietetyka w zaburzeniach odżywiania u dzieci i młodzieży*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2024.
4. *Dietetyka oparta na dowodach*, red. E. Poniewierka, MedPharm, Wrocław 2016.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Krawczyński M., *Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie*, Help-Med s.c., Kraków 2008.
2. Gawęcki J., Roszkowski W., *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*, t. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
3. *Dietetyka i żywienie kliniczne*, red. A. Payne, H. Barker, : Edra Urban & Partner, Wrocław 2017.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</b>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

#### KRYTERIA OCENY:

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Żywnienie człowieka**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		16	
Ćwiczenia		24	24
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			16
Praca własna studenta			60
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem zajęć jest zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia człowieka w różnych okresach życia oraz z rolą składników odżywczych w utrzymaniu zdrowia, prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	K_W06
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze osoby zdrowej i chorej.	K_U11
U02	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U12
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgania opinii ekspertów.	K_K01
K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej w działalności dietetyka	K_K04

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Wprowadzenie do przedmiotu. Pojęcie żywienia człowieka i jego znaczenie dla zdrowia. Definicje i terminologia.
2.	Energia w żywieniu człowieka: podstawowa i całkowita przemiana materii, bilans energetyczny.
3.	Białka, tłuszcze i węglowodany – znaczenie w diecie, zapotrzebowanie, źródła w diecie.
4.	Błonnik pokarmowy – definicja, rodzaje, znaczenie zdrowotne.
5.	Witaminy i składniki mineralne – funkcje, źródła, niedobory i nadmiary.
6.	Woda i gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu.
7.	Normy żywienia – pojęcie, rodzaje, zastosowanie.
8.	Piramida Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej – zasady racjonalnego żywienia osób zdrowych.
9.	Zasady żywienia w diecie podstawowej.
10.	Zalecenia żywieniowe.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Ciborowska H., Ciborowski A., *Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
2. Gawęcki J., *Żywienie człowieka Tom 1 i 2*, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022.
3. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H., *Normy żywienia dla populacji Polski*, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB, Warszawa, 2024.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.
2. Ostrowska L., *Dietetyka Kompendium*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Podstawy filozofii**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia przedmiotu: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			8
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			59
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE PRZEDMIOTU:**

Zapoznanie studentów z najważniejszymi pojęciami i zagadnieniami filozofii.

Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu historii filozofii europejskiej.

Wzbogacenie umiejętności związanych z rozstrzyganiem dylematów moralnych pojawiających się w życiu codziennym.

Kształtowanie postawy dialogicznej – rozwijanie umiejętności prowadzenia dyskusji i współpracy w ramach zespołu.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozumie specyfikę filozofii oraz różnice zachodzące między filozofią a innymi dyscyplinami i dziedzinami kultury.	
W02	Zna i rozumie wybrane pojęcia i problemy filozofii.	
W03	Zna i rozumie najważniejsze teorie etyczne.	
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Poddaje krytycznej analizie zarówno swoje przekonania, argumenty i działania, jak i przekonania, argumenty i działania innych.	
U02	W sposób spójny i logiczny argumentuje własne stanowisko.	
U03	Dostrzega dylematy etyczne oraz samodzielnie i odpowiedzialnie je rozwiązuje.	

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Z szacunkiem odnosi się do poglądów innych.	
K02	Współpracuje w ramach zespołu, realizuje powierzone zadania oraz zarządza sobą w czasie.	
K03	Wykazuje otwartość na nowe idee, fakty i wyzwania.	

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Podstawy filozofii – pojęcia i główne nurty.
2.	Najważniejsze zagadnienia różnych okresów i działów filozofii: metafizyki, epistemologii, aksjologii.
3.	Omówienie najbardziej reprezentatywnych koncepcji filozoficznych w dziejach europejskiej myśli filozoficznej.
4.	Przygotowanie do projektu filozoficznego w ramach metody projektowej.
5.	Rozwiązanie problemu „Jak zainteresować dzieci, młodzież, osoby starsze filozofią” – realizacja i ewaluacja projektu filozoficznego.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład konwersatoryjny,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza i interpretacja tekstu źródłowego,
- metoda projektowa.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów,
- przygotowanie się do zaliczenia.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Tatariewicz W., *Historia filozofii*, t. 1–3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.
2. Warburton N., *Filozofia od podstaw*, tłum. M. Henrik, Aletheia, Warszawa 1999.
3. Zaorski-Sikora Ł., *Etyka*, Wydawnictwo WSHE w Łodzi, Łódź 2007.
4. Zaorski-Sikora Ł., *Wprowadzenie do filozofii*, Wydawnictwo WSHE w Łodzi, Łódź 2005.
5. Reale G., *Historia filozofii starożytnej*, tłum. E.I. Zieliński, M. Podbielski, RW K\_UL, Lublin 2001.
6. Sikora A., *Spotkania z filozofią. Od Heraklita do Husserla*, Scholar, Warszawa 2009.
7. Zaorski-Sikora Ł., *Wprowadzenie do filozofii*, Wydawnictwo WSHE w Łodzi, Łódź 2008.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	kolokwium, projekt, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, projekt, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, projekt, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Historia filozofii**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			8
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			59
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE PRZEDMIOTU:**

Przybliżenie studentom zagadnień filozoficznych, jako obecnych w życiu każdego człowieka.

Wyposażenie studentów w wiedzę niezbędną dla samodzielnego zmiernia się z problemami filozoficznymi.

Kształtowanie umiejętności formułowania i uzasadnienia własnego stanowiska, rozumienia cudzych poglądów oraz krytycznego ustosunkowania się do nich.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Definiuje pojęcia z zakresu ontologii.	
W02	Prezentuje różnice między wybranymi zagadnieniami z epistemologii.	
W03	Przedstawia spór o istotę dobra moralnego oraz główne stanowiska w tym sporze.	
W04	Definiuje pojęcia związane z etyką i moralnością.	
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Identyfikuje różne koncepcje antropologiczne i społeczne.	
U02	Interpretuje najważniejsze, w tym samodzielnie wybrane koncepcje filozoficzne.	
U03	Samodzielnie poszukuje i analizuje informacje z literatury filozoficznej.	

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Wykazuje inicjatywę do dalszego zdobywania wiedzy, pogłębienia tematów filozoficznych.	
K02	Prezentuje swoje przekonania w zakresie etyki, moralności oraz teorii poznania.	

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Co to jest filozofia?
2.	Wybrane zagadnienia z ontologii: byt a niebyt; konieczność a przypadek, wolność a konieczność.
3.	Wybrane zagadnienia z ontologii: istota a zjawisko, część a całość.
4.	Spór o uniwersalia oraz jego aktualność. Filozofia bytu a filozofia podmiotu. Zwrot podmiotowi w filozofii, jego przyczyny.
5.	Wybrane zagadnienia z epistemologii: co to jest prawda? Prawda a fałsz; koncepcje prawdy (klasyczna a nieklasyczne); problemy źródeł i granic poznania.
6.	Wybrane zagadnienia z etyki: co to jest dobro? Co to jest szczęście? Dobro a zło, dobro a szczęście, szczęście a cierpienie; wolność jako warunek moralności, wolność i odpowiedzialność.
7.	Wybrane zagadnienia z etyki: spór o istotę dobra moralnego oraz główne stanowiska w tym sporze (hedonizm, eudajmonizm, etyka obowiązku I. Kanta, utilitaryzm).
8.	Wybrane zagadnienia z estetyki: Co to jest piękno? Co to jest sztuka?

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład konwersatoryjny,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza i interpretacja tekstu źródłowego,
- metoda projektowa.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów,
- przygotowanie się do zaliczenia.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Tatariewicz W., *Historia filozofii*, t. 1–3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.
2. Zaorski-Sikora Ł., *Etyka*, Wydawnictwo WSHE w Łodzi, Łódź 2007.
3. Zaorski-Sikora Ł., *Wprowadzenie do filozofii*, Wydawnictwo WSHE w Łodzi, Łódź 2008.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	kolokwium, projekt, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, projekt, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, projekt, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Socjologia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			8
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Przekazanie podstawowych wiadomości o pojęciach, problemach, teoriach i metodach badawczych socjologii.  
Dostarczenie aparatu pojęciowego do analizy zmian społecznych, umożliwiających rozumienie mechanizmów wywołujących te zmiany oraz diagnozowanie ich kierunku.  
Wykształcenie umiejętności socjologicznego badania różnic kulturowych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym czynniki społeczne warunkujące stan zdrowia (wiek, płeć, przynależność do klasy społecznej, stan cywilny, sytuacja materialna, wykształcenie). Definiuje pojęcie kultura zdrowotna. Wymienia problemy społeczne związane z procesem starzenia się społeczeństwa. Ma wiedzę na temat wpływu grupy społecznej, jaką jest rodzina na zachowania prozdrowotne.	K_W23
W02	Zna w stopniu zaawansowanym czynniki społeczne wpływające na aktywność fizyczną i konsumpcję sportową. Rozumie znaczenie mediów i edukacji w funkcjonowaniu replikowaniu systemu społecznego. Zna wzory socjokulturowe cielesności i sprawności fizycznej.	K_W26, K_W32

W03	Ma zaawansowaną wiedzę na temat socjologicznych koncepcji zdrowia i choroby. Wymienia społeczne i ekonomiczne czynniki przemian obrazu chorób. Wylicza społeczne przyczyny i skutki chorób oraz niepełnosprawności. Definiuje pojęcia: choroby społeczne, postawa, integracja, stereotyp, dyskryminacja, stygmatyzacja. Posiada umiejętność odróżniania socjologicznej refleksji od wiedzy potocznej o społeczeństwie, potrafi scharakteryzować pojęcia socjologii ogólnej: socjalizacja, grupa społeczna, więź społeczna, kultura, organizacja, kontrola społeczna, struktura społeczna, konflikt.	K_W32
W04	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat socjologicznych modeli komunikacji pacjent-lekarz (Talcotta Parsonsa; Thomasa Szasa i Marca Hollendra; oparte na teorii konfliktu; ideologii konsumeryzmu; promocji zdrowia).	K_W33
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi nawiązać poprawne relacje z klientem i współpracownikami zgodnie z zasadami komunikacji społecznej.	K_U30
U02	Propaguje zdrowy styl życia. Definiuje pojęcie patologia społeczna. Zna zdrowotne konsekwencje patologii społecznych (alkoholizm, narkomania, prostytutka, samobójstwa). Wymienia społeczne skutki patologii.	K_U30, K_U35
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Nawiązuje poprawne relacje między różnymi podmiotami życia społecznego obejmującego: rodzinę, zakład pracy, instytucje publiczne.	K_K02
K02	Podejmuje samodzielne rozważania dotyczące rzeczywistości społecznej w oparciu o poznawane elementy socjologicznej wiedzy naukowej, a także próbę krytycznego spojrzenia na samą wiedzę socjologiczną, jako na jedną z możliwych struktur wyjaśniania świata społecznego. Posiada świadomość dotyczącą konieczności podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych w zakresie nauk o zdrowiu jak i pokrewnych, zgodnie z aktualnie obowiązującą wiedzą i współczesnymi standardami pracy z pacjentem.	K_K05

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Wprowadzenie do socjologii.
2.	Kultura i jej rola w życiu społecznym.
3.	Ciało, jako fakt społeczno-kulturowy.
4.	Zmiana społeczno-kulturowa.
5.	Jednostka i społeczeństwo.
6.	Kontrola społeczna.
7.	Grupy społeczne i zbiorowości.
8.	Struktura społeczna.
9.	Rodzina, jako przedmiot zainteresowania socjologii.
10.	Organizacje i instytucje społeczne.
11.	Procesy społeczne – analiza wybranych przykładów.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Relacja pomiędzy socjologią a medycyną. Socjologiczne koncepcje zdrowia i choroby.
2.	Społeczne przyczyny i konsekwencje chorób.
3.	Postawy i zachowania w zdrowiu i chorobie. Postawy społeczne wobec osób chorych i niepełnosprawnych.
4.	Patologie społeczne a konsekwencje zdrowotne.
5.	Socjogenne uwarunkowania stanu zdrowia.
6.	Rola rodziny w kształtowaniu zdrowia i choroby oraz zachowań zdrowotnych.
7.	Socjologiczne aspekty starości i umierania.

8.	Pacjent, szpital, lekarz.
9.	Ludzkie ucieleśnienie.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład konwersatoryjny,
- dyskusja,
- burza mózgów.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Harari Y. N., *Nexus : krótka historia informacji : od epoki kamienia do sztucznej inteligencji*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 2024.
2. Sztompka P., *Socjologia. Analiza społeczeństwa*, Znak, Kraków 2012.
3. Giddens A., *Socjologia*, PWN, Warszawa 2020.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. *Socjologia kultury fizycznej*, red. Z. Dziubiński, Z. Krawczyk, Warszawa 2011.
2. Pospiszyl I., *Patologie społeczne i problemy społeczne*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2025.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: BHP i ergonomia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia			
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			17
<b>RAZEM</b>			<b>25</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>1</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Nauka kluczowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, obowiązująca w gabinecie dietetycznym.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna zaawansowaną wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie pracy.	P6S_WG
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi przeprowadzić prawidłową dezynfekcję i sterylizację oraz ocenić skuteczność sterylizacji.	P6S_UW
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do organizowania, wyposażenia i prowadzenia gabinetu dietetycznego.	P6S_KK
K02	Jest przygotowany do wykonywania zawodu ze szczególną starannością, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi.	P6S_KK P6S_KR P6S_UK P6S_UO

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Kluczowe przepisy BHP obowiązujące w zakładzie pracy - omówienie tablicy z zasadami BHP i ergonomii.
2.	Postępowanie w sytuacjach nietypowych, które mogą pojawić się w zakładzie pracy (pożar, wypadek przy pracy, awarie elektryczne). Omówienie rozporządzeń prawnych dotyczących bhp gabinetów medycznych.
3.	Zasady prawidłowej sanizacji, dezynfekcji i sterylizacji. Rodzaje zakażeń, jakie mogą wystąpić w zakładzie dietetycznym – profilaktyka.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- wykład konwersatoryjny,
- dyskusja dydaktyczna.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia,
- zapoznanie się z literaturą przedmiotu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Rączkowski B., *BHP w praktyce*, ODDK, Warszawa 2012.
2. Bukala W., *Ergonomiczne warunki pracy*, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2015.
3. Bryła R., *Bezpieczeństwo i higiena pracy*, Elamem, Warszawa 2011.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

### KRYTERIA OCENY:

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Technologie informacyjne**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			17
<b>RAZEM</b>			<b>25</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>1</b>

**CELE PRZEDMIOTU:**

Zapoznanie studentów z pojęciami z zakresu technologii informacyjnych, multimediiów i konwergencji mediów.  
Nabycie przez studentów umiejętności posługiwania się narzędziami i aplikacjami potrzebnymi w pracy biurowej.  
Rozwinięcie umiejętności odczytywania i tworzenia komunikatów multimedialnych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Opisuje i wyjaśnia terminologię z zakresu technologii informacyjnych, multimediiów i konwergencji mediów, charakteryzuje ich źródła oraz zastosowanie w zarządzaniu. Zna metody i zasady poprawnego tworzenia prezentacji multimedialnych, dokumentów tekstowych i obsługi arkusza kalkulacyjnego.	
W02	Wskazuje aspekty ochrony własności intelektualnej i praw autorskich w kontekście pracy administratywisty. Ma wiedzę w zakresie poprawnego wyszukiwania informacji w Internecie i korzystania z usług w sieci.	

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Wykorzystuje w samorozwoju informatyczne źródła wiedzy. Stosuje prawidłowe metody wyszukiwania informacji w Internecie i korzystania z usług w sieci.	
U02	Używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób precyzyjny i spójny z użyciem różnych kanałów i technik komunikacyjnych.	
U03	Dobiera, konstruuje i wykorzystuje dostępne materiały, środki i metody pracy z zastosowaniem nowoczesnych technologii, ze znajomością praw ochrony własności intelektualnej. Potrafi stworzyć poprawnie prezentację multimedialną, dokument tekstowy i arkusz kalkulacyjny.	
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności w kontekście zastosowania nowoczesnych technologii w zarządzaniu, rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i rozwoju osobistego szczególnie w pogłębianiu wiedzy i umiejętności z zastosowaniem nowoczesnych technologii.	
K02	Dostrzega i formułuje problemy moralne i dylematy etyczne związane z własną i cudzą pracą oraz rozpoznaje naruszenia standardów etycznych w swojej pracy z zakresu ochrony własności intelektualnej.	

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
1.	Pojęcia z zakresu technologii informacyjnych, multimediiów i konwergencji mediów. Rola technologii informacyjnych w pracy menedżera.
2.	Posługiwanie się narzędziami i aplikacjami TI w edukacji. Redagowanie dokumentów tekstowych: wpisywanie, poprawianie, korekta, autokorekta, formatowanie, umieszczanie obiektów w tekście, listy, tabele, nagłówki, sekcje, numerowanie stron, podgląd wydruku. Korespondencja seryjna. Praca z wielostronicowymi dokumentami: przypisy, zakładki, hiperłącza, spisy treści, bibliografia, indeksy itd.
3.	Posługiwanie się narzędziami i aplikacjami TI w edukacji. Tworzenie arkuszy kalkulacyjnych: typy danych, operatory, wyrażenia arytmetyczne, wyrażenia logiczne i tekstowe, argumenty funkcji, wartość funkcji, wyodrębnianie parametrów w rozwiązaniach zadań, sposoby adresowania, formuły, wbudowane funkcje, wypełnianie automatyczne, formatowanie komórek i zakresów, wykres XY. Arkusz kalkulacyjny, jako prosta baza danych - formularz, wyszukiwanie, filtrowanie, sortowanie wielopolowe.
4.	Posługiwanie się narzędziami i aplikacjami TI w edukacji – tworzenie prezentacji multimedialnych (PowerPoint i Prezi). Zasady projektowania prezentacji. Grafika, dźwięk, animacja elementów, dodawanie hiperłączy, wykresy, wzorce dla prezentacji, szablony prezentacji, organizacja pokazu, prezentacja automatyczna. Zapis prezentacji w różnych formatach.
5.	Odczytywanie i tworzenie wybranych komunikatów multimedialnych o charakterze edukacyjnym.
6.	Ochrona własności intelektualnej w zakresie IT w edukacji: tworzenie, udostępnianie i wykorzystywanie materiałów źródłowych, rodzaje licencji.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż,
- ćwiczenia praktyczne,
- praca indywidualna,
- e-learning.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- przygotowanie się do zajęć,
- wykonywanie zadań ćwiczeniowych,
- wykonanie zadań na platformie e-learningowej.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Makara M., *Technologie informacyjne*, skrypt, PUW, Łódź 2016.
2. Przeździecki K., Sikorski W., Treichel W., *Technologie informacyjne dla studentów*, Wydawnictwo Witkom, 2017.
3. Hill B., *Korzystanie z usług Microsoft Office 365 Prowadzenie małej firmy w chmurze*, PROMISE 2016.
4. Goban-Klas T., *Cywilizacja medialna: geneza, ewolucja, eksplozja*, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2005.
5. Goban-Klas T., *Media i komunikowanie masowe: teorie i analizy prasy, radia, telewizji i Internetu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.
6. Strykowski W., Skrzydlewski W. (red.), *Kompetencje medialne społeczeństwa wiedzy*, eMPiø2, Poznań 2004.

**NETOGRAFIA:**

1. <https://support.microsoft.com/pl-pl>
2. L. Hojnacki, Prezi – tutorial,  
[https://ed4a1d34-a-a2c281ce-sites.googlegroups.com/a/e.metis.pl/K\\_Urs/home/pobierz/Tutorial\\_Prezi.pdf?attachauth=ANoY7crif2WygOVQhmqKVA9gt5WI-3hQBnPeAyBnAXRwHmd0\\_sqWOFjalqVkn8u819g1Lnq26SvUcbNZO7F4GSKAG2Tax1kvkQsaa0VK5NhSqI53BGln4QWZlvbozDOUG3xTTNo2s8R2w9tyKd54vvQ\\_I02kJOBLGOXwvlGqKeytWRplDD0PRwbWc7eSyrqCZTRfZxMwfXSxlfXMyioU9GatqF2WW2HjvZdsahr5BI04eXVICfbns%3D&attredirects=0](https://ed4a1d34-a-a2c281ce-sites.googlegroups.com/a/e.metis.pl/K_Urs/home/pobierz/Tutorial_Prezi.pdf?attachauth=ANoY7crif2WygOVQhmqKVA9gt5WI-3hQBnPeAyBnAXRwHmd0_sqWOFjalqVkn8u819g1Lnq26SvUcbNZO7F4GSKAG2Tax1kvkQsaa0VK5NhSqI53BGln4QWZlvbozDOUG3xTTNo2s8R2w9tyKd54vvQ_I02kJOBLGOXwvlGqKeytWRplDD0PRwbWc7eSyrqCZTRfZxMwfXSxlfXMyioU9GatqF2WW2HjvZdsahr5BI04eXVICfbns%3D&attredirects=0)

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</b>
Wiedza	aktywność na zajęciach, zadania domowe
Umiejętności	aktywność na zajęciach, zadania domowe
Kompetencje	aktywność na zajęciach, zadania domowe

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Lektorat języka obcego**

Rok naboru: 2024/2025

Język wykładowy: język angielski

Semestr studiów: I, II, III, IV

Forma zaliczenia zajęć: sem. I-III - zaliczenie, sem. IV - egzamin.

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		64	64
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			
Praca własna studenta			136
<b>RAZEM</b>			<b>200</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>8</b>

**WYMAGANIA WSTĘPNE:**

**Znajomość języka obcego na poziomie B1**

Znajomość języka angielskiego na poziomie B-1, według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego itd. Potrafi radzić sobie z większością sytuacji komunikacyjnych, które mogą się zdarzyć podczas podróży w rejonie, gdzie mówi się danym językiem. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi na tematy, które są jej znane lub które ją interesują. Potrafi opisywać doświadczenia, wydarzenia, marzenia, nadzieje i aspiracje, krótko uzasadniając bądź wyjaśniając swoje opinie i plany.

**CELE PRZEDMIOTU:**

**Osiągnięcie przez studentów biegłości językowej na poziomie B2 wg CEFR:**

Znajomość języka angielskiego na poziomie B-2, według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, łącznie z rozumieniem dyskusji na tematy techniczne z zakresu jej specjalności. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem danego języka, nie powodując przy tym napięcia u którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować przejrzyste wypowiedzi ustne i pisemne w szerokim zakresie tematów, a także wyjaśniać swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, rozważając wady i zalety różnych rozwiązań.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	potrafi porozumiewać się w języku specjalności na poziomie B2 wg europejskiego systemu kształcenia opisu językowego (CEFR)	
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	

**TREŚCI PROGRAMOWE:**

Lp.	Treści programowe	Symbol efektów uczenia się
<b>SEMESTR I</b>		
1.	Budowa pytań we wszystkich czasach, przymiotniki złożone, czasowniki posiłkowe. Cechy osobowości, rozmowa kwalifikacyjna, konstrukcja "the X przymiotnik w stopniu wyższym...the X przymiotnik w stopniu wyższym". Zdrowie i choroba, wizyta u lekarza, zasady bezpieczeństwa, czasy Present Perfect Simple i Continuous, teksty związane z medycyną, słownictwo medyczne, tekst związany ze starzeniem się, szyk przymiotników w zdaniu. Moda, ubrania. ELS Conversation questions.	U01, K01
<b>SEMESTR II</b>		
2.	Podróżowanie samolotem, czasy narracyjne: Past Simple, Past .Continuous, Past Perfect, konstrukcja "such a/an". Przysłówki, pisanie krótkich opowiadań. Ekologia, czasy Future Perfect i Future Perfect Continuous, pogoda, zmiany klimatyczne. Podejmowanie ryzyka, zdania warunkowe – typ 0 i 1, zdania czasowe, wyrażenia z "take". Uczucia, zdania w drugim okresie warunkowym, artykuł – pisanie. Konstrukcja z "wish", przymiotniki zakończone na "-ed" i "ing". Czytanie i analiza tekstów związanych ze studiowaną specjalnością. ELS conversation questions.	U01, K01
<b>SEMESTR III</b>		
3.	Konstrukcje Unreal conditionals. Opisywanie uczuć, przymiotniki związane z opisywaniem uczuć. Wyrażanie nastroju przy użyciu czasowników lub przymiotników z końcówkami -ed/-ing. Muzyka i emocje, gerundium i bezokolicznik. Konstrukcje used to/ be used to/ get used to. Past modals must have/would have/should have etc. ELS conversation questions.	U01, K01
<b>SEMESTR IV</b>		
4.	Strona bierna. Mowa zależna. Słownictwo związana z biznesem i reklamą. Rzeczowniki policzalne i niepoliczalne. Określenia ilości, zwroty all, every, both, etc. Przymyki, słownictwo związana z nauką. ELS conversation questions.	U01, K01

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- ćwiczenia rozwijające umiejętności pisania, czytania, słuchania i mówienia w zakresie realizowanych tematów,
- ćwiczenia poszerzające słownictwo w zakresie realizowanych tematów,
- odgrywanie ról,
- analiza tekstów,
- dyskusja dydaktyczna,
- burza mózgów,
- metoda warsztatowa.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowywanie prac domowych, ćwiczeń,
- przygotowywanie się do zaliczeń, egzaminów,
- wykonywanie ćwiczeń interaktywnych z płyty CD oraz ze strony internetowej.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Oxenden, Clive, Latham-Koenig, Christina. 2010/2012. *New English File 3rd edition: Upper – Intermediate B2: Student's Book*.- Oxford: Oxford University Press.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Wielki słownik polsko - angielski PWN, OUP.
2. Wielki słownik angielsko – polski, PWN, OUP.
3. Oxenden, Clive, Latham-Koenig, Christina. 2010/2012. *New English File 3rd edition: Upper – Intermediate B2: Workbook*.- Oxford: Oxford University Press.

**NETOGRAFIA:**

1. [www.test-english.com](http://www.test-english.com)
2. [www.onestopenenglish.com](http://www.onestopenenglish.com)
3. [www.elc.oup.com/student/englishfile/?cc=pl&sellLanguage=pl](http://www.elc.oup.com/student/englishfile/?cc=pl&sellLanguage=pl)
4. [www.print-discuss.com](http://www.print-discuss.com)
5. [www.learnenglish.britishcouncil.org](http://www.learnenglish.britishcouncil.org)

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Umiejętności	egzamin ustny, egzamin pisemny, kolokwium, aktywność na zajęciach, praca pisemna, zadania domowe
Kompetencje	aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Lektorat języka obcego**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język niemiecki

Semestr studiów: I-IV

Forma zaliczenia zajęć: sem. I-III - zaliczenie, sem. IV – egzamin

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		64	64
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			
Praca własna studenta			136
<b>RAZEM</b>			<b>200</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>8</b>

**WYMAGANIA WSTĘPNE:**

**Znajomość języka obcego na poziomie B1**

Znajomość języka niemieckiego na poziomie B-1, według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego itd. Potrafi radzić sobie z większością sytuacji komunikacyjnych, które mogą się zdarzyć podczas podróży w rejonie, gdzie mówi się danym językiem. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi na tematy, które są jej znane lub które ją interesują. Potrafi opisywać doświadczenia, wydarzenia, marzenia, nadzieje i aspiracje, krótko uzasadniając bądź wyjaśniając swoje opinie i plany.

**CELE PRZEDMIOTU:**

**Osiągnięcie przez studentów biegłości językowej na poziomie B2 wg CEFR:**

Znajomość języka niemieckiego na poziomie B-2, według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, łącznie z rozumieniem dyskusji na tematy techniczne z zakresu jej specjalności. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem danego języka, nie powodując przy tym napięcia u którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować przejrzyste wypowiedzi ustne i pisemne w szerokim zakresie tematów, a także wyjaśniać swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, rozważając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	potrafi porozumiewać się w języku specjalności na poziomie B2 wg europejskiego systemu kształcenia opisu językowego (CEFR).	
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe	Symbol efektów uczenia się
<b>SEMESTR I</b>		
1.	Czasowniki modelane. Formy czasu przeszłego. Deklinacja czasownika. Słownictwo z zakresu: szkoły, kształcenia, kontaktów międzyludzkich, relacji, CV i listu motywacyjnego.	U01, K01
<b>SEMESTR II</b>		
2.	Słownictwo z zakresu: mieszkanie, miasta w Niemczech, podróżowanie, hotele, zażalenia. Strona bierna. Infomacje o miejscu (przymiki).	U01, K01
<b>SEMESTR III</b>		
3.	Słownictwo z zakresu: Europa i Niemcy, kultrowe różnice w biznesie, prowadzenie smalltalku. N-Deklination rzeczownika. Zdania warunkowe i skutkowe. Rekcja czasownika.	U01, K01
<b>SEMESTR IV</b>		
4.	Słownictwo z zakresu: pracy, korespondencji biznesowej, meetingów, telefonów i studiów. Konjunktiv II – wyrażenie przypuszczenia, życzenia, uprzejmej prośby. Składnia. Rekcja czasownika kontynuacja.	U01, K01

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- ćwiczenia rozwijające umiejętności pisania, czytania, słuchania i mówienia w zakresie realizowanych tematów,
- ćwiczenia poszerzające słownictwo w zakresie realizowanych tematów,
- odgrywanie ról,
- analiza tekstów,
- dyskusja dydaktyczna,
- burza mózgów,
- metoda warsztatowa.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowywanie prac domowych, ćwiczeń,
- przygotowywanie się do zaliczeń, egzaminów,
- wykonywanie ćwiczeń interaktywnych z płyty CD oraz ze strony internetowej.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Buscha, Reven, Szita. 2019. *Schubert-Verlag, Leipzig. Erkundungen B2.*

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Umiejętności	egzamin justny, egzamin pisemny, kolokwium, aktywność na zajęciach, praca pisemna, zadania domowe
Kompetencje	aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Chemia ogólna i nieorganiczna**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami chemii oraz kształcenie umiejętności opisu własności wybranych pierwiastków chemicznych, związków nieorganicznych i organicznych, kształcenie umiejętności zastosowania podstawowych obliczeń chemicznych, kształcenie umiejętności wyciągania wniosków na podstawie otrzymanych wyników.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym pojęcia z zakresu chemii związane z budową materii.	P6S_WG
W02	Zna w stopniu zaawansowanym pojęcia związane ze stanem równowagi i kinetyką chemiczną, elektrochemią oraz dysocjacją elektrolityczną w aspekcie dietetyki.	P6S_WG
W03	Zna w stopniu zaawansowanym właściwości chemiczne, reaktywność, pochodzenie i zastosowanie dietetyczne wybranych pierwiastków, związków nieorganicznych i organicznych.	P6S_WG
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi nawiązać poprawne relacje z klientem i współpracownikami zgodnie z zasadami komunikacji społecznej.	P6S_UW
U02	Potrafi przeprowadzić podstawowe obliczenia dotyczące zagadnień chemii fizycznej.	P6S_UW
U03	Potrafi wyciągać wnioski na podstawie otrzymanych wyników obliczeń chemicznych.	P6S_UW

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Rozumie potrzebę posiadania i znaczenie wiedzy teoretycznej w celu wyciągnięcia poprawnych wniosków na podstawie uzyskanych danych.	P6S_KK P6S_KR

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Zapoznanie z treściami programowymi przedmiotu. Omówienie sposobu prowadzenia zajęć; przedstawienie zasad zaliczenia przedmiotu: tj. formy zaliczenia – egzaminu.
2.	Budowa materii – jednostki i stałe fizyczne. Jednostki masy, ilości materii, energii. Prawo zachowania materii a prawo zachowania masy.
3.	Model atomu w oparciu o chemię kwantową. Liczby kwantowe, powłoki, pod powłoki, orbitale, funkcja falowa.
4.	Struktura elektronowa i układ okresowy pierwiastków.
5.	Elektrojemność, wartościowość, stopień utlenienia pierwiastków. Typy reakcji z naciskiem na reakcje redox, uzgadnianie reakcji.
6.	Termodynamika chemiczna. Efekty energetyczne reakcji chemicznych. Parametry stanu układu, funkcje stanu, zasady termodynamiki.
7.	Wiązania chemiczne. Kinetyka reakcji chemicznych. Równowaga chemiczna.
8.	Gęstość substancji. Mieszanki i metody ich rozdzielania.
9.	Elektrolity. Elektrochemia.
10.	Tlenki, kwasy i sole – metody otrzymywania, właściwości chemiczne
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zapoznanie z zasadami zaliczenia ćwiczeń z chemii ogólnej. Podstawowe prawa i pojęcia chemiczne. Klasyfikacja i nazewnictwo związków nieorganicznych. Typy reakcji chemicznych. Podstawy obliczeń chemicznych.
2.	Stechiometria oraz prawa stanu gazowego. Skład ilościowy związków chemicznych. Obliczanie wzorów chemicznych na podstawie składu ilościowego. Obliczenia na podstawie równań chemicznych.
3.	Stężenia roztworów. Część 1– sposoby wyrażania stężeń, zadania rachunkowe.
4.	Stężenia roztworów. Część 2 – mieszanie roztworów, przeliczanie stężeń, zadania rachunkowe.
5.	Dysocjacja elektrolityczna. Przegląd teorii kwasów i zasad, skala pH, słabe i mocne elektrolity.
6.	Dysocjacja elektrolityczna. Elektrolity i stopień dysocjacji. Zadania.
7.	Reakcje w roztworach wodnych. Hydroliza soli. Stała i stopień hydrolizy. Iloczyn rozpuszczalności. Zadania.
8.	Uzgadnianie reakcji chemicznych, reakcje utleniania i redukcji. Równania cząsteczkowe i jonowe. Zadania.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- ćwiczenia w grupach,
- doświadczenia laboratoryjne.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Fisher J., Arnold J.R.P., *Krótkie wykłady Chemia dla biologów*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018.
2. Galus Z., *Ćwiczenia rachunkowe z chemii analitycznej*, PWN, Warszawa 2020.
3. Graham P., *Chemia medyczna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
4. Hywel EE., Foulkes M.E., *Chemia analityczna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</b>
Wiedza	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach
Umiejętności	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach
Kompetencje	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Biologia medyczna**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zdobycie wiedzy dotyczącej budowy i funkcjonowania żywych organizmów na poszczególnych poziomach ich organizacji, poznanie zależności pomiędzy organizmami a środowiskiem, rozumienie genetycznego podłoża różnicowania organizmów oraz mechanizmów dziedziczenia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym budowę i funkcjonowanie komórek organizmu ludzkiego, jak również produkty komórek roślinnych i zwierzęcych wykorzystywane w dietetyki.	P6S_WG
W02	Zna w stopniu zaawansowanym okresy w rozwoju embrionalnym człowieka i potrafi je opisać.	P6S_WG
W03	Zna zaawansowane mechanizmy regulacji homeostazy wewnątrzustrojowej organizmu ludzkiego.	P6S_WG
W04	Ma zaawansowaną wiedzę na temat wpływu czynników biotycznych i abiotycznych na organizm ludzki.	P6S_WG
W05	Zna w stopniu zaawansowanym prawa i mechanizmy dziedziczenia u człowieka, przyczyny zmienności organizmów i podstawy dziedziczenia niektórych chorób.	P6S_WG

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi rozpoznać różne rodzaje komórek organizmu ludzkiego w preparatach mikroskopowych.	P6S_UW
U02	Potrafi ocenić zróżnicowanie w oddziaływaniu wybranych czynników biotycznych i abiotycznych na stan czynnościowy organizmu.	P6S_UW
U03	Posiada umiejętność prezentowania własnych przemyśleń na temat wpływu najnowszych osiągnięć genetyki na życie współczesnego człowieka.	P6S_UW P6S_UO
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Rozumie potrzebę znaczenia wiedzy z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz praktycznego wykorzystania genetyki w pracy zawodowej dietetyka.	P6S_KK

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Biologia komórki. Powstawanie komórek. Twórcy teorii komórkowej. Cechy organizacji strukturalnej komórek. Śmierć komórek.
2.	Różne teorie budowy błony komórkowej. Rodzaje połączeń międzykomórkowych. Sygnalizacja międzykomórkowa.
3.	Produkty komórek roślinnych i zwierzęcych wykorzystywane w dietetyki.
4.	Rozwój embrionalny człowieka. Budowa i rodzaje komórek jajowych. Zaplemnienie i zapłodnienie. Rodzaje i przebieg bruzdkowania.
5.	Sposoby wczesnej i późnej gastrulacji. Tworzenie się narządów pierwotnych. Powstawanie i rola błon płodowych i łożyska u ssaków.
6.	Homeostaza wewnątrzustrojowa: regulacja homeostazy wewnątrzustrojowej przez hormony oraz autonomiczny układ nerwowy, rola witamin i składników odżywczych w utrzymaniu homeostazy.
7.	Stres i rytmy biologiczne występujące w organizmach żywych.
8.	Proces starzenia organizmu: biologiczne podstawy procesu starzenia, teorie tłumaczące proces starzenia komórek, czynniki wpływające na przedłużenie życia, starzenie się skóry.
9.	Czynniki biotyczne i abiotyczne ograniczające występowanie organizmów.
10.	Cechy i struktura populacji. Interakcje między populacjami.
11.	Cechy i struktura troficzna biocenozy, piramidy ekologiczne, zmiany biocenoz w czasie.
12.	Struktura i funkcjonowanie ekosystemu.
13.	Czynniki abiotyczne wpływające na zdrowie człowieka: niekorzystne zjawiska związane z zanieczyszczeniem środowiska, chemizacja środowiska przyrodniczego a zdrowie człowieka.
14.	Rezerwuary chorobotwórczych czynników biotycznych w aerosferze, hydrosferze i litosferze.
15.	Choroby pasożytnicze: podział pasożytów człowieka i niektóre choroby przez nie wywoływane.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zapoznanie się z budową i zasadą działania mikroskopu świetlnego. Obserwacje mikroskopowe różnych rodzajów komórek.
2.	Budowa i funkcjonowanie komórki. Budowa molekularna błony biologicznej. Cytoplazma i jej skład chemiczny. Budowa i funkcje organelli komórkowych.
3.	Kwasy nukleinowe - ich budowa i funkcje. Składniki kwasów nukleinowych. Struktura podwójnego heliksu DNA. Budowa cząsteczek DNA i RNA oraz replikacja DNA w komórkach prokariotycznych i eukariotycznych.
4.	Zmiany organizacji materiału genetycznego w cyklu mitotycznym: chemiczna i strukturalna organizacja chromosomów, budowa, rodzaje i liczba chromosomów, omówienie kariotypu człowieka, interfaza i mitoza, różnicowanie a cykl mitotyczny.
5.	Reprodukcja organizmu. Sposoby rozmnażania. Podział mejotyczny komórki. Proces spermatogenezy i spermiogenezy. Owogeneza.
6.	Ekspresja materiału genetycznego. Struktura genów i ich klasyfikacja. Cechy kodu genetycznego. Proces transkrypcji i translacji. Regulacja biosyntezy białka.

7.	Genetyka klasyczna. Reguły dziedziczenia według Mendla. Modyfikacje praw dziedziczenia ustalone przez Mendla. Chromosomowa teoria dziedziczenia Thomasa Morgana.
8.	Typy i warianty dziedziczenia cech u człowieka: dziedziczenie jednogenowe autosomalne dominujące i recesywne, jednogenowe sprzężone z chromosomami płciowymi, dziedziczenie wielogenowe.
9.	Zmienność organizmów żywych: rodzaje zmienności organizmów, czynniki mutagenne, mutacje genowe, chromosomowe i genomowe.
10.	Choroby genetyczne: przykłady kliniczne mutacji genowych, chromosomowych i genomowych, poradnictwo medyczo-genetyczne, badania prenatalne.
11.	Genetyka rozwoju: zmiany ekspresji genów w rozwoju zarodkowym, geny homeotyczne.
12.	Inżynieria genetyczna: enzymy restrykcyjne, wektory i zasady ich stosowania, kolejne etapy postępowania w inżynierii genetycznej.
13.	Terapia genowa: rodzaje terapii genowej, metody wprowadzania genów do komórek, próby terapii genowej u ludzi.
14.	Wybrane zagadnienia z biotechnologii: główne cele badań biotechnologicznych, metody stosowane do uzyskania organizmów transgenicznych, klonowanie.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Alberts B., Bray D., Hopkin K., Johnson A., Lewis J., Raff M., Roberts K., Walter P., *Podstawy biologii komórki*, PWN, Warszawa 2018.
2. Campbell N.A., Jane B. Reece J.B., *Biologia Campbella*, Rebis, Warszawa 2016.
3. Drewa G., Ferenc T., *Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów*, Elsevier & Partner, Wrocław 2018.
4. Błaszczkowska J., Ferenc T., Kurnatowski P., *Zarys parazytologii medycznej*, Edra Urban & Partner, Warszawa 2017.
5. Morozńska-Gogol J., *Parazytologia medyczna : kompendium*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
6. Gasińska A., *Biologia dla studentów dietetyki*, Górnoląska Wyższa Szkoła Handlowa, Katowice 2007.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Kawiak J., Zabel M., *Seminaria z cytofizjologii*, Urban & Partner, Wrocław 2009.
2. Kaźmierczak J., *Biologia medyczna w ćwiczeniach*, Wydawnictwo UŁ, Łódź 2023.
3. Węgleński P. (red.), *Genetyka molekularna*, PWN, Warszawa 2008.
4. Mackenzie E., Ball A.S., Virdee S.R., *Krótkie wykłady z ekologii*, PWN, Warszawa, 2015.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</b>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Pierwsza pomoc przedmedyczna**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Opanowanie wiedzy dotyczącej zasad ratowania człowieka w sytuacji nagłego zagrożenia życia i zdrowia. Kształtowanie umiejętności praktycznych udzielania pomocy przedmedycznej do czasu przybycia kwalifikowanych służb medycznych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym przyczyny bezpośredniego zagrożenia życia oraz objawy wskazujące na potrzebę podjęcia natychmiastowej akcji ratowniczej.	K_W01, K_W10, K_W44, K_W53
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Posiada umiejętność oceny sytuacji świadczącej o zagrożeniu życia i zdrowia oraz potrafi udzielać pomocy przedmedycznej.	K_U23
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do organizowania, wyposażenia i prowadzenia gabinetu dietetycznego.	K_K01
K02	Jest przygotowany do skutecznego komunikowania się z klientem oraz pracownikami służby zdrowia w ramach współodpowiedzialności za zdrowie i życia pacjenta.	K_K11

## TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Zapoznanie studenta z celami, efektami uczenia się i sposobami ich weryfikacji, treściami programowymi, literaturą oraz sprawami organizacyjnymi. Zasady zachowania się na miejscu wypadku. Łańcuch udzielania pomocy w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia. Odpowiedzialność cywilno- prawna na miejscu wypadku.
2.	Łańcuch udzielania pomocy w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia.
3.	Pomoc doraźna w przypadku krwotoków- ćwiczenia praktyczne zakładania opatrunków uciskowych oraz opasek uciskowych.
4.	Postępowanie doraźne w przypadku osoby nieprzytomnej omówienie teoretyczne zasad resuscytacji krążeniowo-oddechowej ( układanie w pozycji bezpiecznie ustalonej i udrażnianie dróg oddechowych - ćwiczenia praktyczne).
5.	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa – ćwiczenia praktyczne na fantomie.
6.	Postępowanie w przypadku obrażeń wielonarządowych i wielomiejscowych- wstrząs oraz urazy czaszkowo-mózgowe.
7.	Pierwsza pomoc w przypadku omdleń i krwawień z nosa-ćwiczenia praktyczne układania poszkodowanego.
8.	Pierwsza pomoc w przypadku ciał obcych(rany, oko, nos, przelyk, drogi oddechowe). Ćwiczenia praktyczne dotyczące sposobów postępowania ratowniczego w przypadku zachłyśnięcia i zakrzuszenia.
9.	Działanie wysokiej temperatury na organizm człowieka - udar cieplny, porażenie ciepłne. Pierwsza pomoc w oparzeniach i odmrożeniach.
10.	Postępowanie ratownicze w nagłych schorzeniach - napad epilepsji, hipoglikemia, napad duszności w przebiegu astmy oskrzelowej, ostre bóle brzucha i klatki piersiowej.
11.	Urazy kości i stawów-ćwiczenia praktyczne sposobów unieruchomienia uszkodzonego aparatu ruchu. Postępowanie w przypadku podejrzenia uszkodzenia kręgosłupa.
12.	Zatrucia zewnątrzpochodne – przyczyny, objawy kliniczne i postępowanie w ramach pierwszej pomocy medycznej.
13.	Postępowanie w ramach pierwszej pomocy w przypadku ran i stłuczeń. Ćwiczenia praktyczne – bandażowanie różnych okolic ciała

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- ćwiczenia praktyczne.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Buchfelder M., Buchfelder A., *Podręcznik pierwszej pomocy*, Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
2. Goniewicz M., *Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów*, Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
3. Kopta A., *Kwalifikowana pierwsza pomoc*, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Mikołajczak A., *Pierwsza pomoc : ilustrowany poradnik*, Publicat Wydawnictwo, Poznań 2023.
2. Zawadzki D., Sikora J. P., Kmiecik B., *Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia*, Medical Education, Warszawa 2021.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Podstawy anatomii człowieka**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Uzyskanie wiedzy bazowej z zakresu budowy ciała ludzkiego, jako podstawy:

- rozumienia funkcjonowania ciała,
- znajomości chorób niezbędnej do wykonywania działalności dietetycznej,
- prowadzenia profilaktyczno-korekcyjnych form aktywności fizycznej,
- porozumiewania się i współpracy z personelem medycznym.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu topografii najważniejszych punktów kostnych głowy oraz topografię mięśni powierzchownych.	K_W01
W02	Zna w stopniu zaawansowanym elementy budowy ciała, jako całości układów i narządów. Rozumie ogólne zależności między budową a czynnością organizmu ludzkiego na różnych poziomach jego organizacji.	K_W02
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	W zakresie niezbędnym do wykonywania zawodu potrafi rozpoznać struktury ludzkiego ciała i wskazać ich lokalizację.	K_U25
U02	Potrafi poprawnie wymienić miana anatomiczne wszystkich struktur ludzkiego ciała.	K_U25

U03	Posiada umiejętność posługiwania się mianownictwem anatomicznym w opisach problemów zdrowotnych w zakresie niezbędnym w kontaktach z przedstawicielami zawodów medycznych.	K_U25
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do wykonywania zawodu zgodnie z naukowymi podstawami wiedzy o budowie ciała człowieka.	K_K15
K02	Jest przygotowany do skutecznego komunikowania się z klientem oraz pracownikami ochrony zdrowia z zastosowaniem prawidłowych mian anatomicznych.	K_K11

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Przedmiot anatomii. Podział anatomii. Miejsce anatomii w systemie nauk przyrodniczych i medycynie.
2.	Historia anatomii. Kamienie milowe w rozwoju wiedzy anatomicznej. Anatomia a estetyka w ujęciu historycznym.
3.	Ogólna budowa kości. Szkielet, jako całość.
4.	Połączenia kości – rodzaje, przykłady, podstawowe pojęcia z zakresu mechaniki stawów.
5.	Budowa kości twarzoczaszki.
6.	Budowa szkieletu osiowego. Anatomiczne uwarunkowania sylwetki ciała.
7.	Szkielet kończyn.
8.	Ogólna budowa mięśni. Organizacja struktury mięśni od poziomu molekularnego do narządowego.
9.	Anatomiczne podstawy przekaźnictwa nerwowo-mięśniowego. Synapsa nerwowo-mięśniowa. Wrzeciona mięśniowe.
10.	Mięśnie wyrazowe twarzy i mięśnie żucia.
11.	Mięśnie klatki piersiowej. Topografia mięśni klatki piersiowej na żywej osobie.
12.	Mięśnie powierzchowne grzbietu.
13.	Mięśnie brzucha.
14.	Mięśnie kończyn. Analogie i różnice między kończyną górną i dolną.
15.	Mięśnie w obrazach i rzeźbie.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zapoznanie studenta z celami, efektami uczenia się i sposobami ich weryfikacji, treściami programowymi, literaturą oraz sprawami organizacyjnymi.
2.	Budowa czaszki. Opis kości mózgoczaszki. Wskazywanie poszczególnych kości czaszki i ich zasadniczych części na preparatach czaszek.
3.	Budowa kręgosłupa. Ogólna budowa kręgu. Osobliwości kręgów w poszczególnych odcinkach kręgosłupa.
4.	Budowa klatki piersiowej. Wskazywanie najważniejszych punktów kostnych kręgosłupa i klatki piersiowej na osobie żywej.
5.	Szkielet kończyny dolnej. Schemat budowy kości długiej na przykładzie kości ramiennej. Staw prosty i złożony na przykładzie stawu ramiennego i łokciowego. Demonstracja mechaniki stawów na modelach.
6.	Szkielet kończyny dolnej. Różnice płciowe w budowie miednicy – obserwacje preparatów kości. Staw biodrowy, jako przykład stawu kulistego panewkowego – demonstracja z użyciem modelu stawu. Staw kolanowy i jego specyficzne struktury.
7.	Sprawdzian wiadomości z budowy kości i ich połączeń.
8.	Mięśnie głowy i szyi – podział, położenie, demonstracja czynności wybranych mięśni.
9.	Mięśnie klatki piersiowej – podział, czynność, możliwość wskazania na modelu anatomicznym.
10.	Mięśnie powierzchowne grzbietu – przyczepy, czynność. Wskazywanie mięśni na modelu anatomicznym, odnajdywanie przyczepów na modelu szkieletu.
11.	Mięśnie brzucha – przyczepy, czynność. Wskazywanie mięśni na modelu anatomicznym i osobie żywej.
12.	Mięśnie obręczy barkowej i ramienia – przyczepy, czynność. Wskazywanie mięśni na modelu anatomicznym i osobie żywej.

13.	Mięśnie przedramienia i ręki – podział na grupy, położenie i czynność poszczególnych grup. Demonstracja działania prostowników i zginaczy.
14.	Mięśnie kończyny dolnej – podział na grupy, położenie i czynność poszczególnych grup. Wskazywanie mięśni uda na modelu anatomicznym, a mięśni goleni na osobie żywej.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- klasyczna metoda problemowa.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Netter F. H., *Atlas anatomii człowieka, Polskie mianownictwo anatomiczne*, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015.
2. Hansen J. T., *Anatomia Nettera do kolorowania*, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015.
3. Brużewicz Sz., Suder A., *Anatomia człowieka. Podręcznik i atlas dla studentów licencjatów medycznych*, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2019.
4. Ciszek B., Krasucki K., Aleksandrowicz R., *Mała anatomia kliniczna*, PZWL, Warszawa 2019.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Mazurek I., *Atlas anatomiczny*, Wydawnictwo SBM, Warszawa 2019.
2. Ignasiak Z., Domaradzki J. (red.), *Anatomia układu ruchu: przewodnik do ćwiczeń*, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2008.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	egzamin pisemny
Umiejętności	egzamin pisemny
Kompetencje	egzamin pisemny

#### KRYTERIA OCENY:

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia			
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe		180	180
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			
Praca własna studenta			
<b>RAZEM</b>		<b>180</b>	
<b>Punkty ECTS</b>		<b>6</b>	

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem praktyki zawodowej jest zapoznanie studenta z prowadzoną w placówce dokumentacją żywieniową oraz obowiązującymi procedurami związanymi z zaprowiantowaniem pacjentów.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia.	K_W07
W02	Zna i rozumie zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	K_W08
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U04
U02	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U12
U03	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze osoby zdrowej i chorej.	K_U13
U04	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U14

U05	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	K_U18
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	pracowników ochrony zdrowia.	K_K04
K02	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K06
K03	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K08

**TREŚCI PROGRAMOWE:**

Lp.	Treści programowe
1.	Zapoznanie się z zasadami BHP obowiązującymi w danej jednostce organizacyjnej.
2.	Zapoznanie się organizacją pracy oraz układem funkcjonalnym kuchni ogólnej.
3.	Zapoznanie się z ciągami technologicznymi produkcji potraw.
4.	Udział w produkcji potraw.
5.	Udział w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków.
6.	Ocena organoleptyczna jakości produktów i potraw.
7.	Prowadzenie dokumentacji żywieniowej.
8.	Zapoznanie się z zasadami oraz organizacją pracy działu żywienia.
9.	Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w żywieniu pacjentów w danej jednostce szpitalnej.
10.	Zbieranie zamówień dietetycznych z oddziałów.
11.	Analizowanie i korekta jadłospisów dekadowych realizowanych w ramach poszczególnych diet.
12.	Prowadzenie dokumentacji żywieniowej.
13.	Przygotowywanie zbiorczego raportu miesięcznego w zakresie rozliczania liczby faktycznie wydanych w każdym miesiącu posiłków (pełnych osobodni lub pojedynczych posiłków).
14.	Prowadzenie dokumentacji żywieniowej.
15.	Przyjmowanie zamówień w magazynie żywności.
16.	Wydawanie produktów z magazynu.
17.	Prowadzenie dokumentacji magazynowej.
18.	Inne zadania indywidualne.

**KRYTERIA OCENY:**

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Etyka w ochronie zdrowia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			8
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studentów z głównymi problemami z zakresu etyki ogólnej oraz etyki zawodowej i stanem prawnym dotyczącym ochrony własności intelektualnej, praw autorskich i pokrewnych. Wyrobienie umiejętności podejmowania przemyślanych decyzji moralnych i prawnych związanych z wykonywaniem zawodu.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym przez siebie zawodem.	P6S_WK
W02	Ma wiedzę z zakresu ochrony własności intelektualnej.	P6S_WK
W03	Zna i rozumie konflikty społeczne związane z uprawianym zawodem i ich podłoże moralne.	P6S_WK
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi skutecznie i taktownie komunikować się z klientami, współpracownikami i pracownikami ochrony zdrowia.	P6S_UK
U02	Potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetycznej.	P6S_UW P6S_UK
U03	Potrafi rozwiązywać dylematy moralne związane z wykonaniem zawodu.	P6S_UW P6S_UK

<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do wykonywania zawodu ze szczególną starannością, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi.	P6S_KO P6S_KR P6S_KK
K02	Jest przygotowany do podejmowania pracy lub prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie dietetyki, laboratoriach oraz szpitalach, stacjach SANEPID.	P6S_KO P6S_KR P6S_KK
K03	Jest świadom potrzeb ustawicznego doskonalenia zawodowego.	P6S_KO P6S_KK
K04	Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.	P6S_KO P6S_KK

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
1.	Zajęcia wprowadzające. Zapoznanie studenta z etyką, jako dyscypliną filozoficzną. Podział etyki na normatywną i opisową.
2.	Najważniejsze koncepcje filozoficzne i etyczne leżące u podstaw współczesnej kultury.
3.	Znaczenie norm moralnych w pracy zawodowej i w życiu prywatnym. Etyka a prawo stanowione.
4.	Pojęcie własności intelektualnej. Własność intelektualna a etyka zawodowa dietetyka.
5.	Historia prawa własności intelektualnej.
6.	Ochrona własności intelektualnej w czasach współczesnych. Prawo autorskie i prawo własności przemysłowej.
7.	Przeniesienie i dziedziczenie własności intelektualnej.
8.	Zwalczanie nieuczciwej konkurencji.
9.	Problematyka związana z wyczerpywaniem się praw własności intelektualnej w świetle współczesnego prawa polskiego i międzynarodowego.
10.	Autorstwo i plagiaty w świetle prawa stanowionego i etyki.
11.	Ustanie praw autorskich oraz praw pokrewnych.
12.	Ustanie praw własności przemysłowej.
13.	Patenty i ich znaczenie we współczesnym prawodawstwie.
14.	Konflikty moralne w związku konfliktem interesów w badaniach naukowych i w pracy zawodowej.
15.	Zajęcia podsumowujące. Ogólne wnioski i konkluzje.

#### **LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Hetman J. (2010). *Podstawy prawa własności intelektualnej*, Warszawa.
2. Sieńczyło-Chlabicz J. (red) (2018) *Prawo własności intelektualnej*, Wolters Kluwer Polska, Warszawa.
3. Szewc A., Jyż G. (2012). *Prawo własności przemysłowej*, C. H. Beck Warszawa.
4. Ślipko T. (2017). *Zarys etyki ogólnej*, WAM Kraków.
5. Załucki M (red.) (2011). *Prawo własności intelektualnej. Repetytorium*, Warszawa.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</b>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Podstawy immunologii i alergologii**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wyposażenie studenta w:

- wiedzę z zakresu budowy i funkcji układu odpornościowego (w tym skóry); typów reakcji immunologicznych; mechanizmów działania układu odpornościowego i podstawowych zasad regulacji odpowiedzi immunologicznej,
- umiejętności: oceny wpływu czynników patogennych na stan czynnościowy układu odpornościowego; posługiwania się terminologią specjalistyczną z zakresu immunologii; współpracy z lekarzem dermatologiem oraz innym personelem medycznym, w ramach współodpowiedzialności za stan zdrowia klienta,
- wiedzę z zakresu rodzajów i mechanizmów reakcji alergicznych oraz odpowiedzi układu odpornościowego na alergeny; patofizjologii zapalenia alergicznego, manifestacji klinicznych chorób alergicznych,
- umiejętności postawienia rozpoznania chorób alergicznych na podstawie obrazu klinicznego; postępowania w nagłych, zagrażających życiu reakcjach alergicznych, wykonania i interpretacji testów alergicznych,
- kompetencje: przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna budowę i funkcję układu odpornościowego oraz mechanizm jego działania.	K_W09
W02	Zna typy fizjologicznych i patologicznych reakcji immunologicznych oraz mechanizmy ich regulacji.	K_W09
W03	Zna problemy zdrowotne związane z występowaniem alergenów oraz epidemiologią chorób alergicznych.	K_W19

W04	Zna budowę i funkcję układu odpornościowego. Rozumie mechanizm działania układu odpornościowego i reakcji immunologicznych.	K_W10
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi scharakteryzować wpływ czynników patogennych na stan czynnościowy układu odpornościowego (w tym skóry).	K_U23
U02	Potrafi posługiwać się terminologią specjalistyczną z zakresu immunologii i alergologii.	K_U29
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do skutecznego komunikowania się z pracownikami ochrony zdrowia w ramach współodpowiedzialności za zdrowie pacjenta.	K_K11
K02	Jest świadom potrzeb ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K03
K03	Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.	K_K16

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Budowa i funkcje centralnych i obwodowych narządów układu immunologicznego. Komórki odpowiedzi immunologicznej. Podział reakcji odpornościowych.
2.	Nieswoiste mechanizmy obronne. Granulopoeza. Rozwój nieswoistej reakcji obronnej. Fagocytoza. Ostra faza zapalenia.
3.	Przewlekła faza zapalenia. Typy swoistej odpowiedzi immunologicznej. Limfocyty T – subpopulacje, etapy różnicowania. Rola i rodzaje szczepień ochronnych w nabywaniu odporności.
4.	Limfocyty B. Komórki NK. Pamięć immunologiczna.
5.	Mechanizmy nadwrażliwości immunologicznej.
6.	Układ odpornościowy skóry. Pojęcie atopii. Atopowe zapalenie skóry, diagnostyka.
7.	Alergiczny nieżyt nosa.
8.	Alergiczne choroby oczu.
9.	Astma oskrzelowa.
10.	Alergia pokarmowa.
11.	Stany zagrożenia życia w alergologii - Anafilaksja. Epidemiologia, patomechanizm reakcji anafilaktycznej, obraz kliniczny. Postępowanie we wstrząsie anafilaktycznym.
12.	Diagnostyka chorób alergicznych. Testy skórne. Próby prowokacyjne. Próby ekspozycyjne. Próby eliminacyjne. Oznaczenie stężenia przeciwciał klasy IgE - interpretacja wyników. Inne testy stosowane in vitro.
13.	Zasady postępowania terapeutycznego w chorobach alergicznych. Leki antyhistaminowe.
14.	Pyłkowice. OAS (zespół alergii jamy ustnej). Alergia na lateks.
15.	Pokrzywki. Obrzęk naczyniowy Quinckego.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Hematopoeza.
2.	Morfologia komórek odpowiedzi immunologicznej.
3.	Zaburzenia ilościowe i jakościowe w obrębie leukocytów.
4.	Charakterystyka i funkcje komórek immunologicznie kompetentnych.
5.	Diagnostyka chorób o podłożu autoimmunologicznym.
6.	Interpretacja wyników badań immunologicznych w celu rozpoznawania zaburzeń odporności.
7.	Rodzaje alergenów. Charakterystyka najczęściej występujących alergenów powietrzno pochodnych. Alergeny sezonowe – pyłki traw, drzew, chwastów. Alergeny pochodzenia zwierzęcego, roztocza kurzu domowego, grzyby.
8.	Mediatory reakcji alergicznej. Charakterystyka komórek biorących udział w zapaleniu.
9.	Reakcja idiosynkrazji. Wyprysk kontaktowy – rodzaje alergenów, obraz kliniczny.
10.	Punktowe testy skórne – cele wykonywania, przeprowadzenie, znaczenie diagnostyczne, interpretacja.

11.	Naskórkowe testy płatkowe –technika wykonania, interpretacja.
12.	Układ odpornościowy skóry i wpływ UV.
13.	Diagnostyka atopowego zapalenia skóry.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- pokaz,
- ćwiczenia praktyczne.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- przygotowanie się do zaliczenia,
- przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Gołąb J, Jakóbsiak M, Lasek W, Stokłosa T: Immunologia. PWN, Warszawa 2017.
2. Lydyard P.M., Whelan A., Fanger M.W., Krótkie wykłady Immunologia, PWN, Warszawa 2008.
3. Wysocki P.J. Immunologia. Skrypt dla studentów Wydziału Farmaceutycznego. Akademia Medyczna im. Karola Marcinkowskiego 2005.
4. Kowalski M.: Immunologia kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2000.
5. Lutz W.: Immunotoksykologia. Instytut Medycyny Pracy, Łódź 2005.
6. D. Male, D.B. Roth, I. Roitt, J. Brostoff: Immunologia. Urban & Partner, 2008.
7. Lichtenstein L.M., Church M.K., Holgate S.T., Wyd. Czelej. (2004). Alergia.
8. Mędrała W. (red.). (2006). Podstawy alergologii, Wydawnictwo Medyczne Górnicki
9. Rudzki E., Alergeny, Medycyna Praktyczna, Kraków 2009.
10. Dzieniszewski J., Jarosz M. (2004). Alergie pokarmowe, PZWL - Wydawnictwo Lekarskie.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Obtulowicz K. (red.) (2010). Alergologia praktyczna, PZWL - Wydawnictwo Lekarskie.
2. Grevers G., Rocken M. (2009). Ilustrowany podręcznik chorób alergicznych, Urban & Partner.
3. Jenerowicz D., Teresiak-Mikołajczak E., Olek-Hrab K. i wsp. (2009). Leksykon alergicznych chorób skóry i reakcji polekowych, Termedia Wydawnictwa Medyczne.
4. Boznański A. (red.) (2003). Choroby alergiczne wieku rozwojowego, PZWL - Wydawnictwo Lekarskie.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	ustna realizacja zleconego zadania
Kompetencje	praca zaliczeniowa

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Histologia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			8
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Uzyskanie wiedzy o budowie ciała człowieka na poziomie tkankowym, komórkowym i subkomórkowym, w szczególności poznanie:

- pojęć z zakresu morfologii prawidłowych tkanek i komórek,
- pojęć patologii,
- manifestacji wybranych procesów chorobowych w tkankach i komórkach,
- związków między budową tkanek a funkcjami życiowymi i objawami chorób.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozumie pojęcia z dziedziny histologii i cytofizjologii.	K_W01
W02	Zna i rozumie elementy budowy układów i narządów na poziomie tkankowym. Rozumie ogólne zależności między budową, a czynnością organizmu ludzkiego w stanie zdrowia i choroby na poziomie tkankowym i komórkowym.	K_W02
W03	Posiada wiedzę o możliwości zastosowania badań laboratoryjnych do oceny stanu czynnościowego narządów.	K_W01 K_W02
W04	Rozumie szkodliwy, w tym rakotwórczy, wpływ promieniowania ultrafioletowego na skórę na poziomie mechanizmów komórkowych i tkankowych.	K_W01 K_W02
W05	Zna rolę androgenów i estrogenów w czynności komórek skóry. Zna cykl życiowy włosa ludzkiego.	K_W01 K_W02

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi rozpoznać zasadnicze elementy skóry i wybranych tkanek w preparatach mikroskopowych.	K_U25
U02	Potrafi zidentyfikować problemy zdrowotne skóry wymagające konsultacji dermatologicznej, w tym wykonania badań histopatologicznych.	K_U25
U03	Potrafi zinterpretować wyniki morfologii krwi obwodowej.	K_U25
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do wykonywania zawodu zgodnie z naukowymi podstawami wiedzy o budowie ciała człowieka, w szczególności skóry na poziomie tkankowym.	K_K15
K02	Jest przygotowany do skutecznego komunikowania się z klientem oraz pracownikami ochrony zdrowia z zastosowaniem prawidłowego mianownictwa histologicznego i histopatologicznego.	K_K11
K03	Rozumie potrzebę ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K16

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Przedmiot histologii. Kategorie struktur morfologicznych.
2.	Histopatologia, jako nauka i część medycyny klinicznej.
3.	Metody badań histologicznych i histopatologicznych.
4.	Historia histologii i histopatologii. T. Schwann i teoria komórkowa. C. Golgi i początki cytologii. R. Virchow i patologia komórkowa. Prace Tadeusza Borowicza.
5.	Główne pojęcia histologiczne i cytologiczne.
6.	Prolifercja i różnicowanie komórek.
7.	Martwica i apoptoza.
8.	Tkanka tłuszczowa i jej rola w kształtowaniu sylwetki ciała. Nadwaga i otyłość.
9.	Budowa włosów, cykl włosowy. Łysienie.
10.	Oparzenia skóry. Gojenie się ran, blizny. Hodowla in vitro keratynocytów.
11.	Zapalenia. Immunologiczne mechanizmy zmian histopatologicznych w skórze.
12.	Teorie onkogenezy. Nowotwory skóry.
13.	Nowotwory gruczołu sutkowego. Modulacja morfologiczna skóry przez hormony.
14.	Diagnoza histopatologiczna a diagnoza kliniczna.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Opisywanie obrazu mikroskopowego, mikrofotografia. Pomiary struktur mikroskopowych, stosowanie filtrów optycznych.
2.	Naskórek i jego warstwy. Brodawki skóry. Skóra właściwa – oglądanie preparatów mikroskopowych i sporządzanie notatek w formie rysunków.
3.	Gruczoły potowe i gruczoły łojowe – oglądanie preparatów mikroskopowych i sporządzanie notatek w formie rysunków.
4.	Budowa histologiczna włosa. Określanie barwy włosów – praca z preparatami włosów.
5.	Zakończenia nerwowe w skórze – oglądanie preparatów mikroskopowych i mikrofotografii.
6.	Budowa histologiczna gruczołu sutkowego. Gruczoł czynny i nieczynny. Oglądanie preparatów mikroskopowych i sporządzanie notatek w formie rysunków.
7.	Obrazy histopatologiczne nowotworów gruczołu sutkowego – oglądanie mikrofotografii, prezentacja przypadków klinicznych.
8.	Gojenie się ran. Histologia ziarniny. Blizny skóry. Oglądanie preparatów i zdjęć.
9.	Wykwity skórne część I. Oglądanie atlasów zmian skórnych, rozpoznawanie wybranych zmian na zdjęciach skóry i w preparatach histologicznych.
10.	Wykwity skórne część II. Zmiany pęcherzowe.

11.	Pobieranie, utrwalanie, przechowywanie i przesyłanie wycinków tkankowych. Prezentacja narzędzi oraz odczynników i wycinków tkankowych na różnych etapach przygotowania.
-----	---

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- laboratoria,
- inne godziny kontaktowe z nauczycielem.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- wykonanie zadań poza uczelnią,
- przygotowanie się do zaliczenia.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Cichocki T, Litwin J.A., Mirecka J. (2017). Kompedium histologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Malejczyk J., Sawicki W. (2019). Histologia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Zabel M. (2019) Histologia Podręcznik dla studentów medycyny i stomatologii. Wydawnictwo Edra Urban&Partner
3. Juskiewicz-Borowiec M. (2002) Wykwity skórne w diagnostyce dermatologicznej. Wydawnictwo Czelej. Lublin.
4. Grevers G., Rocken M. (2009) Ilustrowany podręcznik chorób alergicznych, Urban & Partner.
5. Jenerowicz D., Teresiak-Mikołajczak E., Olek-Hrab K. i wsp. (2009) Leksykon alergicznych chorób skóry i reakcji polekowych, Termedia Wydawnictwa Medyczne.
6. Boznański A. (red.) (2003) Choroby alergiczne wieku rozwojowego, PZWL - Wydawnictwo Lekarskie.

**NETOGRAFIA:**

1. Interaktywny Atlas Histologiczny. Katedra i Zakład Histologii i Embriologii Collegium Medicum Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. [www.atlas.histologiczny.cm.umk.pl](http://www.atlas.histologiczny.cm.umk.pl)
2. Boston University. Histology Learning System. [www.bu.edu/histology/m/index.htm](http://www.bu.edu/histology/m/index.htm)

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	sprawdzian praktyczny z rozpoznawania obrazów mikroskopowych i zdjęć
Kompetencje	praca zaliczeniowa

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Podstawy fizjologii człowieka**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Przekazanie studentom wiedzy na temat czynności żywego organizmu, oraz funkcji narządów i układów wewnętrznych w warunkach zdrowia (funkcje prawidłowe).

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna elementy budowy i czynności narządów oraz mechanizmy układów funkcjonalnych, które decydują o prawidłowym przebiegu procesów życiowych.	K_W01, K_W02
W02	Zna i rozumie podstawy funkcjonowania układów czynnościowych organizmu człowieka, jako powiązanych elementów zintegrowanej całości.	K_W03, K_W04, K_W05
W03	Zna metody pomiarowe parametrów fizjologicznych i ich normy.	K_W03
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi interpretować wyniki uzyskanych pomiarów wskaźników fizjologicznych i powiązać je z oceną stanu zdrowia.	K_U40
U02	Potrafi korzystać z aparatury i sprzętu do pomiarów parametrów fizjologicznych.	K_U41
U03	Potrafi wykonać obliczenia wskaźników fizjologicznych i formułować wnioski na podstawie otrzymanych wyników.	K_U42

<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Postępuje zgodnie z regulaminem pracowni fizjologicznej i jest współodpowiedzialny za bezpieczeństwo i zdrowie osób uczestniczących w zajęciach.	K_K08
K02	Jest świadom potrzeb ustawicznego doskonalenia zawodowego w obszarze nauk biomedycznych.	K_K03

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Procesy życiowe – przemiany zachodzące w organizmie żywym. Czucie i percepcja. Jednostka gnostyczna. Czucie somatyczne. Receptory – podział receptorów. Adaptacja receptorów. Prawo „wszystko albo nic”. Siła bodźca, a pobudzenie receptorów. Reakcja alarmowa, kompensacyjna i reakcja ucieczki. Korelacja humoralna i nerwowa.
2.	Układ nerwowy – podstawowe funkcje i znaczenie dla zachowania życia. Podział układu nerwowego pod względem topograficznym i czynnościowym. Potencjał błonowy – potencjał spoczynkowy i potencjał czynnościowy. Rola pompy jonowej – „pompa sodowo-potasowa”. Pobudliwość, bodziec, pobudzenie. Jednostki pobudliwości - chronaksja i reobaza.
3.	Układ nerwowy c.d. Przekazywanie informacji w układzie nerwowym. Transmisja synaptyczna. Podział włókien nerwowych – różnice czynnościowe. Rola neurotransmitterów w procesach pobudzania i hamowania. Funkcja układu autonomicznego. Czucie i narządy zmysłów.
4.	Układ hormonalny (endokryny). Mechanizmy działania hormonów. Mechanizm sprzężenia zwrotnego w regulacji wydzielania hormonów. Rola hormonów w utrzymaniu homeostazy. Interakcja hormon – receptor. Oś podwzgórzowo-przysadkowe. Rola poszczególnych hormonów w metabolizmie. Stres a odpowiedź układu hormonalnego i nerwowego.
5.	Układ mięśniowy. Budowa i właściwości mięśni - fizjologiczne różnice w budowie tkanki mięśniowej. Czynność komórki mięśniowej. Jednostka motoryczna. Sprzężenie elektromechaniczne. Skurcz mięśnia szkieletowego – molekularny mechanizm skurczu. Czynność mięśni szkieletowych w ustroju. Skurcz pojedynczy, tężcowy niezupełny i zupełny. Rodzaje skurczów mięśniowych: izotoniczny, izometryczny, auktotoniczny. Zjawiska bioelektryczne w mięśniu – zastosowanie elektromiografii (EMG) do badania czynności mięśni. Regulacja napięcia mięśniowego. Spoczynkowy tonus mięśniowy. Metabolizm energetyczny mięśni szkieletowych. Zmęczenie mięśni.
6.	Fizjologia układu krążenia i mięśnia sercowego. Budowa i właściwości elektryczne mięśnia sercowego. „Prawo wszystko albo nic”. Układ bodźcotwórczy i przewodzący serca. Elektrokardiografia (EKG). Mechanika i hemodynamika serca - serce jako „pompa ssąco-tłocząca”. Siła skurczu i regulacja czynności serca. Wpływ autonomicznego układu nerwowego na czynność serca.
7.	Fizjologia układu krążenia i mięśnia sercowego c.d. Funkcje układu krążenia. Elementy składowe układu krążenia – układ sercowo-naczyniowy. Rola naczyń krwionośnych. Dystrybucja krwi w układzie naczyniowym. Objętość i ciśnienie krwi tętniczej. Czynniki wpływające na wielkość ciśnienia tętniczego krwi. Hormonalna regulacja krążenia. Częstość pracy serca (HR) – czynniki wpływające na rytm pracy serca. Czynniki wpływające na pojemność minutową serca. Rola „pompy mięśniowej” w krążeniu krwi w układzie naczyniowym. Reakcja układu krążenia na stres – wstrząs anafilaktyczny, hipowolemiczny, kardiogeny
8.	Układ oddechowy. Czynność układu oddechowego. Mechanizm oddychania (model wg Dondersa) – wdech i wydech. Równowaga gazowa organizmu. Wentylacja płuc. Wymiana gazowa w płucach. Stosunek wentylacji do przepływu krwi. Spirometria. Wentylacja minutowa i rezerwa oddechowa. Regulacja oddychania – ośrodek wdechu i wydechu. Czynniki stymulujące oddychanie. Nerwowa i chemiczna regulacja oddychania. Zmiany stężenia O <sub>2</sub> i CO <sub>2</sub> w powietrzu oddechowym i organizmie. Hipoksja i jej wpływ na organizm.
9.	Krew. Funkcje krwi w organizmie – funkcja homeostatyczna. Transport tlenu. Pojemność tlenowa krwi. Biologiczne znaczenie krzywej dysocjacji oksyhemoglobiny. Transport dwutlenku węgla.

10.	Termoregulacja. Wytwarzanie ciepła. Wymiana ciepła pomiędzy organizmem a otoczeniem. Komfort termiczny. Główne elementy i mechanizmy termoregulacji. Termoregulacja fizyczna i chemiczna. Czynniki wpływające na wzrost temperatury ciała. Ciepło egzogenne i endogenne. Reakcje organizmu na ciepło i zimno. Zaburzenia mechanizmów termoregulacyjnych. Gorączka – znaczenie fizjologiczne.
11.	Fizjologia przewodu pokarmowego. Budowa układu trawiennego. Czynność układu pokarmowego. Neurohormonalna regulacja przyjmowania pokarmów i czynności trawiennych. Kontrola wydzielania soków trawiennych. Trawienie węglowodanów, białek i tłuszczów. Podstawowa przemiana materii - zmiany w funkcji wieku. Bilans energetyczny organizmu. Metody pomiaru wydatku energetycznego – kalorymetria bezpośrednia i pośrednia w układzie otwartym i zamkniętym.
12.	Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu. Objętość i skład przestrzeni wodnych. Mechanizmy regulacji bilansu wodnego w organizmie. Czynność nerek i wydalanie moczu. Rola nerek w regulacji równowagi kwasowo-zasadowej ustroju. Utrata wody i elektrolitów. Dobowy bilans wodny. Utrata wody i elektrolitów.
13.	Fizjologia gospodarki kwasowo-zasadowej w organizmie. Równowaga kwasowo-zasadowa krwi. Pojęcie pH i stężenie jonów H <sup>+</sup> . Układy buforowe ustroju. Rola układu oddechowego w regulacji równowagi kwasowo-zasadowej. Zaburzenia równowagi kwasowo-zasadowej krwi.
14.	Profilaktyczne znaczenie aktywności fizycznej w profilaktyce chorób układu krążenia i zaburzeń metabolicznych. Rola systematycznych ćwiczeń fizycznych w kształtowaniu prozdrowotnego stylu życia współczesnego człowieka. Relacje pomiędzy zdrowiem a wydolnością i sprawnością fizyczną.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Budowa i funkcja neuronu. Potencjał spoczynkowy i czynnościowy neuronu. Impuls nerwowy. Przewodzenie impulsu nerwowego we włóknach nerwowych. Komórki tkanki glicyjowej.
2.	Budowa, funkcja i rodzaje synaps. Przewodnictwo synaptyczne. Zjawisko dywergencji i konwergencji. Fizjologiczne zróżnicowanie nerwów. Budowa łuku odruchowego.
3.	Funkcja i klasyfikacja receptorów. Wyszukiwanie receptorów dotyku w skórze człowieka. Klasyfikacja odruchów. Badanie wybranych odruchów bezwarunkowych.
4.	Budowa i funkcje skóry. Keratynizacja. Melanogeneza. Budowa, funkcja i rodzaje kolagenu. Włosy - budowa, funkcja, rodzaje. Fazy cyklu włosowego. Budowa i funkcja paznokci. Gruczoły skórne.
5.	Fizjologia układu krążenia. Funkcje układu krwionośnego i limfatycznego. Skład i funkcje krwi. Preparat krwi ssaka i płaza - porównanie. Zachowanie się erytrocytów w roztworach izo- i anizotonicznych. Erytropoeza, leukopoeza, trombopoeza.
6.	Hemoglobina – budowa, funkcja, rodzaje, pochodne, normy fizjologiczne. Hematokryt spoczynkowy i powysiłkowy. Formy niedokrwistości.
7.	Grupy i podgrupy krwi – oznaczanie metodą surowic wzorcowych. Konflikt serologiczny.
8.	Hemostaza i układ krzepnięcia krwi. Oznaczanie czasu krzepnięcia i krwawienia.
9.	Parametry układu krwionośnego – praktyczny pomiar.
10.	Anatomia i fizjologia włókna mięśnia sercowego. Cykl hemodynamiczny pracy serca. Zjawiska akustyczne pracy serca (fizjologiczne i patologiczne) – osłuchiwanie tonów serca.
11.	Układ bodźco – przewodzący serca. Zjawiska bioelektryczne pracy serca – zapis EKG.
12.	Fizjologia układu oddechowego. Istota i zróżnicowanie oddychania. Etapy oddychania zewnętrznego i wewnętrznego.
13.	Parametry układu oddechowego – pomiar. Hiperwentylacja. Niewydolność oddechowa, hipoksja. Składowe objętości całkowitej pojemności płuc. Pojemność życiowa płuc – pomiar. Współczynnik krążeniowo – oddechowy Skibińskiego /WKOS/.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- laboratoria,
- ćwiczenia.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zajęć,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Traczyk W.Z. (2020). Fizjologia człowieka w zarysie. PZWL, Warszawa.
2. Ganong W.F. (2017). Fizjologia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Borodulin-Nadzieja L. (2012). Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów licencjatów medycznych. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław.
4. Konturek S. (2012). Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny. Urban i Partner, Wrocław.
5. Górski J. (2010). Fizjologia człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
6. Traczyk W.Z., Trzebski A. (2012). Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
7. Hansen J.T., B.M. Koeppen (2005). Atlas fizjologii człowieka Nettera. Wydawnictwo Medyczne Urban i Partner, Wrocław.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i><b>Efekt uczenia się</b></i>	<i><b>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</b></i>
Wiedza	kolokwium, egzamin pisemny
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Komunikacja i budowanie relacji**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: I

Forma zaliczenia przedmiotu: ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			17
<b>RAZEM</b>			<b>25</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>1</b>

**CELE PRZEDMIOTU:**

Integracja i budowanie relacji w grupie.  
 Zapoznanie studentów z wybranymi narzędziami skutecznej komunikacji (parafraza, komunikat ja, nazywanie uczuć, nazywanie emocji, pytania otwarte/zamknięte, informacja zwrotna).  
 Doskonalenie umiejętności w zakresie odpowiedniego doboru stylu komunikowania się w zależności od sytuacji.  
 Wykształcenie umiejętności efektywnego komunikowania się w procesie rozwiązywania problemów indywidualnych i grupowych.  
 Poznanie barier w komunikacji.  
 Nabycie umiejętności w zakresie komunikacji cyfrowej.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Dysponuje wiedzą z zakresu komunikacji werbalnej i niewerbalnej, w tym zna sposoby i style komunikowania się oraz bariery komunikacyjne.	
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Nawiązuje i pogłębia relację z grupą.	
U02	Wybiera skuteczną dla siebie strategię komunikacji.	
U03	Stosuje wybrane narzędzia skutecznej komunikacji.	
U04	Potrafi w odpowiedni sposób do sytuacji zaprezentować swoją osobę.	
U05	Organizują pracę w zespole.	

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Z szacunkiem odnosi się do poglądów innych.	
K02	Współpracuje w ramach zespołu, realizuje powierzone zadania oraz zarządza sobą w czasie.	
K03	Wykazuje otwartość na nowe idee, fakty i wyzwania.	

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Sposoby efektywnego nawiązywania kontaktu z drugą osobą.
2.	Narzędzia skutecznej komunikacji: nazywanie uczuć, stosowanie pytań otwartych, aktywne słuchanie: parafraza, odzwierciedlanie, precyzja komunikatu, komunikat „ja”.
3.	Rola komunikacji werbalnej i niewerbalnej.
4.	Bariery komunikacyjne.
5.	Rola i znaczenie emocji w procesie komunikacji i integracji.
6.	Komunikacja w sieci.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- metoda warsztatowa,
- dyskusja dydaktyczna,
- burza mózgów,
- techniki dramowe,
- techniki aktywizujące,
- praca w grupach i indywidualna,
- rozwiązywanie zadań problemowych,
- symulacje sytuacji.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- kształtowanie umiejętności poznanych na zajęciach.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Barge J.K., Morreale S. P., Spitzberg B. H., *Komunikacja między ludźmi*, wyd. PWN, Warszawa 2015.
2. Jaworowicz M., Jaworowicz P., *Skuteczna komunikacja w nowoczesnej organizacji*, wyd. Difin, Warszawa 2017.
3. Kucharska M., *Komunikacja niewerbalna jako proces*, wyd. Ridero IT Solution, 2016.
4. Sujak E., *ABC psychologii komunikacji*, wyd. WAM, Kraków 2006.
5. Głodowski W., *Komunikowanie interpersonalne*, wyd. Hansa Communication, Warszawa 2006.
6. Hartley P., *Komunikacja w grupie*, wyd. Zysk i S-ka, Poznań 2000.
7. Nęcki Z., *Komunikacja międzyludzka*, Wydawnictwo Profesjonalnej Szkoły Biznesu, Kraków 2006.
8. Dhawan E., *Cyfrowa mowa ciała. Jak skutecznie komunikować się w cyfrowym świecie*, wyd. Znak Literanova, Kraków 2022.
9. Wawrzak – Chodaczek M., *Komunikacja interpersonalna i masowa*, Oficyna Wyd. Impuls, Kraków 2017.
10. Krajewska A., *Kompetencje personalne i społeczne. Podręcznik*, wyd. Ekonomik, Warszawa 2021.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Acland A.F., *Doskonałe umiejętności interpersonalne. Wszystko, czego potrzebujesz, aby udało ci się za pierwszym razem*, wyd. Rebis, Warszawa 2006.
2. Leigh A., Maynard M., *Komunikacja doskonała*, wyd. Rebis, Warszawa 2001.
3. Stewart J. (red.), *Mosty zamiast murów*, wyd. PWN Warszawa 2008.
4. Bolstad R., *Komunikacja transformująca. Podręcznik metody*, wyd. METAmorfoza, Wrocław 2014.

#### NETOGRAFIA:

1. [https://mfiles.pl/pl/index.php/Komunikacja\\_interpersonalna](https://mfiles.pl/pl/index.php/Komunikacja_interpersonalna)
2. <https://mcps.com.pl/wp-content/uploads/2019/06/materiały-szkoleniowe-20190528.pdf>
3. <http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.desklight-fbd0e46d-827c-4d75-8b62-89d6d68c54d3>
4. <https://mcps.com.pl/wp-content/uploads/2019/06/materiały-szkoleniowe-20190528.pdf>
5. <http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.desklight-fbd0e46d-827c-4d75-8b62-89d6d68c54d3>

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</b>
Wiedza	aktywność na zajęciach
Umiejętności	aktywność na zajęciach
Kompetencje	aktywność na zajęciach

#### KRYTERIA OCENY:

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Ochrona własności intelektualnej**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			17
<b>RAZEM</b>			<b>25</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>1</b>

**CELE PRZEDMIOTU:**

Przyswojenie wiedzy na temat własności intelektualnej i jej ochrony w Polsce i na świecie.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozumie pojęcia z zakresu własności intelektualnej, w tym prawa autorskiego.	
W02	Zna relacje pomiędzy ochroną własności intelektualnej a uczciwą konkurencją, innowacyjnością i wzrostem gospodarczym.	
W03	Zna zasady ochrony własności intelektualnej.	
W04	Zna i rozumie różnice między prawami autorskimi osobistymi i prawami autorskimi majątkowymi.	
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Prawidłowo zdefiniować utwór oraz inne przedmioty własności intelektualnej w kategoriach prawnych i ekonomicznych.	
U02	Ocenia, które utwory nie są objęte ochroną prawnoautorską i uzasadnić, dlaczego nie.	
U03	Dobiera informacje, dane statystyczne dla analizy wpływu na gospodarkę obszaru praw własności intelektualnej.	

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Jest świadomy posiadanej wiedzy społecznej i gospodarczej roli ochrony własności intelektualnej. Dyskutuje na temat wpływu ochrony własności intelektualnej na rozwój wybranych gałęzi przemysłu.	
K02	Postępuje w sposób profesjonalny, z poszanowaniem własności intelektualnej. Potrafi tworzyć teksty naukowe i proste informacje bez naruszania prawa autorskiego.	

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Rozwój ochrony dóbr niematerialnych w ujęciu historycznym.
2.	Międzynarodowy i krajowy aspekt ochrony własności intelektualnej.
3.	Geneza i miejsce współczesnego prawa autorskiego i praw pokrewnych.
4.	Związek ochrony własności intelektualnej z polityką konkurencji, zwalczaniem bezrobocia, innowacyjnością i wzrostem gospodarczym.
5.	Przedmiot i podmioty prawa autorskiego, podstawowe definicje.
6.	Prawa osobiste twórców do chronionych utworów.
7.	Pojęcie i podstawowy katalog praw majątkowych oraz pola eksploatacji utworu. Wybrane zagadnienia dotyczące licencji.
8.	Postacie naruszenia autorskich praw osobistych i majątkowych - pojęcie plagiatu, piractwa, bazy danych. Rola organizacji zbiorowego zarządzania prawami autorskimi.
9.	Pojęcie i zasady dozwolonego użytku prywatnego i publicznego z utworu. Prawa bibliotek i szkół. Prawo cytatu.
10.	Szczególna ochrona programów komputerowych, wizerunku i korespondencji.
11.	Ochrona wynalazków, znaków towarowych i wzorów przemysłowych. Wspólnotowy znak towarowy.
12.	Cywilne i karne zasady odpowiedzialności za naruszenie praw własności intelektualnej.
13.	Międzynarodowy i krajowy aspekt ochrony własności intelektualnej.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład konwersatoryjny,
- case study.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia (kolokwium),
- praca własna z literaturą przedmiotu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Barta J., Markiewicz R., *Prawo autorskie*, wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2010.
2. Golat R., *Prawo autorskie i prawa pokrewne. Podręcznik*, wyd. C.H. Beck, Warszawa 2006.
3. Szewc A., Jyż G., *Prawo własności przemysłowej*, wyd. C.H. Beck, Warszawa 2003.
4. Barta J., *System prawa prywatnego. Tom XIII. Prawo autorskie. Podręcznik*, wyd. C.H. Beck, Warszawa 2002.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Barta J., *Prawo autorskie i prawa pokrewne. Komentarz*, wyd. Zakamycze, Kraków 2005.
2. Karpowicz A., *Poradnik prawa autorskiego. Poradnik*, wyd. ABC, Warszawa 2005.
3. Fijałkowski T., *Prawo własności przemysłowej. Prawa autorskie i prawa pokrewne. Poradnik*, wyd. Hanka, Warszawa 2001.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Żywnienie człowieka**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład - egzamin, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)	X	X	
E-learning (zajęcia asynchroniczne)	X	X	8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem zajęć jest pogłębienie wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz kształtowanie umiejętności oceny sposobu żywienia i planowania zaleceń żywieniowych dla osób zdrowych, z uwzględnieniem norm żywienia oraz różnych okresów życia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	K_W11
W02	Zna w stopniu zaawansowanym wpływ chorób cywilizacyjnych na stan odżywiania człowieka oraz zasady postępowania dietetycznego w chorobach cywilizacyjnych.	K_W14
W03	Zna w stopniu zaawansowanym wpływ chorób układu pokarmowego na stan odżywiania człowieka oraz zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego.	K_W15
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywiania w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywiania.	K_U08
U02	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym przewodu pokarmowego oraz ich leczenia.	K_U17

U03	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_U18
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgania opinii ekspertów.	K_K01
K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej w działalności dietetyka.	K_K04

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Szczegółowe zalecenia żywieniowe.
2.	Zasady żywienia w diecie łatwostrawnej.
3.	Zasady żywienia w diecie bogatoresztkowej.
4.	Zasady żywienia w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.
5.	Zasady żywienia w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzającej wydzielanie soku żołądkowego.
6.	Zasady żywienia w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
7.	Zasady żywienia w dietach o zmienionej konsystencji.
8.	Zasady żywienia w diecie niskobiałkowej i bogatobiałkowej.
9.	Tworzenie jadłospisów dla poszczególnych diet.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Ciborowska H., Rudnica A., Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
2. Gawęcki J., Żywność człowieka Tom 1, 2 i 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022.
3. Ostrowska L., Dietetyka Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	egzamin pisemny, aktywność na zajęciach
Umiejętności	egzamin pisemny, aktywność na zajęciach
Kompetencje	egzamin pisemny, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			51
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem zajęć jest pogłębienie wiedzy z zakresu technologii żywności poprzez analizę technologii wytwarzania wybranych grup produktów spożywczych, zasad oceny jakości i autentyczności żywności, towaroznawstwa produktów gotowych oraz zastosowania tej wiedzy w praktyce zawodowej dietetyka.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności, metody przechowywania żywności.	K_W07
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U10
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgania opinii ekspertów.	K_K01

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Dodatki do żywności.
2.	Substancje zanieczyszczające i antyodżywcze.
3.	Towaroznawstwo – badanie towarów spożywczych.
4.	Nowe trendy w technologii gastronomicznej.
5.	Badania sensoryczne w ocenie jakości produktów.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, 2016.
2. Gawęcki J., Żywnienie człowieka Tom 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022.
3. Kubiński W., Niekurzak M., Kubińska-Jabcoń E., Badanie towarów spożywczych, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJACA:

1. Witczak A., Sikorski Z., Szkodliwe substancje w żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
2. Zin M., Technologia żywności i żywienia, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2014.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	kolokwium, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, aktywność na zajęciach

### KRYTERIA OCENY:

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Chemia żywności**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: II, III, IV

Forma zaliczenia zajęć: sem. III – zaliczenie, sem. II, IV - egzamin

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		32	
Ćwiczenia			
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			16
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			16
Praca własna studenta			43
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studentów z budową chemiczną najważniejszych składników żywności. Wykształcenie umiejętności oceny funkcjonalnych właściwości składników żywności oraz przemian chemicznych dokonujących się w trakcie przetwarzania i przechowywania żywności.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03
W02	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	K_W05
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	K_U26
U02	Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii.	K_U28

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01
K02	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_K03

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Pierwiastki i jony biologicznie ważne. Woda, jako składnik żywności (struktura i fizykochemiczne właściwości wody, woda w żywności, aktywność wody a trwałość żywności). Teorie dysocjacji kwasów i zasad. Stopień dysocjacji i stała dysocjacji.
2.	Tlen i reaktywne formy tlenu: wolne rodniki tlenowe, struktura, działanie, powstawanie i usuwanie w organizmie. Reakcja z nienasyconymi kwasami tłuszczowymi. Wpływ wolnych rodników tlenowych na przemiany żywności.
3.	Aminokwasy, peptydy, białka: aminokwasy – struktura, podział, punkt izoelektryczny. Aminokwasy endo i egzogenne. Białka – budowa i właściwości. Przemiany białek w czasie przetwarzania żywności.
4.	Cukry (cz.1): budowa, podział. Monosacharydy – budowa, powstawanie form pierścieniowych. Izomerie monosacharydów. Wiązania glikozydowe i glikozydy
5.	Cukry (cz.2): disacharydy – laktoza, sacharoza, celobioza, maltoza. Homopolisacharydy – glikogen, skrobia, celuloza. Polisacharydy – budowa, rodzaje, funkcje Względna słodkość związków. Aromaty pochodzenia sacharydowego.
6.	Pochodne węglowodorów o znaczeniu biologicznym, biochemicznym i technologicznym: Rodzaje grup funkcyjnych w związkach organicznych. Alkohole - rzędowość, izomeria, właściwości. Fermentacja alkoholowa. Glikole i polialkohole, glicerol.
7.	Kwasy karboksylowe i lipidy: kwasy karboksylowe – budowa, właściwości grupy karboksylowej. Reakcje z udziałem protonu (sole) i grupy OH (estry). Kwas octowy. Kwas masłowy i ważniejsze kwasy tłuszczowe. Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe.
8.	Tłuszcze proste i złożone. Jęlczenie tłuszczów, utwardzanie tłuszczów. Aromatyczne kwasy karboksylowe i hydroksykwasy stosowane w przemyśle spożywczym.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Regulamin pracowni chemicznej i zasady BHP. Reakcje charakterystyczne dla jonów biologicznie ważnych.
2.	Oznaczanie pH roztworów. Wyznaczanie stopnia i stałej dysocjacji słabych elektrolitów. Roztwory buforowe.
3.	Badanie właściwości kwasów karboksylowych, aminokwasów, białek, tłuszczów i cukrów na podstawie wybranych reakcji chemicznych.
4.	Ćwiczenia sprawdzające – pytania testowe, zadania otwarte; omówienie wyników.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- ćwiczenia w grupach,
- doświadczenia laboratoryjne.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Z. E. Sikorski, H. Staroszczyk. (2018) *Chemia żywności. Tom 1 i 2*: Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
2. W. Bednarski (2017) *Biotechnologia żywności*. Wydawnictwo WNT.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, projekt, aktywność na zajęciach
Umiejętności	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, projekt, aktywność na zajęciach
Kompetencje	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, projekt, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: Dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Historia medycyny i dietetyki**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem nauczania jest przedstawienie studentom naukowców, badaczy, którzy przyczynili się do rozwoju nauk o żywności i żywieniu człowieka. Zapoznanie studenta z najważniejszymi osiągnięciami odkrywczymi i doświadczalnymi w dziedzinie medycyny, a także organizacjami, które pośrednio lub bezpośrednio wpłynęły na rozwój nauk o żywności i żywieniu człowieka. Uświadomienie historycznych aspektów kultur żywieniowych. Opanowanie umiejętności warsztatowych związanych z wyszukiwaniem i wykorzystywaniem materiałów dotyczących historii żywienia. Kształtowanie wrażliwości kulinarnej przez poznanie tradycji żywieniowych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym historię żywności i żywienia.	K_W08
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi zaplanować i zrealizować całonocny rozwój wiedzy i kompetencji w działalności zawodowej dietetyka.	K_U24
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do dbałości o tradycje i dorobek zawodu dietetyka.	K_K05

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Historia medycyny, dietetyki i wiedzy o żywieniu.
2.	Dzieje produkcji i przetwarzania żywności.
3.	Historia poszczególnych grup produktów żywnościowych.
4.	Historia i kształtowanie się zwyczajów żywieniowych w poszczególnych rejonach Polski.
5.	Najpopularniejsze diety na przestrzeni ostatnich lat.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Brzeziński T., Historia medycyny, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.
2. Gawęcki J., Żywnie człowieka Tom 1 i 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Ostrowska L., Dietetyka Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	projekt, aktywność na zajęciach
Umiejętności	projekt, aktywność na zajęciach
Kompetencje	projekt, aktywność na zajęciach

### KRYTERIA OCENY:

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Parazytologia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: II

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Przybliżenie studentom wiadomości o pasożytach człowieka, epidemiologii chorób pasożytniczych i zasadach ich diagnostyki oraz sposobach zapobiegania zarażeniom pasożytami. Zwrócenie uwagi na produkty żywnościowe, jako możliwe źródło zakażenia chorobami pasożytniczymi człowieka. Parazytozy występujące w krajach tropikalnych. Zagrożenia zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	K_W21
W02	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	K_W22
W03	Zna i rozumie pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	K_W23
W04	Zna diagnostykę laboratoryjną.	K_W24
W05	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami, a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U05
U02	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	K_U08
U03	Potrafi wykazać rolę diety w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	K_U10
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01
K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	K_K05
K03	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K06

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Wstęp do parazytologii.
2.	Mikrohabitat pasożytów.
3.	Źródła zarażeń i drogi wnikania pasożytów.
4.	Rodzaje szkodliwego działania pasożytów.
5.	Choroby pasożytnicze wywoływane przez pierwotniaki, płazińce, obleńce.
6.	Pasożytnicze inwazje egzotyczne.
7.	Inwazje pasożytniczych stawonogów
8.	Metody stosowane w diagnostyce chorób pasożytniczych człowieka.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zapoznanie z charakterystyką (budowa, rozmnażanie, cykle życiowe, chorobotwórczość, diagnostyka) pasożytów człowieka bytujących w układach: pokarmowym, krwionośnym, oddechowym, nerwowym, moczowopłciowym, jak również pasożytów mięśni i narządów mięsnych oraz skóry należących do: Protozoa, Digenea, Cestoda, Nematoda, Arachnida, Insecta.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- metody audiowizualne,
- dyskusja,
- pokaz,
- praca w parach,
- studium przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Morozińska-Gogol J. , Parazytologia medyczna Kompendium, wyd. PWN, Warszawa, 2019.
2. Buczek A., Dzika E., Ćwiczenia z parazytologii dla studentów dietetyki, wyd. Koliber, Lublin , 2011.
3. Buczek A., Choroby pasożytnicze. Epidemiologia.Diagnostyka. Objawy, wyd. Koliber, Lublin , 2010.
4. Buczek A., Atlas pasożytów człowieka, wyd. Koliber, Lublin, 2005.
5. Deryło A., Parazytologia i akaroentomologia medyczna, wyd. PWN, Warszawa, 2009.
6. Pawłowski Z. (red.), Stefaniak J, Parazytologia kliniczna w ujęciu wielodyscyplinarnym, wyd. wyd. PZWL, Warszawa, 2001.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	
Kompetencje	

### KRYTERIA OCENY:

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

# ROK 2

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Fizjologia żywienia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem zajęć jest zapoznanie studentów z fizjologicznymi podstawami procesów trawienia, wchłaniania, transportu, metabolizmu oraz regulacji gospodarki energetycznej i składników odżywczych w organizmie człowieka, a także z mechanizmami regulującymi stan odżywienia i homeostazę organizmu.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wykazuje zaawansowaną znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	K_W02
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	K_U05
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgania opinii ekspertów.	K_K01
K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej w działalności dietetyka.	K_K04

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Fizjologia układu pokarmowego i regulacja pobierania pokarmu.
2.	Fizjologia tkanki tłuszczowej.
3.	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu.
4.	Rola tłuszczów, białek i węglowodanów w organizmie człowieka.
5.	Rola makroelementów, mikroelementów i witamin w organizmie człowieka.
6.	Regulacja pobierania pokarmu.
7.	Regulacja masy ciała.
8.	Wpływ sposobu odżywiania na stan zdrowia człowieka.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Krauss H., Fizjologia żywienia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2023.
2. Traczyk W., Fizjologia człowieka w zarysie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2022.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Ciborowska H., Rudnica A., Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
2. Ostrowska L., Dietetyka Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	egzamin pisemny, aktywność na zajęciach
Umiejętności	egzamin pisemny, aktywność na zajęciach
Kompetencje	egzamin pisemny, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Podstawy farmakologii I toksykologii**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Uzyskanie wiedzy bazowej z zakresu toksykologii, w szczególności poznanie:

- pojęć z zakresu trucizn i zatruć,
- zasad bezpiecznego kontaktu z substancjami chemicznymi,
- charakterystyki wybranych trucizn,
- właściwości toksycznych surowców naturalnych i syntetycznych stosowanych w dietetyce,
- pojęć z zakresu profilaktyki uzależnień od substancji chemicznych oraz z zakresu podstawowych zagadnień dotyczących farmakologii ogólnej i żywności.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Definiuje kluczowe pojęcia farmakokinetyczne.	K_W13
W02	Opisuje grupy leków, objaśnia ich mechanizm działania, wskazania i przeciwwskazania oraz interakcje z innymi lekami.	K_W13
W03	Zna zasady postępowania w przypadku przedawkowania leków i zatruć.	K_W14
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi dobrać lek oraz drogę jego podania w odpowiedniej dawce w zależności od wieku i stanu pacjenta.	K_U20
U02	Potrafi ocenić toksyczność różnych substancji.	K_U23

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Potrafi pracować w zespole, wykorzystując wiedzę z zakresu farmakologii i toksykologii.	K_K02
K02	Rozumie potrzebę ustawicznego pogłębiania wiedzy z zakresu farmakologii i toksykologii.	K_K05

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Przedmiot, podział i główne pojęcia toksykologii.
2.	Podział zatruc. Podstawy udzielania pomocy ofiarom zatruc. Specyfika postępowania leczniczego w toksykologii.
3.	Uzależnienia – fizjologiczne i psychologiczne podstawy powstawania i profilaktyki uzależnień.
4.	Problemy zdrowotne i prawne związane z tzw. dopalaczami.
5.	Uzależnienie od alkoholu, amfetaminy, kanabinoli i kokainy. Szkody zdrowotne związane z alkoholem i narkotykami.
6.	Narkotyki „klubowe”. Kwas gammahydroksymasłowy i jego analogi. Problemy prawne i zdrowotne związane z „pigułką gwałtu”.
7.	Trucizny świata roślin. Roślinne surowce farmaceutyczne, jako źródła trucizn.
8.	Zatrucia rozpuszczalnikami organicznymi stosowanymi w syntezie chemicznej i wyrobach powszechnego użytku. Oparzenia chemiczne przewodu pokarmowego – prezentacja przypadków, dyskusja.
9.	Zatrucia metalami ciężkimi – przykłady z historii i teraźniejszości. Historyczna rola rtęci w żywieniu.
10.	Toksykologia produktów żywnościowych. Toksyczność podostra i przewlekła. Toksykologia a alergologia.
11.	Kluczowe pojęcia z zakresu dopingu w sporcie. Zdrowotna i prawna strona dopingu.
12.	Zatrucia lekami.
13.	Skutki narażenia człowieka na promieniowanie jonizujące. Podstawy ochrony radiologicznej.
14.	Broń chemiczna i terroryzm chemiczny. Możliwości zastosowania wyrobów chemicznych powszechnego użytku do ataku bioterrorystycznego.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zapoznanie studenta z celami, efektami kształcenia i sposobami ich weryfikacji, treściami programowymi, literaturą oraz sprawami organizacyjnymi.
2.	Pochodzenie leków. Nazewnictwo leków. Postacie leków.
3.	Drogi podawania leków. Dawki leków i dawkowanie. Miejscowe i ogólne działanie leków.
4.	Aseptyka i antyseptyka.
5.	Najczęściej występujące zmiany skórne, jako skutek niepożądanego działania leków.
6.	Prezentacja leków przeciwgrzybiczych stosowanych w grzybicach włosów, paznokci i skóry.
7.	Prezentacja leków przeciwbakteryjnych stosowanych w chorobach skóry.
8.	Prezentacja leków przeciwwirusowych stosowanych w chorobach skóry.
9.	Prezentacja leków stosowanych w zmianach alergicznych i zapalnych skóry.
10.	Prezentacja leków przeciwtrądzikowych.
11.	Znaczenie witamin w dermatologii.
12.	Suplementy.
13.	Leki przeciwbólowe.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramatyczne; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- prezentacja leków stosowanych na skórę.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Rajtar-Cynke G. (red.) (2016). Farmakologia. PZWL.
2. Danysz A. (2020). Kompendium farmakologii i farmakoterapii. Wydawnictwo Urban&Partner, Wrocław.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Pach J. (red.) (2009). Zarys toksykologii klinicznej. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. Kraków.
2. Seńczuk W. (red.) (2012). Toksykologia współczesna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa Buczek A., Choroby pasożytnicze. Epidemiologia.Diagnostyka. Objawy, wyd. Koliber, Lublin , 2010 ;

**NETOFRAFIA:**

1. <http://pharmindex.pl/> - leksykon leków
2. Pomorskie Centrum Toksykologii. Zakład Toksykologii Klinicznej Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. [www.pctox.pl](http://www.pctox.pl)

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Patofizjologia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			8
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zrozumienie procesów patologicznych, zachodzących w chorym organizmie człowieka.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna etiopatogenezę, najważniejszych jednostek chorobowych i wyjaśnia patomechanizmy chorób.	K_W22 K_W24 K_W26 K_W29
W02	Rozpoznaje główne zaburzenia czynności poszczególnych komórek, tkanek i narządów człowieka.	K_W33 K_W46 K_W47 K_W04
W03	Rozumie i potrafi wyjaśnić rolę podwzgórza i przysadki mózgowej w zdrowiu i chorobie. Rozumie funkcje hormonalne nadnerczy i tarczycy: fizjologiczne i patologiczne.	K_W05, K_W58
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi obserwować i dokumentować główne objawy chorobowe.	K_U43
U02	Potrafi ocenić wpływ czynników patogennych na stan organizmu.	K_U09

<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest świadomy potrzeb dalszego uczenia się.	K_K03
K02	Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.	K_K09

**TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Homeostaza, a problem zdrowia i choroby.
2.	Czynniki chorobotwórcze.
3.	Czynnościowe aspekty odczynu zapalnego; mechanizmy obrony przed zakażeniem.
4.	Patomechanizm reakcji bólowej. Drogi przewodzenia odczuć bólowych i objawy ich uszkodzenia na różnych poziomach.
5.	Zaburzenie procesów gojenia się ran.
6.	Etiologia i patogenezę procesu nowotworowego.
7.	Patofizjologia układu dokrewnego. Zaburzenia regulacji hormonalnej.
8.	Zaburzenia odżywiania, przemiany materii. Przyczyny otyłości.
9.	Termoregulacja i jej zaburzenia. Gorączka a hipertermia; hipotermia – różnicowanie i czynniki wywołujące.
10.	Zaburzenia gospodarki wodno- elektrolitowej i kwasowo-zasadowej.
11.	Patofizjologia ogólna układu nerwowego.
12.	Patofizjologia układu krążenia. Patomechanizm chorób sercowo-naczyniowego.
13.	Przyczyny, rodzaje, objawy niewydolności oddechowej.
14.	Patomechanizm następstw zaburzonej czynności nerek: zmian diurezy, białkomoczu, nadciśnienia tętniczego krwi, obrzęków, niedokrwistości.
15.	Patofizjologia układu pokarmowego. Patomechanizm choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Patofizjologia krwi i układu krwiotwórczego. Niedokrwistości – podział, patomechanizm: pokrwotoczne, aplastyczne, niedoborowe, hemolityczne, wtórne. Nadkrwistość– patogenezę, konsekwencje ogólnoustrojowe.
2.	Patofizjologia układu białokrwinkowego: etiopatogeneza leukocytozy, leukopenii, agranulocytozy, eozynofilii, eozynopenii, limfocytopenia, etiopatogeneza i podział białaczek.
3.	Patofizjologia hemostazy. Zaburzenia hemostazy naczyniowej (skazy naczyniowe), płytkowej. Zaburzenia układu krzepnięcia, fibrynolizy.
4.	Patomechanizm zaburzeń rytmu serca. Choroba niedokrwienności serca; zawał serca. Patomechanizm objawów niewydolności serca Patogeneza miażdżycy, czynniki ryzyka rozwoju blaszki miażdżycowej; powikłania procesu miażdżycowego: lokalne niedokrwienie na przykładzie m. sercowego i mózgu. Niedokrwienie i zawał mięśnia sercowego.
5.	Zaburzenia regulacji ciśnienia tętniczego: nadciśnienie i hipotonia; koncepcje patogenetyczne rozwoju nadciśnienia; nadciśnienie pierwotne i wtórne.
6.	Patofizjologia tkanki łącznej. Główne wiadomości z fizjologii tkanki łącznej. Zaburzenia w rozwoju i odkładaniu elementów tkanki łącznej: gojenie się ran. Tkanka łączna w miażdżycy. Rola tkanki łącznej w kościach i chrząstce.
7.	Zaburzenia czynnościowe gruczołów wewnętrznego wydzielania (nadmierna synteza lub niedobór hormonów, zmiany struktury molekularnej hormonów; zaburzenia: magazynowania, uwalniania, transportu i działania hormonów).
8.	Omówienie zaburzeń funkcji podwzgórza i przysadki. Rola nadnerczy. Zaburzenia funkcji hormonalnej kory i rdzenia nadnerczy. Omówienie fizjologii i patologii tarczycy.
9.	Regulacja endokrynną przemiany węglowodanowej. Zaburzenia czynności wewnątrzwydzielniczej trzustki (cukrzyca: zaburzenia metaboliczne w cukrzycy; hipoglikemia).
10.	Dyskusja nad przyczynami otyłości. Zaburzenia wagi ciała i apetytu w cukrzycy.

11.	Patofizjologia układu oddechowego. Drogi oddechowe: mechanizmy obronne i ochronne. Zaburzenia funkcji nabłonka dróg oddechowych. Nadmierna odczynowość oskrzeli – astma. Patomechanizm obrzęku płuc.
12.	Patofizjologia skóry właściwej i tkanki podskórnej.
13.	Patofizjologia wytworów skórnych.
14.	Osteoporoza.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- pokaz slajdów,
- ćwiczenia.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- praca pisemna,
- protokół.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Kruś S. (2006). Patologia Podręcznik dla licencjackich studiów medycznych. PZWL, Warszawa.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Maśliński S., Ryzewski J. (2019) Patofizjologia Tom 1-2. Podręcznik dla studentów medycyny. PZWL Wydawnictwo Lekarskie.
2. Guzek W. J. (2015) Patofizjologia człowieka w zarysie. PZWL Warszawa.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Mikrobiologia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Poznanie budowy i funkcji komórek bakteryjnych, podstaw genetyki drobnoustrojów oraz ich znaczenia w środowisku; przedstawienie wybranych zagadnień bakteriologii lekarskiej, wirusologii i mikologii oraz zasad prawidłowej sterylizacji i dezynfekcji.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wie jak funkcjonują i rozmnażają się mikroorganizmy.	K_W03
W02	Zna zagrożenia ze strony mikroorganizmów i czynników patogennych.	K_W03
W03	Wie jak działają antybiotyki i jak powstają szczepy bakterii odporne na antybiotyki.	K_W46
W04	Zna i rozumie sposób funkcjonowania układu odpornościowego człowieka.	K_W44
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Umie prawidłowo przeprowadzić dezynfekcję i sterylizację oraz ocenić skuteczność sterylizacji.	K_U36
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Rozumie konieczność wyposażenia gabinetu dietetycznego w narzędzia i środki minimalizujące zagrożenia dla klientów i personelu ze strony mikroorganizmów i czynników patogennych.	K_K03 K_K08

## TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Budowa i funkcjonowanie wirusów. Namnażanie wirusów. Cykl lityczny i lizogenny. Wirusy chorobotwórcze dla człowieka ich charakterystyka.
2.	Priony i choroby przez nie wywoływane. Grzyby, jako czynniki infekcyjne. Choroby pasożytnicze.
3.	Podstawy immunologii.
4.	Antybiotyki. Podział i działanie antybiotyków. Mechanizmy oporności na antybiotyki.
5.	Hodowle mikroorganizmów. Wykorzystanie mikroorganizmów przez człowieka.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zapoznanie studenta z celami, efektami uczenia się i sposobami ich weryfikacji, treściami programowymi, literaturą oraz sprawami organizacyjnymi. Systematyka mikroorganizmów.
2.	Morfologia bakterii. Struktura komórki bakteryjnej. Ściany komórkowe bakterii Gram (+) i Gram (-). Znaczenie osłon komórkowych dla chorobotwórczości bakterii.
3.	Rozmnażanie bakterii. Genetyka bakterii. Mutageneza i systemy naprawcze w komórkach bakteryjnych. Wymiana materiału genetycznego (transformacja, transdukcja, koniugacja).
4.	Fizjologia bakterii. Chemosynteza i fotosynteza bakteryjna.
5.	Drobnoustroje chorobotwórcze dla człowieka.
6.	Mikroorganizmy zasiedlające skórę człowieka. Dezynfekcja i sterylizacja. Wskaźniki procesu sterylizacji. Barwienie komórek bakteryjnych metodą Grama.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- ćwiczenia w grupach,
- doświadczenia laboratoryjne.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

## LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Baj J., (2018) *Mikrobiologia ogólna*, PWN, Warszawa.
2. Dzierżanowska D.: (2018) *Antybiotykoterapia praktyczna*. Alfa-Medica Press, Bielsko-Biała.
3. Gospodarek E, Mikucka A. (2013) *Mikrobiologia w dietetyki*. PZWL, Warszawa.
4. Graeme-Cook K., Richard Killington R., Jane Nicklin J.(2020) , *Mikrobiologia – krótkie wykłady*, PWN, Warszawa.
5. Heczko P. (2007).: *Mikrobiologia lekarska*. PZWL, Warszawa.
6. Zaremba M.L., Borowski J. (2013), *Mikrobiologia lekarska*. PZWL, Warszawa.
7. Virella G. (2015) , *Mikrobiologia i choroby zakaźne*, Wydawnictwo Medyczne Urban i Partner, Wrocław.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach
Umiejętności	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach
Kompetencje	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Biochemia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami biochemii poprzez:

- przedstawienie budowy, funkcji i właściwości cukrów, białek i tłuszczów,
- przedstawienie głównych szlaków metabolicznych ww. grup związków organicznych,
- kształtowanie umiejętności planowania, opisywania pracy własnej oraz wyciągania wniosków na podstawie otrzymanych wyników.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wyjaśnia poznane pojęcia z zakresu podstaw biochemii objętych programem.	K_W03
W02	Zna poznane szlaki metaboliczne z zakresu podstaw biochemii objęte programem.	K_W05
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić dziennik laboratoryjny, tj. potrafi zaplanować pracę (wybrany eksperyment) oraz zapisać jej przeprowadzenie i obserwacje.	K_U40, K_U42
U02	Potrafi przeprowadzić zaplanowaną i opisaną wcześniej pracę (wybrany eksperyment).	K_U40, K_U42, K_U41
U03	Potrafi wyciągać wnioski na podstawie otrzymanych danych (obserwacji) uzyskanych z pracy własnej.	K_U40, K_U42

<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Rozumie potrzebę posiadania i rozwijania wiedzy teoretycznej w celu wyciągnięcia poprawnych wniosków na podstawie uzyskanych danych.	K_K01
K02	Posiada umiejętność organizacji pracy zarówno własnej, jak i w grupie (rozdzielania zadań) i zarządzania czasem w trakcie podejmowanej pracy.	K_K07
K03	Posiada umiejętność rozpoznawania niebezpieczeństwa i odpowiedniego na nie reagowania z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K_K08

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Zapoznanie z treściami programowymi przedmiotu. Omówienie sposobu prowadzenia zajęć; przedstawienie zasad zaliczenia przedmiotu; tj. formy zaliczenia – egzaminu.
2.	Kierunki metabolizmu oraz budowa i rola ATP w komórce.
3.	Metabolizm aminokwasów. Transaminacja, deaminacja oksydacyjna. Rozpad szkieletów węglowych – aminokwasy gluko- i ketogenne
4.	Przestrzenne struktury białek. Struktura I-, II-, III- i IV-rzędowa; wpływ przestrzennej struktury na funkcje biologiczne białek ze szczególnym uwzględnieniem kolagenów.
5.	Tłuszcze – trawienie, transport i metabolizm. Podwójne oblicze tkanki tłuszczowej; stan odżywienia a regulacja litogenezy.
6.	Kwasy nukleinowe – znaczenie biomedyczne; udział DNA i różnego rodzaju RNA w ekspresji genów – biosynteza białka. Znaczenie biomedyczne; udział DNA i różnego rodzaju RNA w ekspresji genów – biosynteza białka.
7.	Komunikacja wewnątrz- i zewnątrzkomórkowa – budowa, rodzaje i funkcje błon komórkowych. Rodzaje transportu trans membranowego i jego znaczenie biomedyczne.
8.	Układ endokryny – budowa, klasyfikacja, funkcje. Znaczenie biomedyczne hormonów, udział hormonów w procesach komunikacji wewnątrzkomórkowej.
9.	Woda i jej znaczenie w organizmie żywym.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zapoznanie z regulaminem pracowni biochemicznej. Zapoznanie z zasadami zaliczenia ćwiczeń/laboratorium z biochemii.
2.	Zapoznanie z podstawowym sprzętem laboratoryjnym używanym w pracowni biochemicznej, niezbędnym do przeprowadzenia przewidzianych programem doświadczeń studenckich. Zapoznanie z podstawowymi czynnościami związanymi z używaniem sprzętu laboratoryjnego.
3.	Budowa, funkcje i klasyfikacje aminokwasów biogennych oraz innych biorących udział w metabolizmie organizmu człowieka.
4.	Budowa, funkcje, właściwości oraz wybrane klasyfikacje białek organizmu człowieka. Proces denaturacji białek. Doświadczenia: reakcje strącania białek pod wpływem wybranych czynników i reakcja biuretowa.
5.	Budowa, funkcje, właściwości oraz wybrane klasyfikacje cukrów ze szczególnym uwzględnieniem cukrów o znaczeniu fizjologicznym (pentozy, heksozy, błonnik); doświadczenia: wykrywanie skrobi i próba Seliwanowa.
6.	Metabolizm glukozy i glikogenu w organizmie człowieka. Regulacja hormonalna poziomu glukozy we krwi człowieka.
7.	Budowa, funkcje i właściwości tłuszczów. Doświadczenie: reakcja zmydlania tłuszczów.
8.	Kwasy nukleinowe – budowa chemiczna, struktura przestrzenna, znaczenie w biosyntezie białek, rodzaje kwasów nukleinowych.
9.	Enzymy – budowa, funkcje, jednostki aktywności, wybrane klasyfikacje, czynniki wpływające na aktywność enzymów.
10.	Hormony – budowa, funkcje, umówienie wybranych hormonów i ich działania oraz wpływu na organizm człowieka
11.	Procesy biochemiczne – reakcje, które zachodzą w organizmach żywych, umożliwiające im przetrwanie oraz adaptację do zmieniającego się środowiska.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- ćwiczenia w grupach,
- doświadczenia laboratoryjne,

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. K. Pasternak, (2009) *Biochemia, Podręcznik dla studentów medycznych studiów licencjackich*, Wydanie 13, Wydawnictwo Czelej, Lublin.
2. V.W. Rodwell., red. nauk. tłumaczenia Ryszard T. Smoleński, (2018), *Biochemia Harpera Ilustrowana*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. E. Bańkowski (2016), *Biochemia, Podręcznik dla studentów uczelni medycznych*, Wydanie trzecie, Wydawnictwo ERDA Urban and Partner.
4. Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L., Gatto G.J. (2018). *Biochemia*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
5. Murray Robert K. [i in.]; red. nauk. tłumaczenia Franciszek Kokot. (2015). *Biochemia Harpera*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
6. J.G. Salway, (2009). *Biochemia w zarysie: podręcznik dla studentów wydziałów medycznych*. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław.
7. John McMurry. (2017). *Chemia organiczna TOM 1-5*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach
Umiejętności	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach
Kompetencje	egzamin pisemny, ćwiczenia sprawdzające, prezentacja, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Podstawy pracowni żywienia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z planowaniem i wykorzystaniem różnych etapów procesu technologicznego sporządzania potraw w planowaniu dietoterapii schorzeń objętych polskim systemem dietetycznym. Uzyskana wiedza pozwoli studentowi dokonywać odpowiednich doborów surowców do produkcji potraw planowanych w dietoterapii oraz odpowiednich technik sporządzania potraw. Wykształcenie umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy teoretycznej.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności, metody przechowywania żywności.	K_W07
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U10
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgania opinii ekspertów.	K_K01

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Organizacja pracy w produkcji potraw. Wybrane zagadnienia z żywienia dietetycznego.
2.	Zastosowanie warzyw i owoców w żywieniu dietetycznym.
3.	Zastosowanie produktów zbożowych w żywieniu dietetycznym.
4.	Zastosowanie nabiału w żywieniu dietetycznym.
5.	Zastosowanie mięsa, ryb i nasion roślin strączkowych w żywieniu dietetycznym.
6.	Zastosowanie olei, nasion, miodu w żywieniu dietetycznym.
7.	Zastosowanie superfoods w żywieniu dietetycznym.
8.	Zastosowanie pozostałych surowców w żywieniu dietetycznym.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Ciborowska H., Rudnica A., Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
2. Gawęcki J., Żywnienie człowieka Tom 1 i 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022.
3. Kubiński W., Niekurzak M., Kubińska-Jabcoń E., Badanie towarów spożywczych, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	kolokwium, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Negocjacje i rozwiązywanie konfliktów**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		8	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			17
<b>RAZEM</b>			<b>25</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>1</b>

**CELE PRZEDMIOTU:**

Zapoznanie z istotą konfliktu w grupie.

Doskonalenie umiejętności rozpoznawania sytuacji konfliktowej.

Ukazanie wpływu grupy na proces powstawania i rozwiązywania konfliktu.

Doskonalenie umiejętności pozwalających na powstrzymanie procesu eskalacji konfliktu na jak najwcześniejszym etapie jego rozwoju, bądź pomoc w rozwiązaniu konfliktu w każdej jego fazie.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wyróżnia i opisuje etapy konstruktywnego rozwiązywania konfliktów, zna style rozwiązywania konfliktów.	
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Dokonuje obserwacji i diagnozuje konflikty zachodzące w grupie.	
U02	Rozpoznaje swoje emocje i potrzeby w sytuacji konfliktowej.	
U03	Stosuje zasady i techniki rozwiązywania konfliktów w grupie.	

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Wykazuje odpowiedzialność za przebieg procesu zachodzącego w grupie.	
K02	Dbą o konstruktywne rozwiązanie konfliktu.	

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Definicja konfliktu i rodzaje konfliktu.
2.	Etapy konstruktywnego rozwiązywania konfliktów. Style rozwiązywania konfliktów.
3.	Fazy konfliktu grupowego.
4.	Rola emocji w konflikcie grupowym.
5.	Proces grupowy a sytuacja konfliktowa.
6.	Style rozwiązywania konfliktów.
7.	Konstruktywne sposoby rozwiązywania konfliktu w grupie.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- dyskusja dydaktyczna,
- burza mózgów,
- techniki dramowe,
- metoda warsztatowa,
- symulacje sytuacji,
- praca indywidualna i grupowa,
- rozwiązywanie zadań problemowych.

**PRACA INDYWIDUALNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu,
- kształtowanie umiejętności poznanych na zajęciach.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Berendt J., Panas M., Lorenc Ve., *Konflikt, szacunek, zgoda. Porozumienie bez przemocy w praktyce biznesowej*, wyd. Onepress, Gliwice 2022.
2. Kowalewski P., *Profesjonalne negocjacje. Psychologia rozmów (nie tylko) biznesowych*, wyd. Onepress, Gliwice 2022.
3. Praca zbiorowa, *Rozwiązywanie sytuacji konfliktowych*, wyd. Difin, Warszawa 2019.
4. Chęłpa S., Witkowski T., *Psychologia konfliktów. Praktyka radzenia sobie ze sporami*, wyd. Bez Maski, Wrocław 2015.
5. Marshall B. Rosenberg, *Porozumienie bez przemocy: o języku serca*, wydanie 2 rozsz., przeł. Kłobukowski M., wyd. Jacek Santorski & Co Agencja Wydawnicza, Warszawa 2009.
6. David J. Lieberman, *Sztuka rozwiązywania konfliktów: jak porozumieć się w każdej sytuacji*, Gdańskie Wydaw. Psychologiczne, Gdańsk 2005.
7. Wendy Grant, *Zaradzić konfliktom : zamień konflikt we współpracę*, z ang. przeł. Szymańska-Kumaniecka J., "Klub dla Ciebie", Warszawa 2008.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Klaus W. Vopel, *Kreatywne rozwiązywanie konfliktów : zabawy i ćwiczenia dla grup*, [przeł. z niem. Magdalena Jałowicz], "Jedność", Kielce 2003.
2. Robert J. Edelman, *Konflikty w pracy*, przeł. Sylwia Kot, Gdańskie Wydaw. Psychologiczne, Gdańsk 2002.

#### NETOGRAFIA:

1. [http://nop.ciop.pl/m5-2/m5-2\\_2.htm](http://nop.ciop.pl/m5-2/m5-2_2.htm)
2. <https://www.gimiversity.pl/files/document/a8ba3089b6196f2a4fd9fc397b9379821521202448.pdf>
3. <https://wypasukcesu.pl/wiedza/biznes-finanse/rodzaje-konfliktow-przyczyny-rozwiazywanie>
4. <https://pracenaukowe.wwszip.pl/prace/prace-naukowe-26.pdf#page=55>

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	aktywność na zajęciach
Umiejętności	aktywność na zajęciach
Kompetencje	aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy

**Nazwa zajęć: Dietoprofilaktyka**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: język polski

Semestr studiów: III

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia – zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			84
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Nabycie wiedzy i umiejętności w kierunku prawidłowego postępowania dietetycznego będącego podstawą zapobiegania i zwalczania chorób cywilizacyjnych.

Rozwijanie umiejętności i postaw służących zdrowiu.

Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	K_W02
W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	K_W02
W03	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów..	K_W02, K_W03

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U03 K_U04 K_U05 K_U07 K_U10
U02	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami, a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U04 K_U05 K_U07
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K02

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Dietoprofilaktyka otyłości i zespołu metabolicznego.
2.	Dietoprofilaktyka niedoboru żelaza.
3.	Dietoprofilaktyka osteoporozy.
4.	Dietoprofilaktyka chorób sercowo - naczyniowych.
5.	Dietoprofilaktyka cukrzycy.
6.	Dietoprofilaktyka nowotworów.
7.	Dietoprofilaktyka zatruc pokarmowych.
8.	Dietoprofilaktyka chorób nerek.
9.	Dietoprofilaktyka alergii pokarmowej.
10.	Dietoprofilaktyka niealkoholowej stłuszczeniowej choroby wątroby.
11.	Dietoprofilaktyka nieswoistych zapalnych chorób jelit.
12.	Dietoprofilaktyka próchnicy zębów.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Planowanie sposobu żywienia w diecie niskokalorycznej.
2.	Planowanie sposobu żywienia w diecie o zwiększonej zawartości błonnika pokarmowego.
3.	Planowanie sposobu żywienia w diecie niskocholesterolowej.
4.	Planowanie sposobu żywienia w diecie bogatej w naturalne antyoksydanty.
5.	Dobór produktów zalecanych dla pacjentów z niedoborem selenu oraz planowanie sposobu żywienia bogatego w ten składnik.
6.	Dobór produktów zalecanych dla pacjentów z niedoborami witamin z grupy B oraz planowanie sposobu żywienia bogatego w te witaminy.
7.	Planowanie sposobu żywienia w diecie wzbogaconej w wielonienasycone kwasy tłuszczowe.
8.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegania anemii.
9.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegania osteoporozы.
10.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegania nadciśnienia tętniczego.
11.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegania cukrzycy.
12.	Dobór produktów zalecanych dla pacjentów z niedoborem magnezu oraz planowanie sposobu żywienia bogatego w ten składnik.
13.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegania miażdżycy.
14.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającego nowotworom.
15.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającego zatruciom pokarmowym.
16.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegania nadwagi i otyłości u dzieci i młodzieży.
17.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającego nieprawidłowemu rozwojowi płodu ludzkiego.

18.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającemu alergii pokarmowej.
19.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającemu niezakaźnym schorzeniom narządów przewodu pokarmowego.
20.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającemu niezakaźnym schorzeniom narządów przewodu pokarmowego- kontynuacja tematyki.
21.	Dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającemu chorobom nerek.
22.	Dobór produktów zalecanych i zabronionych dla pacjentów z refluksem żołądkowo – przelykowym i chorobą wrzodową oraz dietoprofilaktyka i opracowanie programu profilaktycznego zapobiegającemu tym chorobom.
23.	Dobór produktów zalecanych dla pacjentów z niedoborem selenu oraz planowanie sposobu żywienia bogatego w ten składnik.
24.	Dobór produktów zalecanych dla pacjentów z niedoborami witamin z grupy B oraz planowanie sposobu żywienia bogatego w te witaminy.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- obserwacja,
- pokaz.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Bawa Sa'eed, Gajewska D., Kozłowska L. i inni: Dietoterapia 1. SGGW, wydanie I, Warszawa 2009.
2. S. Małgorzewicz, Żywnienie Kliniczne. Praktyczne zagadnienia, Wyd. czelej, Lublin 2020.
3. Woynarowska B.: Profilaktyka w pediatrii. PZWL, 2008.
4. Tatoń J., Czech A., Bernas M.: Otyłość zespół metaboliczny. PZWL, Warszawa 2007.
5. Jarosz M., Dzieniszewski J.. Alergie pokarmowe. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
6. Łysiak-Szydłowska W.: Żywnienie kliniczne. Wybrane zagadnienia. Via Medica, Gdańsk 2000.
7. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, 2010.
8. Huch R., Schaefer S.: Niedobór żelaza i niedokrwistość z niedoboru żelaza. MedPharm 2008.
9. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 2007.
10. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.
11. Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000, tom 2.
12. Hasik J.: Dietetyka. PZWL, Warszawa 1999.
13. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, Warszawa 2006.
14. Herold G.: Medycyna wewnętrzna, repetytorium dla studentów medycyny i lekarzy. PZWL, wydanie III, Warszawa 2004.
15. Raszeja-Wyszomirska J., Ławniczak M., Marlicz W. i wsp.: Niealkoholowa choroba tłuszczowa wątroby – nowe spojrzenie. Pol. Merk. Lek., 2008, XXIV, 144, 568.
16. Mach T.: Niealkoholowa tłuszczowa choroba wątroby. Przegląd Gastroenterologiczny 2007; 2 (2): 101–105.
17. Szadkowska A., Bodalski J.: Epidemie XXI wieku – otyłość i cukrzyca: prewencja i leczenie w wieku rozwojowym. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 3, 317 – 325.
18. Szczeklik – Kumala Z., Czech A., Tatoń J.: Taktyka prewencji cukrzycy typu 2. Medycyna Metaboliczna, 2002, 6, 4, 41 – 47.
19. Łapińska J.: Postępy w leczeniu zachowawczym nieswoistych zapaleń jelit. Polska Medycyna Rodzinna, 2004, 6, 3, 1073 – 1078.
20. Stadnicki A., Witalińska – Łabuzek J.: Nieswoiste zapalenia jelit – patogeneza i leczenie. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 2, 105 – 112.

21. Szostak W. B.: Zwalczanie otyłości w profilaktyce metabolicznych chorób cywilizacyjnych. *Żywność Człowieka i Metabolizm*, 2005, 32, 1, 15 – 27.
22. Tatoń J.: Patogeneza i klasyfikacja otyłości dla celów prewencji i leczenia. *Polska Medycyna Rodzinna*, 2003, 5, 3, 523 – 536.
23. Krakuska M. E.: Rola odżywiania w profilaktyce onkologicznej. *Zdr. Publ.*, 2006, 116 (2), 296 – 300.
24. Haloń A., Samet A., Gładzki A.: Leczenie biegunek – praktyczne spojrzenie na współczesne możliwości i ograniczenia terapii. *Przew Lek*, 2001, 4, 5, 60-65.
25. Gładzki A., Samet A., Haloń A.: Biegunki – etiopatogeneza i klinika w świetle współczesnej wiedzy. *Przew Lek* 2000, 10, 19-26.
26. Ciok J.: Żywność w patogenezie i leczeniu nieswoistych zapalnych chorób jelit. *Nowa Medycyna*, 1999, 6, 10, zeszyt 94, 24 – 31.
27. Stadnicki A., Witalińska – Łabuzek J.: Nieswoiste zapalenia jelit – patogeneza i leczenie. *Polska Medycyna Rodzinna*, 2003, 5, 2, 105 – 112.
28. Szajewska H.: Probiotyki i prebiotyki w pediatrii. *Lekarz Rodzinny*, 2006 (czerwiec), Rok 11, dodatek, 6 – 15.
29. Rutkowski B., Małgorzewicz S., Łysiak - Szydłowska W. z Grupą Ekspertów. Stanowisko dotyczące rozpoznawania oraz postępowania w przypadku niedożywienia dorosłych chorych z przewlekłą chorobą nerek. *Forum Nefrol.* 2010, 3, 2, 138 - 142.
30. Rydzewska – Rosłowska A., Myśliwiec M.: Nefroprotekcja. *Lekarz* 2007; 12: 39-48.
31. Życińska K., Olędzka – Oręziak M., Wardyn K.A.: Profilaktyka przewlekłej niewydolności nerek. W jaki sposób można opóźnić postępy choroby? *Nowa Klinika* 2001, 8 (10):1045-1049.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Suplementy diety**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			59
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi suplementów diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów.

Omówienie poszczególnych rodzajów suplementów diety i ich zastosowania, w tym roślinnych suplementów diety.

Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami żywności a suplementami diety.

Zapoznanie studentów z obowiązującymi oświadczeniami żywieniowymi.

Omówienie zagrożeń wynikających ze stosowania nadmiaru suplementów diety.

Badanie jakości suplementów diety, m.in. oznaczenie zawartości składników czynnych, zanieczyszczeń.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii.	K_W03, K_W01, K_W05
W02	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	K_W00, K_W10
W03	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	K_W18, K_W17

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U01 K_U10 K_U14
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U02
U03	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami, a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U05, K_U06, K_U12
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	K_K01

**TREŚCI PROGRAMOWE:**

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Przepisy dotyczące suplementów.
2.	Zastosowanie suplementacji witaminowej w leczeniu niedoborów.
3.	Zastosowanie suplementacji mineralnej w leczeniu niedoborów.
4.	Roślinne suplementy diety. Związki aktywne w suplementach diety wspomagające odchudzanie.
5.	Interakcje pokarmów i suplementów diety oraz związane ze stosowaniem suplementów.
6.	Oświadczenia żywieniowe a suplementy diety i żywność.
7.	Antyoksydanty w suplementach diety i ich znaczenie w leczeniu chorób cywilizacyjnych.
8.	Wykorzystanie suplementów diety w leczeniu szpitalnym.
9.	Zagrożenia wynikłe ze stosowania nadmiaru suplementów diety.
10.	Rynek żywności wzbogaconej.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Postaci farmaceutyczne suplementów diety. Ocena dostępności farmaceutycznej suplementów diety. Stosowanie suplementów diety w poszczególnych defektach kosmetycznych.
2.	Badanie stopnia nawilżenia skóry. Preparaty wzmacniająco-pobudzające oraz uspokajające i antystresowe.
3.	Stosowanie suplementów diety w różnych schorzeniach (krzywica, osteoporoza, żylaki, choroby oczu itd.). Oznaczanie wapnia w preparatach.
4.	Suplementy diety wspomagające odchudzanie – preparaty. Pomiary antropometryczne (masa, wysokość, grubość fałdu skórniego) w ocenie otyłości.
5.	Suplementy diety dla sportowców i osób ze zwiększonym wysiłkiem fizycznym. Oznaczenie zawartości białka w suplementach.
6.	Suplementy diety przy obniżonej odporności immunologicznej. Oznaczanie polifenoli w suplementach.
7.	Wspomaganie diety kobiet w ciąży i matek karmiących suplementami. Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych preparatów (oznaczenie rtęci).
8.	Ocena diety pod względem spożycia witamin i składników mineralnych przy użyciu programu komputerowego i propozycje suplementacji.
9.	Interakcje i działania niepożądane suplementów diety oraz dodatków do żywności z lekami i żywnością.
10.	Pozytywne i negatywne aspekty stosowania substancji dodatkowych do żywności
11.	Dodatki do żywności sprzyjające otyłości. Dodatki do żywności typu light.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- dyskusja,
- studium przypadku,
- praca w grupach,
- ćwiczenia praktyczne.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN Normy żywienia dla populacji Polski – 2024 r.
2. Brzezińska, Joanna; Grembecka, Małgorzata. Suplementy diety--specyficzna żywność. *Advances in Hygiene & Experimental Medicine/Postepy Higieny i Medycyny Doswiadczalnej*, 2021, 75.1.
3. Obrzut, M. (2023). *Interakcje leków z żywnością*. PZWL Wydawnictwo Lekarskie.
4. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, [red.] M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020.
5. Zimmer M., Sieroszewski P., Oszukowski P., Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników dotyczące suplementacji u kobiet ciężarnych, *Ginekol. Perinatol. Prakt.*, 2020, 5, 4, 170-181.
6. Jarosz M. Suplementy diety a zdrowie. PZWL 2011.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	praca pisemna, aktywność na zajęciach
Kompetencje	praca pisemna, aktywność na zajęciach

#### KRYTERIA OCENY:

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Interakcje leków z żywnością**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			59
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studenta z kluczowymi pojęciami farmakologii: farmakodynamiką, farmakokinetyką, dystrybucją, biotransformacją i wydalaniem leków oraz czynnikami wpływającymi na ich działanie w organizmie. Omówienie pojęć dawki, efektu terapeutycznego i toksycznego oraz zagadnienia działań niepożądanych i wąskiego okna terapeutycznego. Przedstawienie interakcji lek-żywność, lek-suplement diety i lek-alkohol, z przykładami interakcji farmakokinetycznych i farmakodynamicznych. Omówienie wpływu przewlekłej farmakoterapii na stan odżywienia. Kształtowanie umiejętności oceny ryzyka interakcji leków z żywnością i suplementami diety oraz ryzyka zaburzeń odżywienia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna mechanizmy prowadzące do zaburzeń stanu odżywienia w trakcie leczenia farmakologicznego.	
W02	Zna mechanizmy interakcji między lekami, a suplementami diety.	
W03	Zna i rozumie mechanizmy interakcji między lekami, a pożywieniem.	
W04	Student zna i rozumie ryzyko wystąpienia działań niepożądanych leków oraz rodzaje możliwych działań niepożądanych związanych z farmakoterapią.	
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi wskazać potencjalne ryzyko interakcji pomiędzy lekami, a żywnością oraz suplementami diety, a także przewidywać ich możliwe skutki kliniczne.	

U02	Potrafi ocenić ryzyko wystąpienia zaburzeń stanu odżywienia w trakcie farmakoterapii oraz wskazać właściwego specjalistę odpowiedzialnego za przeciwdziałanie niekorzystnym następstwom interakcji.	
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Wykazuje gotowość do stałego poszerzania i aktualizowania swojej wiedzy zawodowej.	
K02	Student jest otwarty na współpracę i aktywnie działa w zespole podczas realizacji zadań.	
K03	Ponosi odpowiedzialność za powierzone mu zadania oraz rzetelność wykonywanej pracy.	

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Farmakokinetyka – losy leków w organizmie. Omówienie dystrybucji, przemian metabolicznych i wydalania leków oraz czynników wpływających na te procesy.
2.	Wzajemne oddziaływania leków i składników diety – wprowadzenie. Rodzaje interakcji oraz ich mechanizmy zachodzące na etapie wchłaniania i dystrybucji leków.
3.	Konsekwencje kliniczne interakcji lek–żywność – przykłady i znaczenie stanu odżywienia dla ryzyka wystąpienia interakcji.
4.	Wzajemne oddziaływania leków i suplement diety – wprowadzenie. Rodzaje interakcji oraz ich mechanizmy zachodzące na etapie wchłaniania i dystrybucji leków.
5.	Konsekwencje kliniczne interakcji lek–suplement diety – przykłady i znaczenie stanu odżywienia dla ryzyka wystąpienia interakcji.
6.	Interakcje leków na poziomie metabolizmu i wydalania. Mechanizmy działania oraz wpływ uwarunkowań genetycznych na występowanie interakcji.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- wykład konwersatoryjny,
- praca w grupach.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Zachwieja Z.: Interakcje leków z pożywieniem, Wyd. Medpharm, 2016.
2. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje pomiędzy żywnością, suplementami diety a lekami. Wyd. Lekarskie PZWL, 2020.
3. Jarosz M. Suplementy diety a zdrowie. PZWL, Warszawa 2008.
4. Jarosz, Wolnicka (2010): *Suplementy diety a leki*. W: M. Jarosz (red.), *Praktyczny Podręcznik Dietetyki*(s. 550-553). Warszawa: Wyd. IŻŻ.
5. Zieleń-Zynek I., Będowska-Szczepańska A., Ziółkowski G., Gąsior M., Hudzik B., Zubelewicz-Szkodzińska B. *Interakcje wybranych leków kardiologicznych ze składnikami diety*. Folia Cardiologica 2019: 14(1): 46-51.
6. Olędzka (2016): *Interakcje pomiędzy suplementami diety a lekami*. W: R. Jachowicz (red.) *Farmacja Praktyczna* (wyd.2, s. 576-583). Wrocław: wyd. PZWL.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Orzechowska-Juzwenko K.: Farmakologia kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL 2019.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	praca pisemna, aktywność na zajęciach
Umiejętności	praca pisemna, aktywność na zajęciach
Kompetencje	praca pisemna, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV

Forma zaliczenia zajęć: ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		24	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			24
Praca własna studenta			76
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wyposażenie studenta w:

- wiedzę z zakresu: celowości prowadzenia działalności badawczej; faz badania klinicznego; budowy oryginalnej pracy naukowej; zasadności współpracy naukowej z innymi badaczami - w tym: pracy zespołowej,
- umiejętności: samodzielnego wyboru tematyki pracy licencjackiej, zaplanowanie kolejnych etapów realizacji badań, na których będzie oparta praca dyplomowa,
- kompetencje: przygotowanie do podjęcia studiów II stopnia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna etapy pracy badawczej, metody i techniki badań oraz etykę pracy naukowej.	K_W30
W02	Zna bazy z literaturą naukową.	K_W41
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi racjonalnie wybrać temat pracy licencjackiej.	K_U40
U02	Umie przygotować zarys pracy dyplomowej.	K_U40, K_U49
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Ma przygotowanie do wykonywania zawodu ze szczególną starannością, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi.	K_K04
K02	Jest świadomy potrzeby ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K16

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Wybór tematyki pracy licencjackiej.
2.	Wybór promotora.
3.	Zasady prowadzenia badań do pracy dyplomowej.
4.	Zasady pisania pracy dyplomowej.
5.	System antyplagiatowy.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- materiały multimedialne,
- burza mózgów.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Petrie A. i Sabin C. (2006) Statystyka medyczna w zarysie. PZWL, Warszawa.
2. Grabowski H. (2013) Wykłady z metodologii badań empirycznych, Impuls, Kraków.
3. Singh S. i Ernst E. (2012) Lekarze czy znachorzy?, Czarna Owca, Warszawa.
4. Weiner J. (2018) Techniki pisania i prezentacji przyrodniczych prac naukowych, PWN, Warszawa.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

### KRYTERIA OCENY:

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Metodologia badań**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV, V

Forma zaliczenia zajęć: ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia		32	32
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			
Praca własna studenta			68
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wyposażenie studenta w:

- wiedzę z zakresu: celowości i powagi prowadzenia działalności badawczej; faz badania klinicznego; budowy oryginalnej pracy naukowej; zasadności współpracy naukowej z innymi badaczami - w tym: pracy zespołowej,
- umiejętności: samodzielnego przygotowania zarysu wniosku o finansowanie badania naukowego; samodzielnego przygotowania formularza świadomej zgody na udział w badaniu; unikania podstawowych błędów odnośnie formy i treści maszynopisów naukowych; odnajdywania piśmiennictwa w elektronicznych bazach danych,
- kompetencje: przygotowanie do podjęcia studiów II stopnia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozumie zasady etyki w nauce oraz typy eksperymentów biomedycznych.	K_W40
W02	Zna etapy pracy badawczej, metody i techniki badań oraz ich dobór.	K_W40
W03	Wie jak odnajdywać piśmiennictwo w elektronicznych bazach danych.	K_W39
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Umie korzystać z konwencjonalnych i elektronicznych baz bibliotecznych.	K_U21
U02	Potrafi napisać wniosek do komisji bioetycznej o zgodę na przeprowadzenie badania naukowego.	K_U27
U03	Umie przygotować formularze informacji o prowadzonym badaniu oraz zgody na udział w badaniu.	K_U45

<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Ma przygotowanie do wykonywania zawodu ze szczególną starannością, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi.	K_K04, K_K07, K_K08
K02	Jest świadomy potrzeb ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K03
K03	Jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia.	K_K16

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
1.	Specyfika języka naukowego: zwięzłość, precyzja, hermetyczność.
2.	Internet, jako źródło wiedzy o finansowaniu badań naukowych.
3.	Samodzielne przygotowanie formularza świadomej zgody na udział w badaniu.
4.	Cztery fazy badania klinicznego.
5.	Autorstwo prac naukowych.
6.	Wyszukiwanie piśmiennictwa, słowa kluczowe, PubMed.
7.	Co to jest: Reuters JCR (Journal Citation Report), Impact Factor, indeks Hirscha?
8.	Co może naukowo badać dietetyk? Przykłady praktyczne.
9.	Jak publikować? Wybór formy, treści i czasopisma celem publikacji własnej pracy.
10.	Archiwizacja piśmiennictwa naukowego, systemy elektroniczne, Reference Manager.
11.	Metody i narzędzia badawcze.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- metoda warsztatowa,
- wizyty wirtualne w Głównej Bibliotece Lekarskiej w Warszawie.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### **LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Brzeziński J.M. (2019). Metodologia badań psychologicznych. PWN, Warszawa.
2. Creswell J.W. (2013) Projektowanie badań naukowych. Metody jakościowe, ilościowe i mieszane. UJ Kraków.
3. Hall GM (Red). (1996). Publikacje naukowe w medycynie. Jak pisać? Wydawnictwo Medyczne SANMEDICA, Warszawa.
4. Kózka M., Lenartowicz H. (2019). Metodologia badań w pielęgniarstwie. Podręcznik dla studiów medycznych. PZWL Wydawnictwo Lekarskie Warszawa.
5. Weiner J. (2018) Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Przewodnik praktyczny. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa.
6. Czarkowski M, Różyńska J. (2008). Świadoma zgoda na udział w eksperymencie medycznym. Poradnik dla badacza. Ośrodek Bioetyki Naczelnej Rady Lekarskiej. Naczelna Izba Lekarska. Warszawa.

#### **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. European Commission. (2010). EUR 24452 - European Textbook on Ethics in Research. Luxembourg, Publications Office of the European Union.
2. Józwiak M. (1997). Jak publikować? Gazeta Lekarska, numer 10: 54-55.
3. Kohn A. (1996). Fałszywi prorocy. Oszustwo i błąd w nauce i medycynie. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Żywnienie zbiorowe**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			84
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studenta z zasadami obsługi konsumenta w gastronomii i cateringu, z firmami działającymi w branży gastronomicznej oraz podstawowymi elementami prowadzenia firmy cateringowej.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozumie zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	K_W08
W02	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W07
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw oraz stosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U11
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	K_K08
K02	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K09

## TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Definicja żywienia zbiorowego. Charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Rodzaje działalności cateringowej. Rodzaje imprez obsługiwanych przez firmy cateringowe. Metody dostarczania potraw w działalności cateringowej.
2.	Wyposażenie w cateringu – wyposażenie do produkcji, restytucji, transportu i serwowania potraw. Zastawa stołowa: naczynia szklane, zastawa stołowa metalowa i ceramiczna.
3.	Wyposażenie w cateringu. Zasady nakrywania do stołu. Nakrywanie do śniadań, do obiadu, do kolacji. Zasady serwowania śniadań, zakąsek, zup.
4.	Zasady serwowania dań zasadniczych, deserów i owoców.
5.	Zasady serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Systemy obsługi gości w gastronomii.
6.	Zasady układania menu.
7.	Organizacja przyjęć okolicznościowych. Organizacja i obsługa konferencji.
8.	Perspektywy rozwoju usług gastronomicznych.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Elementy marketingu i zarządzania firmą cateringową. Cechy dobrego plakatu reklamowego. Analiza popytu i segmentacja rynku zbytu.
2.	Organizacja działalności podmiotów gospodarczych. Praca z rocznikiem statystycznym.
3.	Pojęcia i elementy ceny. Czynniki decyzji cenowych w gastronomii.
4.	Podstawowe metody kształtowania cen. Różnicowanie cen.
5.	Strategie produktu gastronomii systemowej.
6.	Księgowość w gastronomii.
7.	Własna firma cateringowa.
8.	Układanie biznesplanu część 1.
9.	Układanie biznesplanu część 2. Projekt sali konsumenckiej - techniki ustawiania wyposażenia do obsługi gości indywidualnych oraz przyjęć zorganizowanych.
10.	Organizacja przyjęć okolicznościowych. Zasady układania menu. Rodzaje kart i ich cechy. Opracowanie menu na imprezę okolicznościową.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

## LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Czarniecka-Skubina E (red.) Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa, 2016.
2. Mielczak Z., Urbańska B.: Gospodarka i rachunkowość w gastronomii. WsiP, Warszawa 2012.
3. Czarniecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. SGGW, Warszawa 2008. Hall GM (Red). (1996). Publikacje naukowe w medycynie. Jak pisać? Wydawnictwo Medyczne SANMEDICA, Warszawa.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Podstawy diagnostyki laboratoryjnej**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			16
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studentów z badaniami laboratoryjnymi, których wyniki są niezbędne do diagnostyki i monitorowania postępów terapii zaburzeń metabolicznych i chorób o podłożu wadliwego żywienia oraz ich interpretacji. Zapoznanie studentów z interpretacją wyników laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i głównymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna główne badania laboratoryjne.	K_W12
W02	Rozumie związek między wynikami badań laboratoryjnych a stanem czynnościowym narządów, w tym skóry.	K_W12
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi powiązać wynik badania laboratoryjnego z oceną stanu zdrowia.	K_U28, K_U29
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do skutecznego komunikowania się z pracownikami ochrony zdrowia w ramach współodpowiedzialności za zdrowie pacjenta.	K_K02
K02	Jest świadom potrzeb ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K05
K03	Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.	K_K13

## TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Faza przedanalityczna i analityczna badań – rodzaje próbek, pobieranie próbek, transport, możliwości popełnienia błędów, zasady bezpieczeństwa pacjenta i osoby pobierającej materiał biologiczny do analizy.
2.	Interpretacja wyników – pojęcia wartości referencyjne, wyznaczanie wartości referencyjnych, wartości patologiczne, markery, dokładność metody.
3.	Metody stosowane w badaniach analitycznych: biochemiczne - spektrofotometryczne, chromatograficzne, immunologiczne, obrazowe, Zasady doboru metod. Wyników badań jakościowe i ilościowe.
4.	Badania patomorfologiczne: zlecenie badania, sposoby pobierania materiału do badań, przygotowanie, metody patomorfologiczne, analiza wyników, osoby uprawnione do wydawania wyników.
5.	Badania hematologiczne – badanie składu krwi, niedokrwistość.
6.	Diagnostyka układu krzepnięcia –zaburzenia, hemofilia, zakrzepica.
7.	Zaburzenia gospodarki węglowodanowej- cukrzyca. Badanie funkcji narządu – badania czynnościowe.
8.	Zaburzenia wodno-elektrolitowe – diagnostyka.
9.	Diagnostyka zaburzeń przemiany mineralnej. Niedobór witaminy D, osteoporoza osteomalacja.
10.	Diagnostyka w chorobach nowotworowych.
11.	Markery nowotworowe, monitorowanie terapii.
12.	Diagnostyka zakażeń bakteryjnych i wirusowych.
13.	Diagnostyka zakażeń grzybiczych, sterylizacja.
14.	Diagnostyka zaburzeń hormonalnych.
15.	Diagnostyka tłuszczu – miażdżyca.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zasady pobierania krwi, płynów z jam ciała, przechowywanie, transport, błędy fazy przedanalitycznej i analityczna badań, zasady bezpieczeństwa pacjenta i osoby pobierającej materiał biologiczny do analizy, dokładność, precyzja, wiarygodność wyników badań.
2.	Wyniki jakościowe i ilościowe - ocena na podstawie przykładów.
3.	Przykłady badań patomorfologicznych – zasady przekazywania wyników pacjentom.
4.	Wskaźniki laboratoryjne niedokrwistość i zaburzenia krzepliwości, rozmaz krwi i oznaczenia retykulocytów.
5.	Interpretacja wyników morfologii, rozmazu, metoda liczenia i retykulocytów. Wpływ niedokrwistości i zaburzenia krzepliwości na skórę.
6.	Interpretacja wyników glukozy, hemoglobiny glikowanej, insuliny u chorych na cukrzycę i badania powikłań.
7.	Badanie parametrów krytycznych.
8.	Diagnostyka zaburzeń przemiany mineralnej przy podejrzeniu osteoporozy i osteomalacji. Niedobór witaminy D - przyczyny.
9.	Interpretacja wyników badań moczu.
10.	Markery nowotworowe skóry.
11.	Markery, niedożywienia kateksji.
12.	Przykłady badań bakteryjnych i wirusowych.
13.	Badania wirusowe, wirusowe zapalenie wątroby. Szczepienia przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby.
14.	Zmiany skórne w zakażeniach bakteryjnych i wirusowych.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Dembińska-Kieć A., Naskalski J., Solnica B. (2017). Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Edra Urban & Partner, Wrocław.
2. Solnica B. (2019) Diagnostyka laboratoryjna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Warszawa.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Mariańska B., Fabijańska-Mitek J., Windyga J. (2003) Badania laboratoryjne w hematologii. PZWL, Warszawa,.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Podstawy pracowni żywienia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem nauczania jest zapoznanie studenta z planowaniem i wykorzystaniem różnych etapów procesu technologicznego sporządzania potraw w planowaniu dietoterapii schorzeń objętych polskim systemem dietetycznym. Uzyskana wiedza pozwoli studentowi dokonywać odpowiednich doborów surowców do produkcji potraw planowanych w dietoterapii oraz odpowiednich technik sporządzania potraw. Wykształcenie umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy teoretycznej.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna w stopniu zaawansowanym technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności, metody przechowywania żywności.	K_W07
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U10
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgania opinii ekspertów.	K_K01

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Produkcja potraw w diecie podstawowej.
2.	Produkcja potraw w diecie bogatoresztkowej.
3.	Produkcja potraw w diecie łatwostrawnej.
4.	Produkcja potraw w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.
5.	Produkcja potraw w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzającej wydzielanie soku żołądkowego.
6.	Produkcja potraw w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
7.	Produkcja potraw w dietach o zmienionej konsystencji.
8.	Produkcja potraw w diecie niskobiałkowej i bogatobiałkowej.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Ciborowska H., Rudnica A., Dietetyka Żywnie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.
2. Gawęcki J., Żywnie człowieka Tom 1 i 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2022.
3. Kubiński W., Niekurzak M., Kubińska-Jabcoń E., Badanie towarów spożywczych, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	kolokwium, aktywność na zajęciach
Umiejętności	kolokwium, aktywność na zajęciach
Kompetencje	kolokwium, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Kliniczny zarys chorób**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: IV

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		16	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			16
Praca własna studenta			51
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Założeniem przedmiotu jest przekazanie wiedzy i umiejętności w zakresie:

- symptomatologia, rozpoznania, różnicowania i leczenia wybranych chorób wewnętrznych,
- narzędzi pracy lekarskiej: wywiad lekarski, badanie przedmiotowe, badania dodatkowe,
- problemów dietetycznych u pacjentów z chorobami internistycznymi,
- planowania odpowiedniej diety u pacjentów z chorobami internistycznymi,
- weryfikacji i modyfikacji leczenia dietetycznego u pacjentów z chorobami internistycznymi.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W17
W02	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	K_W21
W03	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego.	K_W58, K_W65
W04	Zna wpływ chorób zakaźnych i chorób pasożytniczych na stan odżywienia człowieka.	K_W37
W05	Zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	K_W44
W06	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	K_W46

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U03
U02	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami, a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U06
U03	Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim.	K_U25
U04	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	K_U08
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01
K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	K_K02
K03	Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.	K_K09

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Wywiad w chorobach wewnętrznych.
2.	Badanie przedmiotowe, badania dodatkowe i dokumentacja medyczna.
3.	Nadciśnienie tętnicze – wywiad z pacjentem, postępowanie diagnostyczne.
4.	Choroba wieńcowa – wywiad z pacjentem, postępowanie diagnostyczne.
5.	Alergia/nietolerancja pokarmowa.
6.	Otyłość – problem XXI wieku.
7.	Niedokrwistość – wywiad z pacjentem, postępowanie doagnostyczne.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Wywiad w chorobach wewnętrznych- zajęcia praktyczne.
2.	Badanie przedmiotowe, badania dodatkowe i dokumentacja medyczna.
3.	Nadciśnienie tętnicze – wywiad z pacjentem, postępowanie diagnostyczne.
4.	Choroba wieńcowa – wywiad z pacjentem, postępowanie diagnostyczne.
5.	Alergia/nietolerancja pokarmowa.
6.	Otyłość – problem XXI wieku.
7.	Niedokrwistość – wywiad z pacjentem, postępowanie doagnostyczne.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Choroby wewnętrzne na podstawie Interny Szczeklika, pod redakcją Piotra Gajewskiego.
2. Kompendium Medycyna Praktyczna, Kraków 2013.
3. Daniluk J., Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa, Czelej 2005.
4. Pączek L. (red). Choroby wewnętrzne. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa PZWL 2004.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	egzamin pisemny
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

# ROK 3

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe V**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: V

Forma zaliczenia zajęć: zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia			
Projekt			
Seminarium		24	
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			24
Praca własna studenta			101
<b>RAZEM</b>			<b>125</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>5</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wyposażenie studenta w:

- wiedzę z zakresu: celowości prowadzenia działalności badawczej; faz badania klinicznego; budowy oryginalnej pracy naukowej; zasadności współpracy naukowej z innymi badaczami - w tym: pracy zespołowej,
- umiejętności: samodzielnego wyboru tematyki pracy licencjackiej, zaplanowanie kolejnych etapów realizacji badań, na których będzie oparta praca dyplomowa,
- kompetencje: przygotowanie do podjęcia studiów II stopnia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna etapy pracy badawczej, metody i techniki badań oraz etykę pracy naukowej.	K_W30
W02	Zna bazy z literaturą naukową.	K_W41
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi racjonalnie wybrać temat pracy licencjackiej.	K_U40
U02	Umie przygotować zarys pracy dyplomowej.	K_U40, K_U49
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Ma przygotowanie do wykonywania zawodu ze szczególną starannością, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi.	K_K04
K02	Jest świadomy potrzeby ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K16

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Wybór tematyki pracy licencjackiej.
2.	Wybór promotora.
3.	Zasady prowadzenia badań do pracy dyplomowej.
4.	Zasady pisania pracy dyplomowej.
5.	System antyplagiatowy.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- materiały multimedialne,
- burza mózgów.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Petrie A. i Sabin C. (2006) Statystyka medyczna w zarysie. PZWL, Warszawa.
2. Grabowski H. (2013) Wykłady z metodologii badań empirycznych, Impuls, Kraków.
3. Singh S. i Ernst E. (2012) Lekarze czy znachorzy?, Czarna Owca, Warszawa.
4. Weiner J. (2018) Techniki pisania i prezentacji przyrodniczych prac naukowych, PWN, Warszawa.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

### KRYTERIA OCENY:

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Żywnie w zdrowiu i chorobie**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: V

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wykształcenie prawidłowego postępowania dietetycznego w stanie zdrowia i choroby, umiejętności układania jadłospisów dla pacjentów zdrowych i chorych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W18
W02	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	K_W21
W03	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	K_W22
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U05
U02	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	K_U12

U03	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	K_U13
U04	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	K_U18
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych.
2.	Klasyfikacja i charakterystyka diet.
3.	Dieta podstawowa łatwostrawna i jej modyfikacje.
4.	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
5.	Żywnienie w chorobach jamy ustnej i przełyku.
6.	Dieta w chorobach przewodu pokarmowego.
7.	Dieta w zatruciach pokarmowych.
8.	Żywnienie w chorobach wątroby.
9.	Leczenie żywieniowe pacjenta ze stłuszczeniem wątroby.
10.	Żywnienie w chorobach trzustki.
11.	Żywnienie w chorobach układu krążenia.
12.	Niewydolność wewnątrzwydzielnicza trzustki-dieta cukrzycowa.
13.	Dieta w cukrzycy typu I.
14.	Dieta redukująca masę ciała.
15.	Błędy żywieniowe otyłego pacjenta (praca z dziennikiem żywieniowym). Modyfikacja zachowań żywieniowych.
16.	Odchudzające diety alternatywne.
17.	Dieta w leczeniu zespołu metabolicznego (kontrowersje w leczeniu dietetycznym).
18.	Żywnienie w dnie moczanowej.
19.	Leczenie żywieniowe zaburzeń łaknienia (anoreksja, bulimia, zespół jedzenia nocnego i inne).
20.	Żywnienie w chorobach nerek.
21.	Żywnienie pacjentów w przewlekłej niewydolności nerek leczonych zachowawczo.
22.	Odrębności diety osoby w podeszłym wieku.
23.	Żywnienie w chorobach układu kostnego.
24.	Żywnienie w chorobach neurologicznych.
25.	Żywnienie w chorobach alergicznych.
26.	Profilaktyka chorób dietozależnych.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Zastosowanie i cel diety podstawowej. Charakterystyka diety podstawowej. Układanie jadłospisów.
2.	Zastosowanie i cel diety bogatoresztkowej. Charakterystyka diety bogatoresztkowej. Układanie jadłospisów.
3.	Zastosowanie i cel diety łatwo strawnej. Zastosowanie i cel diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Charakterystyka diety łatwo strawnej i łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Układanie jadłospisów.
4.	Zastosowanie i cel diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Charakterystyka diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Układanie jadłospisów.
5.	Zastosowanie i cel diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Układanie jadłospisów.
6.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z chorobą wrzodową żołądka.
7.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z refluksem żołądkowo-przełykowym.

8.	Zastosowanie i cel diety łatwo strawnej bogatobiałkowej. Charakterystyka diety bogatobiałkowej. Układanie jadłospisów.
9.	Zastosowanie i cel diety łatwo strawnej ubogobiałkowej. Charakterystyka diety ubogobiałkowej. Układanie jadłospisów.
10.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów w diecie płynnej wzmocnionej.
11.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla osób starszych z zapaleniem jamy ustnej i gardła.
12.	Żywienie w przewlekłych chorobach wątroby bez cech encefalopatii. Żywienie w okresie niewyrównania i niewydolności wątroby-encefalopatia wątrobowa. Układanie jadłospisów.
13.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z ostrym zapaleniem trzustki.
14.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z przewlekłym zapaleniem trzustki.
15.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z chorobą Leśniowskiego-Crohna.
16.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego oraz współistniejącym niedożywieniem białkowo-energetycznym.
17.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z nadciśnieniem tętniczym
18.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z miażdżycą.
19.	Żywienie w cukrzycy dorosłych. Układanie jadłospisów dla pacjenta z cukrzycą typu 2.
20.	Układanie jadłospisów dla pacjenta z cukrzycą typu 1.
21.	Zastosowanie i cel diety ubogoenergetycznej. Charakterystyka diety ubogoenergetycznej. Układanie jadłospisów
22.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z zespołem metabolicznym.
23.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z dna moczanową.
24.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z przewlekłą niewydolnością nerek leczonego zachowawczo.
25.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z przewlekłą niewydolnością nerek w okresie dializacyjnym.
26.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z reumatoidalnym zapaleniem stawów (RZS).
27.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z osteoporozą.
28.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z niedokrwistością z niedoboru żelaza
29.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z niedokrwistością z niedoboru witaminy B12
30.	Planowanie sposobu żywienia i układanie jadłospisów dla pacjenta z niedokrwistością z niedoboru kwasu foliowego

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- metoda warsztatowa,
- program Dieta V.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie IV, Warszawa 2019.
2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
3. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1, SGGW, Warszawa 2009.

4. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.
5. Hasik J., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000, tom 2.
6. Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010.
7. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL. Warszawa 2006.
8. Interna Szczeklika 2017, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Systemy jakości żywności**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: V

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studentów ze specyfiką systemu HACCP w gastronomii.

Rozwijanie wiedzy w zakresie higienicznej produkcji potraw.

Doskonalenie praktyczne nabytych umiejętności w zakresie identyfikacji zagrożeń i punktów krytycznych w procesie produkcji potraw.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03
W02	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	K_W06
W03	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W07
W04	Zna i rozumie zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	K_W08
W05	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowania zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszenia świadomości ekologicznej.	K_W30

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U11
U02	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	K_U17
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.	K_K09, K_K10

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Podstawowe wiadomości o systemie HACCP.
2.	System GHP i GMP. Podstawowe akty prawne.
3.	Zasady systemu HACCP.
4.	Rodzaje zagrożeń żywności.
5.	Zagrożenia mikrobiologiczne.
6.	Zagrożenia biologiczne pochodzące z różnych grup potraw.
7.	Zagrożenia chemiczne i fizyczne.
8.	Higiena produkcji gastronomicznej, jako podstawowy element systemu HACCP.
9.	Przyczyny zatruc w gastronomii.
10.	Drogi wprowadzania mikroorganizmów do zakładu gastronomicznego.
11.	Najczęstsze przyczyny zatruc pokarmowych w gastronomii.
12.	Zasady higieny przy przechowywaniu, transporcie i wydawaniu potraw.
13.	Higiena pomieszczeń i wyposażenia w zakładach gastronomicznych.
14.	Etapy wdrażania systemu HACCP w gastronomii. Praktyczna realizacja pierwszej zasady systemu HACCP w zakładach gastronomicznych.
15.	Krytyczne punkty kontrolne (KPK) w żywieniu zbiorowym.
16.	Limity krytyczne kontrolowanych parametrów.
17.	Systemy monitorowania KPK.
18.	Prowadzenie dokumentacji i zapisów HACCP.
19.	Charakterystyka korzyści z wprowadzenia systemu HACCP do zakładu gastronomicznego.
20.	System HACCP a wymagania normy ISO 22000.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Analiza dokumentów uprawniających zakłady gastronomiczne do wprowadzania systemu HACCP.
2.	Deklaracja wprowadzenia systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym.
3.	Przykłady zastosowania systemu HACCP w żywieniu zbiorowym.
4.	Opracowanie receptur dwóch potraw: surówka/danie warzywne, drugie danie mięsne.
5.	Opracowanie schematu procesu technologicznego produkcji potraw.
6.	Analiza zagrożeń mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych na kolejnych etapach produkcji gastronomicznej.
7.	Sporządzenie wykazu zagrożeń przy produkcji wybranych potraw.
8.	Metody wyznaczania krytycznych punktów kontrolnych w procesie produkcji potraw.
9.	Wyznaczanie limitów parametrów krytycznych.
10.	Zapoznanie się z przykładowymi sposobami prowadzenia dokumentacji i zapisów.
11.	Ustalanie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- pokaz.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, red. T. Trziszka, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
2. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne, tom 3, red. J. Gawęcki i W. Roszkowski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3. Bezpieczeństwo żywności i żywienia, pod red. Jana Gawęckiego i Zbigniewa Krejpcio, Poznań, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014.
4. Gawęcki J., Krejpcio Z., Bezpieczeństwo żywności i żywienia, UP Poznań, 2014.
5. E. Brodnicka, Z. Celmerowski, P. Grudowski, E. Marjańska, Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności, Difin, 2016 2. B. Jackiewicz, Poradnik opracowania i wdrożenia systemu HACCP gastronomia, ODDK, Gdańsk 2013.
6. D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C. H. Beck 2010.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania, Rafał Płocki, Szczytno, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji, 2017.
2. Dokumenty normatywne z zakresu systemów zarządzania jakością w branży spożywczej oraz zintegrowanych systemów zarządzania.
3. Wawak S.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka, Wydanie II, Wyd. Onepress 2016.
4. Wallace C.A., Mortimore S.E.: Haccp: A Food Industry Briefing. Wyd. John Wiley & Sons Inc 2015.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	praca pisemna, praca w grupach, egzamin pisemny
Umiejętności	praca pisemna, praca w grupach, egzamin pisemny
Kompetencje	praca pisemna, praca w grupach, egzamin pisemny

#### KRYTERIA OCENY:

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Żywnienie dzieci i młodzieży**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: V

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			59
<b>RAZEM</b>			<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>3</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wiedza o żywieniu dzieci i młodzieży w zdrowiu i wybranych problemach zdrowotnych (m.in. choroby metaboliczne, zdrowie i choroby kości), zapobieganie chorobom żywieniowo-zależnym. Praktyczna umiejętność oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci i młodzieży.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna funkcje i zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki pokarmowe u dzieci i młodzieży.	K_W05
W02	Zna zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży i potrafi je wdrażać w praktyce. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	K_W17
W03	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u dzieci i młodzieży z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub dzieci z nadwagą/otyłością).	K_W18
W04	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	K_W28
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U01
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U02

U03	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U05
U04	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	K_U06
U05	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	K_U07
U06	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić wielkość spożycia oraz ocenić stan odżywienia.	K_U09
U07	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	K_U12
U08	Potrafi rozpoznać nieprawidłowości w żywieniu dzieci i młodzieży (m.in nawyki żywieniowe) oraz skorygować błędy żywieniowe.	K_U18
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności, wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	K_K01
K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	K_K02
K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_K03
K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	K_K04
K05	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	K_K07

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Zapotrzebowanie na energię, podstawowe składniki pokarmowe i wodę u dzieci i młodzieży.
2.	Zasady prawidłowego żywienia i metody oceny stanu odżywienia u dzieci i młodzieży.
3.	Żywnie, a kości.
4.	Programowanie metaboliczne i nawyki żywieniowe w długoterminowym kształtowaniu zdrowia.
5.	Diety lecznicze w wybranych chorobach wieku rozwojowego.
6.	Postępowanie dietetyczne wobec dzieci z chorobami wątroby i dróg żółciowych. Cholestaza niemowlęca Zasady żywienia dziecka z refluksem żołądkowo- przełykowym Żywnie dzieci w okresie ostrym i przewlekłym choroby trzewnej.
7.	Żywnie w nieswoistych stanach zapalnych jelit u dzieci i młodzieży. Zasady żywienia dziecka chorego na mukowiscydozę
8.	Żywnie dzieci z chorobami neurologicznymi. Rola diety ketogennej. Rola diety w leczeniu fenyloketonurii i galaktozemii.
9.	Zasady żywienia dzieci z brakiem apetytu i wymiotami.
10.	Żywnie w onkologii. Dieta sterylna, półsterylna.
11.	Metodyka planowania diety indywidualnej eliminacyjnej dla starszego dziecka na przykładzie choroby trzewnej.
12.	Niedobory witamin, niedokrwistość u dzieci – postępowanie żywieniowe Żywnie dzieci z Przewlekłą Chorobą nerek.
13.	Wykorzystanie technik informatycznych w optymalizacji żywienia.
14.	Postępowanie dietetyczne w chorobach serca u dzieci. Enteropatia wysiękowa.
15.	Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach zakaźnych i gorączkowych.

<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Praktyczna ocena sposobu żywienia: wywiad żywieniowy, dzienniczek żywieniowy, ilościowa ocena spożycia (program komputerowy Dieta 2).
2.	Kompleksowa ocena stanu odżywienia ( badanie fizykalne, pomiary antropometryczne, metody pomiarowe – BIA, DEXA).

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- wykład problemowy,
- prezentacja multimedialna,
- analiza przypadków,
- dyskusja,
- programy komputerowe.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- realizacja zadań komputerowych.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Szajewska H., Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, MP, Kraków 2017.
2. Sadowska, J., & Daniel, I. (2016). Konsekwencje zdrowotne nieprawidłowości w żywieniu dzieci i młodzieży w wieku gimnazjalnym. Kosmos, 65(4), 553-561.
3. Anna Staszewska-Kwak, Halina Woś, Żywienie dzieci, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2014.

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Krawczyński M.: Propedeutyka Pediatrii PZWL, Warszawa 2002
2. Kubicka K. Kawalec W.: Pediatria PZWL, wyd. III, Warszawa 2006

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	projekt/prezentacja
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka  
 Profil: praktyczny  
 Stopień studiów: pierwszy stopień  
**Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa**  
 Rok naboru: 2025/2026  
 Język wykładowy: polski  
 Semestr studiów: V  
 Forma zaliczenia zajęć: zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia			
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe		180	180
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			
Praca własna studenta			
<b>RAZEM</b>		<b>180</b>	
<b>Punkty ECTS</b>		<b>6</b>	

**CELE ZAJĘĆ:**

Głównym celem praktyki zawodowej jest zapoznanie studenta z zasadami pracy w poradni dietetycznej, i podstawową dokumentacją medyczną. Ponadto student powinien nauczyć się planowania i przeprowadzania edukacji żywieniowej, przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych oraz przeprowadzania wywiadów żywieniowych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W07
W02	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W17
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U02
U02	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U03
U03	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U04
U04	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	K_U10

U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	K_U13
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01
K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	K_K02
K03	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	K_K04
K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	K_K05
K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	K_K06

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Zapoznanie się z zasadami pracy poradni dietetycznej.
2.	Udział w przyjmowaniu pacjentów.
3.	Zapoznanie się z podstawową dokumentacją medyczną dotyczącą pacjenta (historia choroby itp.).
4.	Przeprowadzenie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI, obwód tali, obwód bioder) i kwalifikacja pacjentów do dalszego postępowania dietetycznego.
5.	Przeprowadzanie wywiadu 24-godzinnego (co najmniej 3 pacjentów)
6.	Prowadzenie edukacji żywieniowej (co najmniej 6 pacjentów).
7.	Praca z ulotką żywieniową (omówienie ulotki edukacyjnej np. w cukrzycy, dnie moczanowej itp.).
8.	Opracowanie przykładowych jadłospisów w konkretnych jednostkach chorobowych.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

#### KRYTERIA OCENY:

Efekt uczenia się	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Żywnie ludzi starszych**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: V

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		16	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			16
Praca własna studenta			76
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

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

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	K_W02, K_W04
W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	K_W04, K_W05, K_W07
W03	Rozumie wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa.	K_W10

W04	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	K_W02, K_W03
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U03 K_U04 K_U05 K_U07 K_U10
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U03 K_U04 K_U05 K_U07
U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U03 K_U04 K_U05 K_U07
U04	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	K_U04 K_U05 K_U10
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	K_K01 K_K02 K_K03

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Wprowadzenie do gerontologii- demograficzne, biologiczne i ekonomiczne uwarunkowania starzenia.
2.	Zaburzenia odżywienia i odżywiania w wieku starszym.
3.	Zespoły psychogeriatryczne (demencja, delirium, depresja) a problemy żywienia.
4.	Kompleksowa ocena i opieka geriatryczna. Rola dietetyka.
5.	Specyfika patologii wieku podeszłego. Wielkie problemy geriatryczne.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Ocena stanu odżywienia i ryzyka niedożywienia starszych pacjentów przy wykorzystaniu wywiadu żywieniowego oraz dostępnych narzędzi i skal (SCALE, MNAS).
2.	Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów z różnymi schorzeniami oraz z utrudnioną komunikacją.
3.	Udzielanie porad żywieniowych dotyczących zaproponowanej diety pacjentom i ich opiekunom. Przygotowanie materiały edukacyjne.
4.	Zbieranie wywiadu żywieniowego i układanie indywidualnych diet w zależności od stanu pacjenta i występujących chorób.
5.	Nauka komunikacji z pacjentem niesprawnym i z utrudnioną komunikacją (zaburzenia poznawcze, depresja, ciężki stan ogólny).
6.	Ocena stanu odżywienia w starości –metody oceny. Instrumenty oceny ryzyka niedożywienia w starości.
7.	Wpływ starzenia na funkcjonowanie układu pokarmowego. Patomorfologia schorzeń przewodu pokarmowego w starości.
8.	Niedożywienie, przyczyny i następstwa w starości. Postępowanie dietetyczne, żywienie dojelitowe w geriatrici.
9.	Wskazania, zasady leczenia.
9.	Cukrzyca wieku podeszłego i inne schorzenia metaboliczne, znaczenie diety, edukacja pacjenta.
10.	Przewlekłe schorzenia neurologiczne a zasady żywienia pacjentów geriatrycznych.

11.	Ocena stanu odżywienia i ryzyka niedożywienia starszych pacjentów przy wykorzystaniu wywiadu żywieniowego oraz dostępnych narzędzi i skal (SCALE, MNAS).
12.	Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów z różnymi schorzeniami oraz z utrudnioną komunikacją.
13.	Udzielanie porad żywieniowych dotyczących zaproponowanej diety pacjentom i ich opiekunom. Przygotowuje materiały edukacyjne.
14.	Zbieranie wywiadu żywieniowego i układanie indywidualnych diet, w zależności od stanu pacjenta i występujących chorób.
15.	Nauka komunikacji z pacjentem niesprawnym i z utrudnioną komunikacją (zaburzenia poznawcze, depresja, ciężki stan ogólny).
16.	Ocena stanu odżywienia w starości –metody oceny. Instrumenty oceny ryzyka niedożywienia w starości.
17.	Wpływ starzenia na funkcjonowanie układu pokarmowego. Patomorfologia schorzeń przewodu pokarmowego w starości.
18.	Niedożywienie, przyczyny i następstwa w starości. Postępowanie dietetyczne, żywienie dojelitowe w geriatrici. Wskazania, zasady leczenia.
19.	Cukrzyca wieku podeszłego i inne schorzenia metaboliczne, znaczenie diety, edukacja pacjenta.
20.	Przewlekłe schorzenia neurologiczne a zasady żywienia pacjentów geriatrycznych.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- metoda warsztatowa,
- wizyty wirtualne w Głównej Bibliotece Lekarskiej w Warszawie.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Bień B. Niedożywienie i żywienie. W: B. Gryglewska i T. Grodzicki (red.) Vademecum Geriatrii dla lekarza praktyka T.1. Via Medica 2016, s.138-145.
2. Grochowska-Niedworok E., Kardas M., ŻYWIENIE CZŁOWIEKA STARSZEGO, PZWL, 2020.
3. Dzieniszewski J., Niedożywienie w praktyce klinicznej, PZWL, 2019.
4. Sobotka L., Podręcznik żywienia klinicznego, Wydawnictwo MedPharm, 2019.
5. Aktualne wytyczne ESPEN dotyczące żywienia w wieku podeszłym.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Edukacja zdrowotna i promocja zdrowia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

W trakcie zajęć studenci zapoznają się z materiałem obejmującym podstawowe zagadnienia z wychowania zdrowotnego i ekologicznego poprzez edukację zdrowotną, która uczy troszczyć się o zdrowie własne i innych ludzi. Głównym celem wychowania edukacyjnego i ekologicznego jest podniesienie wiedzy o skutkach ekologicznych powodowanych zanieczyszczeniami i kształtowanie właściwych postaw w zakresie ochrony środowiska, a także rozwijanie kompetencji dla utrzymania i poprawy zdrowia, oraz samopoczucia i jakości życia. Przygotowanie do promowania zdrowego stylu życia i projektowania zajęć z edukacji zdrowotnej.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W18
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia oraz przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U01
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U02

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Jest gotów do organizowania w środowisku społecznym inicjatyw i działań związanych z obszarem dietetyk.	K_K02

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Zdrowie, modele zdrowia, mierniki i wskaźniki zdrowia
2.	Promocja zdrowia, edukacja zdrowotna, modele zachowań zdrowotnych.
3.	Zasady opracowania programu edukacji zdrowotnej.
4.	Metody promowania aktywnego stylu życia, jako wyzwanie dla działań zdrowia publicznego.
5.	Edukacja zdrowotna w poszczególnych grupach wiekowych, zdrowotnych czy społecznych.
6.	Dietetyka a promocja zdrowia.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Gromadzka-Ostrowska J., Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia, SGGW, 2019.
2. Stawiarska P., Kierunki współczesnej promocji zdrowia i prewencji zaburzeń. Profilaktyka XXI wieku, Difin, 2019.
3. Woynarowska B.(red.), Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne. Metodyka. Praktyka. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2017.

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Ostrowska L., Dietetyka Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	projekt, aktywność na zajęciach
Umiejętności	projekt, aktywność na zajęciach
Kompetencje	projekt, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Edukacja żywieniowa**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem zajęć jest zapoznanie studenta z organizacją poradnictwa żywieniowego. Edukacja żywieniowa obejmuje zagadnienia: zadania dietetyka w ochronie zdrowia, poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe, czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia, zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania, profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia, wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W18
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia oraz przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U01
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U02
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest gotów do organizowania w środowisku społecznym inicjatyw i działań związanych z obszarem dietetyk.	K_K02

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej.
2.	Edukacja żywieniowa z zakresu kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych.
3.	Edukacja żywieniowa z zakresu profilaktyki wybranych chorób układu krążenia.
4.	Edukacja żywieniowa z zakresu profilaktyki chorób nowotworowych.
5.	Edukacja żywieniowa z zakresu profilaktyki chorób metabolicznych.
6.	Edukacja żywieniowa skierowanego do kobiet ciężarnych z zakresu profilaktyki nadmiernego przyrostu masy ciała.
7.	Edukacja żywieniowa skierowanego do młodzieży w wieku szkolnym z zakresu profilaktyki zaburzeń odżywiania.
8.	Tworzenie scenariusza zajęć edukacyjnych kształtujących prawidłowe nawyków żywieniowe dla poszczególnych grupach wiekowych, zdrowotnych czy społecznych.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- dyskusja dydaktyczna,
- analiza indywidualnego przypadku.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami,
- praca indywidualna lub w grupie na ćwiczeniach,
- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Gromadzka-Ostrowska J., Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia, SGGW, 2019.
2. Stawiarska P., Kierunki współczesnej promocji zdrowia i prewencji zaburzeń. Profilaktyka XXI wieku, Difin, 2019.
3. Woynarowska B.(red.), Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne. Metodyka. Praktyka. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2017.

### LITERATURA UZUPELNIAJĄCA:

1. Ostrowska L., Dietetyka Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2020

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

Efekt uczenia się	Metoda weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza	projekt, aktywność na zajęciach
Umiejętności	projekt, aktywność na zajęciach
Kompetencje	projekt, aktywność na zajęciach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Żywnienie w chorobach metabolicznych**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		16	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			16
Praca własna studenta			68
<b>RAZEM</b>			<b>100</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>4</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studenta ze schorzeniami z zakresu endokrynologii i diabetologii ze szczególnym uwzględnieniem wpływu diety na przebieg poszczególnych jednostek chorobowych oraz nabycie umiejętności oceny sposobu żywienia oraz jego korekty, jak również prowadzenia edukacji żywieniowej ze szczególnym uwzględnieniem zasad zdrowego żywienia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	K_W05 K_W03 K_W06
W02	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	K_W03 K_W05
W03	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	K_W03
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U10 K_U03 K_U04 K_U05 K_U07

U02	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami, a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U04 K_U05 K_U07
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Ma świadomość konieczności pogłębiania wiedzy w obszarze nowości perfumeryjnych.	K_K03

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Wprowadzenie do endokrynologii: definicja hormonu, rodzaje hormonów i receptorów.
2.	Choroby przysadki mózgowej.
3.	Patogeneza, diagnostyka i leczenie chorób tarczycy.
4.	Regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej.
5.	Otyłość jej następstwa i leczenie.
6.	Patogeneza, diagnostyka i leczenie cukrzycy typu 1.
7.	Patogeneza, diagnostyka i leczenie cukrzycy typu 2.
8.	Wprowadzenie do endokrynologii: definicja hormonu, rodzaje hormonów i receptorów.
9.	Choroby przysadki mózgowej.
10.	Patogeneza, diagnostyka i leczenie chorób tarczycy.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Rola diety w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej.
2.	Znaczenie jodu i innych składników diety w patogenezie chorób tarczycy.
3.	Gospodarka wapniowo-fosforanowa w chorobach przytarczyc i osteoporozie.
4.	Dietetyczne aspekty diagnostyki chorób nadnerczy i przysadki.
5.	Dieta w profilaktyce i leczeniu zespołu metabolicznego.
6.	Wywiad i szkolenie edukacyjne wśród pacjentów z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.
7.	Przygotowanie materiałów edukacyjnych dotyczących żywienia w chorobach tarczycy.
8.	Wywiad i szkolenie edukacyjne wśród pacjentów z chorobami przytarczyc.
9.	Przygotowanie żywieniowe pacjenta do diagnostyki chorób nadnerczy i przysadki.
10.	Ocena pacjentów z zespołem metabolicznym pod względem diagnostycznym i żywieniowym.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- prezentacja multimedialna,
- używanie sprzętu tj. faldomierz, analizator składu ciała, wzrostomierz.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- przygotowanie prezentacji multimedialnej.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., Rudnicka A. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2012, wydanie 3.
2. Endokrynologia i Diabetologia w Chorobach Wewnętrznych po red. prof. A. Szczeklika 2012, kompendium.
3. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Hasik J., Gawęcki J. PWN, 2005.
4. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Jarosz M. IŻŻ, 2012.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Toksykologia i bezpieczeństwo żywności**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		8	8
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			34
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wyposażenie studenta w wiedzę o rodzajach, przyczynach i źródłach zanieczyszczeń żywności i wody pitnej oraz zagrożeniach dla zdrowia wynikających ze spożywania zanieczyszczonej żywności. Studenci poznają zanieczyszczenia żywności wynikające z zanieczyszczenia środowiska i stosowania substancji chemicznych w uprawie roślin (nawozy azotowe i fosforowe, pestycydy) i hodowli zwierząt (leki weterynaryjne, hormony wzrostu), zanieczyszczenia pochodzenia naturalnego (toksyny roślinne i zwierzęce; grzyby trujące i mykotoksyny) i substancje chemiczne dostające się do żywności w procesie obróbki technologicznej i pakowania oraz zagrożenia wynikające z ich obecności w żywności, jak również zagrożenia dla zdrowia stwarzane przez substancje chemiczne celowo dodawane do żywności (środki konserwujące, aromatyzujące, barwniki itp). Student powinien zdobyć wiedzę niezbędną do samodzielnej oceny zanieczyszczenia żywności substancjami toksycznymi oraz oszacowania ich pobrania wraz z dietą, a także poznać zasady właściwego pobierania i zabezpieczania próbek żywności i wody pitnej do badań toksykologicznych oraz nowoczesne metody analityczne wykorzystywane w ocenie zanieczyszczenia żywności substancjami chemicznymi i ocenie stosowania substancji uzależniających. Studenci poznają również sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom żywności oraz metody ograniczania pobrania substancji toksycznych wraz z dietą, jak również wpływ składu diety i nawyków żywieniowych na wchłanianie i toksyczność ksenobiotyków.

#### EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03
W02	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz służące podnoszeniu świadomości ekologicznej.	K_W30
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	K_U21
U02	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	K_U29
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_K03
K02	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K_K09

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Kluczowe pojęcia toksykologiczne. Czynniki warunkujące toksyczność ksenobiotyków ze szczególnym uwzględnieniem wpływu składu diety i nawyków żywieniowych.
2.	Mechanizmy wpływu substancji toksycznych na zdrowie i interakcje toksykologiczne pomiędzy substancjami chemicznymi spożywanymi z dietą, a substancjami pobieranymi z innych źródeł.
3.	Zanieczyszczenia żywności wynikające ze stosowania substancji chemicznych w uprawie roślin i hodowli zwierząt oraz stwarzane przez nie zagrożenia dla zdrowia konsumenta.
4.	Substancje chemiczne związane z obróbką technologiczną i pakowaniem żywności oraz skutki zdrowotne ich obecności w produktach spożywczych. Zagrożenia dla zdrowia konsumenta stwarzane przez substancje chemiczne celowo dodawane do żywności.
5.	Zanieczyszczenia żywności substancjami pochodzenia naturalnego i ich skutki dla zdrowia konsumenta.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Sposoby wykrywania i monitorowania uzależnień.
2.	Rodzaje zanieczyszczeń chemicznych wody pitnej i sposoby ich oceny.
3.	Metody oceny zanieczyszczenia żywności metalami toksycznymi oraz sposoby oceny ich pobrania z dietą.
4.	Sposoby oceny pozostałości pestycydów w żywności oraz kontroli narażenia na te związki.
5.	Sposoby kontroli pozostałości w żywności związków chemicznych pochodzących z opakowań stosowanych do żywności.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- metody oglądowe (pokaz),
- praca w grupach.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- samodzielne doświadczenia.

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Orzeł D., Biernat J.: Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2012.
2. Seńczuk W.: Toksykologia współczesna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2012.
3. Bronkowska M (red.): Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię. MedPharm, Wrocław 2016.
4. Praca zbiorowa. Codzienne życie z chemią. Fundacja „Życie w Zdrowiu”, Białystok 2005.
5. Praca zbiorowa. Wpływ skażeń środowiska na jakość produktów spożywczych. Fundacja „Życie w Zdrowiu”, Białystok 2001.
6. Panasiuk L, Szponar E., Szponar J.: Ostre zatrucia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010. Endokrynologia i Diabetologia w Chorobach Wewnętrznych po red. prof. A. Szczeklika 2012, kompendium.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	praca pisemna
Umiejętności	praca pisemna
Kompetencje	praca pisemna

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe VI**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład			
Ćwiczenia			
Projekt			
Seminarium		24	
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			24
Praca własna studenta			126
<b>RAZEM</b>			<b>150</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>6</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Wyposażenie studenta w:

- wiedzę z zakresu: celowości prowadzenia działalności badawczej; faz badania klinicznego; budowy oryginalnej pracy naukowej; zasadności współpracy naukowej z innymi badaczami - w tym: pracy zespołowej,
- umiejętności: wykonania badań do pracy dyplomowej, napisania pracy licencjackiej,
- kompetencje: przygotowanie do podjęcia studiów II stopnia.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna etapy pracy badawczej, metody i techniki badań oraz etykę pracy naukowej.	K_W30
W02	Zna kluczowe bazy z literaturą naukową.	K_W41
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi wykonać badania potrzebne do pracy dyplomowej.	K_U40
U02	Potrafi napisać pracę licencjacką.	K_U40, K_U49
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Ma przygotowanie do wykonywania zawodu ze szczególną starannością, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi.	K_K04
K02	Jest świadomy potrzeby ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K16

### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Analiza literatury naukowej zebranej do pracy dyplomowej.
2.	Omówienie wykonanych i planowanych badań.
3.	Monitorowanie kolejnych etapów pisania pracy licencjackiej.
4.	Przegląd gotowych prac dyplomowych.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- materiały multimedialne,
- burza mózgów,
- dyskusja.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- praca dyplomowa.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Petrie A. i Sabin C. (2006) Statystyka medyczna w zarysie. PZWL, Warszawa.
2. Grabowski H. (2013) Wykłady z metodologii badań empirycznych, Impuls, Kraków.
3. Singh S. i Ernst E. (2012) Lekarze czy znachorzy?, Czarna Owca, Warszawa.
4. Weiner J. (2018) Techniki pisania i prezentacji przyrodniczych prac naukowych, PWN, Warszawa.
5. Grabowski H. (2013) Wykłady z metodologii badań empirycznych, Impuls, Kraków.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	samokształcenie
Kompetencje	

### KRYTERIA OCENY:

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

# **Specjalność: Dietetyka kliniczna**

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Terapia osób z zaburzeniami odżywiania**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studenta z rozumieniem psychoterapeutycznym, z rozróżnieniem na podstawowe pojęcia psychoterapeutyczne. Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychoterapii. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym. Zapoznanie studenta z myśleniem psychoterapeutycznym oraz wykorzystanie technik pracy z pacjentem. Uwrażliwienie studenta na trudności etyczne występujące w zawodzie psychodietetyka.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wymienia i opisuje cechy i funkcje relacji psychoterapeutycznej w praktyce psychodietetyka; wymienia i charakteryzuje główne kierunki i szkoły terapeutyczne, istotę psychoterapii, jej etapy i cele oraz pojęcia i definicje psychoterapeutyczne, zjawisko przeniesienia i przeciwprzeniesienia.	K_W69
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikację wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy; ocenia zasoby indywidualne w pracy psychodietetyka (psychoterapeuty); omawia podstawowe zjawiska w psychoterapii, z rozróżnieniem na poszczególne nurty psychoterapeutyczne.	K_U49

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Potrafi współpracować z lekarzem	K_K01
K02	Ma potrzebę ustawicznego uczenia się i rozwijania swoich umiejętności	K_K16

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia.
2.	Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modeli terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania: <ul style="list-style-type: none"> <li>• model poznawczo-behawioralny,</li> <li>• model systemowy,</li> <li>• model psychoanalityczny.</li> </ul>
3.	Warsztat w zakresie terapii poznawczo-behawioralnej.
4.	Nauka praktycznych zasad oraz technik terapii osób dotkniętych problemem zaburzeń odżywiania: <ul style="list-style-type: none"> <li>• jak postępować z osobami z anoreksją, bulimią,</li> <li>• jak postępować z osobami z pozostałymi zaburzeniami odżywiania.</li> </ul>
5.	Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych.
6.	Przećwiczenie wiedzy teoretycznej i praktycznej na konkretnych przykładach z praktyki klinicznej. Kliniczne przykłady, praca nad opisem przypadku.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- metody audiowizualne,
- dyskusja,
- pokaz,
- studium przypadku,
- praca w parach.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Józefik B. (1999) Anoreksja i bulimia psychiczna. Rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania się. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
2. Włodawiec B. (2001) Psychoterapia zaburzeń odżywiania. Warszawa: IP.
3. M.Maine, B.H. McGilly, D.W. Bunnell. (2013). Leczenie zaburzeń odżywiania, Pomost między nauką a praktyką. Warszawa: Urban&Partner.
4. Marilyn L. (2015). Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania. Warszawa, IMAGO.
5. Bomba J., B. Józefik. Leczenie anoreksji i bulimii psychicznej: co, kiedy, komu. Polskie Towarzystwo Psychiatryczne.
6. Namysłowska I. Ruszkowska E. Siewierska A. (2000) Gdy odchudzanie jest chorobą. Warszawa: Intra.
7. Chrzastowski Sz. (2014) Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin. Warszawa: Paradygmat.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	kolokwium
Umiejętności	samokształcenie
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

# **Specjalność: Psychodietetyka**

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Psychologia osobowości i motywacji**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: V

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studenta z zagadnieniami z obszaru teorii psychologii osobowości oraz motywacji. Przygotowanie studenta do rozumienia motywacji oraz kształtowania się osobowości człowieka. Zapoznanie studenta z obowiązującą klasyfikacją zaburzeń osobowości oraz przedstawienie wpływu osobowości i motywacji na występowanie zaburzeń odżywiania.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	K_W09
W02	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	K_W10
W03	Potrafi wyjaśnić pojęcia dotyczące psychologii ogólnej, rozwojowej i zdrowia. Potrafi wyjaśnić naturę procesów poznawczych i regulacyjnych.	K_W63
W04	Zna główne cele i zadania psychologii ogólnej, rozwojowej oraz zdrowia.	K_W64

<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi rozróżnić rodzaje teorii kształtowania się osobowości. Umie scharakteryzować poszczególne zaburzenia osobowości zgodnie z obowiązującymi klasyfikacjami chorób i zaburzeń psychicznych.	K_U47
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Jest przygotowany do skutecznego komunikowania się z pracownikami ochrony zdrowia w ramach współodpowiedzialności za zdrowie pacjenta.	K_K02
K02	Jest świadom potrzeb ustawicznego doskonalenia zawodowego.	K_K05
K03	Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.	K_K13

#### **TREŚCI PROGRAMOWE:**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>
1.	Główne pojęcia oraz podejścia w psychologii osobowości (teorie cech, teorie uczenia się).
2.	Rozumienie psychologii osobowości w podejściu społeczno-poznawczym (Psychologia Ja, podejście poznawcze).
3.	Teorie osobowości – podejście psychodynamiczne i humanistyczne.
4.	Zaburzenia osobowości- ujęcie kliniczne.
5.	Mechanizmy kształtowania się osobowości.
6.	Motywacje w podstawowych systemach teoretycznych.
7.	Mechanizmy leżące u podstaw motywacji.
8.	Typy motywacji.
9.	Wpływ stresu na emocje i kształtowanie osobowości.
10.	Psychologia emocji w zaburzeniach odżywiania.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

#### **LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Strelau J.(2010) Psychologia Akademicka. Tom 1. Podręcznik. Gdańsk: GWP.
2. Pervin, L. A. (2002). Psychologia osobowości. Gdańsk: GWP.
3. Frenken E. (2012) Psychologia motywacji. Sopot: GWP.
4. Hall C. S., Lindzey G., Campbell J. B. (2006) Teorie osobowości. Warszawa:PWN.
5. Millon T. Davis R. (2005) Zaburzenia osobowości we współczesnym świecie. Instytut Psychologii Zdrowia.
6. John O. Lawrence P.(2011) Osobowość. Teorie i badania. Wydawnictwo UJ.
7. Hornej K.(2002) Neurotyczna osobowość naszych czasów. Dom Wydawniczy REBIS.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	egzamin pisemny
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: V

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Celem nauczania jest zapoznanie studenta z problematyką stosowania diet redukcyjnych. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym. Zapoznanie studenta z pojęciem emocji oraz ich wpływu na zachowania żywieniowe, wykorzystaniem technik pracy z pacjentem oraz prawidłowym planowaniem procesu redukcji masy ciała. Zapoznanie studenta z elementami psychodramy oraz dietcoachingu. Zapoznanie studenta ze skutecznymi metodami poradnictwa.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozpoznaje jednostki chorobowe związane z żywieniem.	K_W45
W02	Zna pojęcie psychodramy oraz potrafi wykorzystać tę technikę w pracy psychodietetyka.	K_W29
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi nawiązać relacje z pacjentem potrzebującym pomocy psychodietetyka.	K_U17
U02	Potrafi pracować z pacjentem w opozycji. Używa metod psychologicznych pozwalających na podtrzymanie relacji z klientem.	K_U17 K_U18
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Rozumie potrzebę stałego uaktualniania swojej wiedzy z zakresu nauk o żywieniu oraz medycznych.	K_K02

## TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Specyfika problemów z odżywianiem wynikających ze stosowania diet redukcyjnych.
2.	Jak współpracować w zespole specjalistów? Rola psychologa, a rola dietetyka w odchudzaniu oraz leczeniu zaburzeń odżywiania.
3.	Wpływ emocji na zachowania żywieniowe oraz ich rola w różnych zaburzeniach odżywiania.
4.	Metody poradnictwa żywieniowego.
5.	Jak pracować z pacjentem o różnym poziomie motywacji do odchudzania? Planowanie procesu redukcji masy ciała – krok po kroku.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Różni pacjenci – różne typy problemów z odżywianiem.
2.	Psychologiczne metody pracy z pacjentem wykorzystywane w praktyce psychodietetyka.
3.	Jak pracować z pacjentem z różnymi zaburzeniami odżywiania związanymi z otyłością?
4.	Wykorzystanie elementów psychodramy w edukacji żywieniowej dzieci i młodzieży.
5.	Wykorzystanie elementów dietcoachingu w pracy z dorosłymi osobami otyłymi.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L. (2015), Otyłość. Zapobieganie i leczenie, Warszawa, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
2. Arkowitz, H., Miller W.R., Rollnick S., Seikkula J., (2010). Dialog motywujący w terapii problemów psychologicznych. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
3. Bąk-Sosnowska, M. (2021). Niezdrowe nawyki żywieniowe i ich zmiana. W: Psychodietetyka (red.) A. Brytek-Matera. Warszawa: PZWL.
4. Lewandowska, B. (2021). Style jedzenia i ich ograniczenia. W: Psychodietetyka (red.) A. Brytek-Matera. Warszawa: PZWL.
5. Miller, W.R., Rollnick S. (2014). Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
6. Jaraczewska J.M., Adamczyk-Zientara, M. (2015). Dialog motywujący. Praca z osobami uzależnionymi behawioralnie. Warszawa: Eneteia.
7. Miller W. R., Butler C. C., Rollnick, S. (2010). Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Jak pomóc pacjentom w zmianie złych nawyków i ryzykownych zachowań. Warszawa: Wydawnictwo SWPS.
8. Abraham, S., Llewelyn-Jones, D. (2001). Anoreksja i bulimia: zaburzenia odżywiania. Warszawa: Prószyński i S-ka.
- Davidson R. J., Begley S. (2013). Życie emocjonalne mózgu. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Brytek-Matera, A. (2021). Emocje i ich regulacja a jedzenie: wzajemne współzależności. W: Psychodietetyka (red.) A. Brytek-Matera. Warszawa: PZWL.
2. Brytek-Matera, A., i Czepczor, K. (2017). Jedzenie pod wpływem emocji. Difin.
3. Wieczorkowska – Wierzińska G. (2011). Psychologiczne ograniczenia. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego.

4. Bąk-Sosnowska, M. (2021). Niezdrowe nawyki żywieniowe i ich zmiana. W: Psychodietetyka (red.) A. Brytek-Matera. Warszawa: PZWL.
5. Aamodt, S. (2017). Dlaczego tyjemy od diet. Niezamierzone konsekwencje naszej obsesji na punkcie odchudzania.
6. Block., S.H. & Block, C.B. (2016). Powrót do zmysłów. Warszawa: Czarna owca.
7. Fildman Barrett, L.(2018). Jak powstają emocje. Sekretne życie mózgu. Warszawa: CeDeWu.
8. Kottler J. A. (2014): Opór w psychoterapii, Gdańsk, GWP Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	praca pisemna, aktywność na zajęciach, praca w grupach
Umiejętności	praca pisemna, aktywność na zajęciach, praca w grupach
Kompetencje	praca pisemna, aktywność na zajęciach, praca w grupach

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Psychologia żywienia**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: wykład, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studenta z zagadnieniami z obszaru psychosomatyki oraz pojęciem zachowań żywieniowych. Przygotowanie studenta do rozumienia psychologicznych aspektów nadwagi, otyłości oraz wymiarów ciała oraz stosowania diety. Zapoznanie studenta z kwestionariuszami oraz skalami służącymi ocenie zachowań żywieniowych.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Zna i rozumie rolę psychologii w żywieniu. Potrafi identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne jednostek. Rozumie psychologiczne konsekwencje nieprawidłowej masy ciała.	K_W68
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Rozumie psychologiczne i społeczne aspekty otyłości oraz stosowania diety. Angażuje się w działania propagujące zdrowe odżywianie i zdrowy styl życia.	K_U48
<b>W zakresie kompetencji społecznych</b>		
K01	Potrafi współpracować z lekarzem.	K_K01
K02	Ma potrzebę ustawicznego uczenia się i rozwijania swoich umiejętności.	K_K16

## TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
<b>WYKŁAD</b>	
1.	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
2.	Wpływ środków masowego przekazu na postrzeganie własnego ciała.
3.	Psychologia chorób somatycznych związanych z żywieniem (celiakia, choroby zapalne jelit, cukrzyca typu 2, choroby nowotworowe).
4.	Rola psychodietetyki w opiece nad pacjentem po operacji bariatrycznej.
<b>ĆWICZENIA</b>	
1.	Znaczenie wymiarów ciała – aspekt społeczny oraz psychologiczny.
2.	Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości.
3.	Psychologiczne konsekwencje stosowania diety.
4.	Skale oraz kwestionariusze związane z zachowaniami żywieniowymi.
5.	Mechanizmy wyborów żywieniowych.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- wykład,
- prezentacje multimedialne,
- studium przypadku,
- praca w parach/grupie.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu,
- praca samodzielna.

### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Ogden J. (2011): Psychologia odżywiania się, Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
2. Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia, Łódź, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
3. Wiatrowska A. (2009): Jakość życia w zaburzeniach odżywiania, Lublin, Wydawnictwo UMCS.
4. Chojnacka-Szawłowska G. (2012): Psychologiczne aspekty przewlekłych chorób somatycznych, Warszawa, Vizja Press&IT.
5. Orzechowska A., Gałeczki P. (2014): Zaburzenia psychosomatyczne w ujęciu terapeutycznym, Wrocław, Continuo.
6. Białek E. (2012): Psychosomatyczne, emocjonalne i duchowe aspekty chorób ze stresu, Warszawa, Instytut Psychosyntezy.

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Seligman M.E.P., Walker E.F., Rosenhan D.L. (2015): Psychopatologia, Zysk i S-ka, Poznań.
2. Fairburn Ch.G. (2008): Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania, Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
3. Fairburn Ch.G. (2014): Jak pokonać objadanie się, Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	test, zaliczenie ustne
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje

Kierunek: dietetyka

Profil: praktyczny

Stopień studiów: pierwszy stopień

**Nazwa zajęć: Terapia osób z zaburzeniami odżywiania**

Rok naboru: 2025/2026

Język wykładowy: polski

Semestr studiów: VI

Forma zaliczenia zajęć: wykład – egzamin, ćwiczenia - zaliczenie

**LICZBA PUNKTÓW ECTS I ICH ROZKŁAD Z UWZGLĘDNIENIEM POSZCZEGÓLNYCH FORM PRACY STUDENTA:**

Forma zajęć / Praca własna	Liczba godzin		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia niestacjonarne wspomagane e-learningiem
Wykład		8	
Ćwiczenia		16	16
Projekt			
Seminarium			
Warsztaty			
Laboratorium			
Studenckie praktyki zawodowe			
Webinaria (zajęcia synchroniczne)			
E-learning (zajęcia asynchroniczne)			8
Praca własna studenta			26
<b>RAZEM</b>			<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>			<b>2</b>

**CELE ZAJĘĆ:**

Zapoznanie studenta z rozumieniem psychoterapeutycznym, z rozróżnieniem na kluczowe pojęcia psychoterapeutyczne. Zapoznanie studenta z wiedzą teoretyczną i praktyczną dotyczącą psychoterapii. Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym. Zapoznanie studenta z myśleniem psychoterapeutycznym oraz wykorzystanie technik pracy z pacjentem. Uwrażliwienie studenta na trudności etyczne występujące w zawodzie psychodietetyka.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

Symbol efektów uczenia się	Opis zamierzonych efektów uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Wymienia i opisuje cechy i funkcje relacji psychoterapeutycznej w praktyce psychodietetyka; wymienia i charakteryzuje główne kierunki i szkoły terapeutyczne, istotę psychoterapii, jej etapy i cele oraz pojęcia i definicje psychoterapeutyczne, zjawisko przeniesienia i przeciwprzeniesienia.	K_W69
<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikację wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu i mechanizmów podtrzymujących problemy; ocenia zasoby indywidualne w pracy psychodietetyka (psychoterapeuty); omawia kluczowe zjawiska w psychoterapii, z rozróżnieniem na poszczególne nurty psychoterapeutyczne.	K_U49

W zakresie kompetencji społecznych		
K01	Potrafi współpracować z lekarzem.	K_K01
K02	Ma potrzebę ustawicznego uczenia się i rozwijania swoich umiejętności.	K_K16

#### TREŚCI PROGRAMOWE:

Lp.	Treści programowe
1.	Kliniczne podstawy rozumienia występujących zaburzeń łaknienia.
2.	Merytoryczna oraz praktyczna wiedza na temat modeli terapii w leczeniu zaburzeń odżywiania: <ul style="list-style-type: none"> <li>• model poznawczo-behawioralny,</li> <li>• model systemowy,</li> <li>• model psychoanalityczny.</li> </ul>
3.	Warsztat w zakresie terapii poznawczo-behawioralnej.
4.	Nauka praktycznych zasad oraz technik terapii osób dotkniętych problemem zaburzeń odżywiania: <ul style="list-style-type: none"> <li>• jak postępować z osobami z anoreksją, bulimią,</li> <li>• jak postępować z osobami z pozostałymi zaburzeniami odżywiania.</li> </ul>
5.	Zaburzenia odżywiania w chorobach somatycznych. Wsparcie pacjentów w chorobach przewlekłych oraz terminalnie chorych
6.	Przećwiczenie wiedzy teoretycznej i praktycznej na konkretnych przykładach z praktyki klinicznej. Kliniczne przykłady, praca nad opisem przypadku.

**METODY KSZTAŁCENIA** (do wyboru: wykład; wykład konwersatoryjny; klasyczna metoda problemowa; dyskusja dydaktyczna; analiza indywidualnego przypadku; metoda projektowa; metoda warsztatowa; wykorzystanie programów komputerowych; seminarium; burza mózgów; techniki dramowe; rozwiązywanie zadań problemowych; symulacje sytuacji; praca w grupach; praca indywidualna):

- prezentacja multimedialna,
- metody audiowizualne,
- dyskusja,
- pokaz,
- studium przypadku,
- praca w parach.

**PRACA WŁASNA STUDENTA** (do wyboru: zapoznanie się z literaturą przedmiotu i/lub dodatkowymi materiałami; przygotowanie prac zaliczeniowych; przygotowanie, realizacja i ewaluacja projektów; wykorzystanie programów komputerowych; przygotowanie się do zaliczenia i/lub egzaminu; trening kompetencji; inne formy pracy własnej w ramach przedmiotu, jakie?)

- przygotowanie się do zaliczeniu i/lub egzaminu.

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Józefik B. (1999) Anoreksja i bulimia psychiczna. Rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania się. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
2. Włodawiec B. (2001) Psychoterapia zaburzeń odżywiania. Warszawa: IP.
3. M. Maine, B.H. McGilly, D.W. Bunnell. (2013). Leczenie zaburzeń odżywiania, Pomost między nauką a praktyką. Warszawa: Urban&Partner.
4. Marilyn L. (2015). Anorektyczny umysł. Psychoanalityczna perspektywa w leczeniu zaburzeń odżywiania. Warszawa: IMAGO.
5. Bomba J., B. Józefik. Leczenie anoreksji i bulimii psychicznej: co, kiedy, komu. Polskie Towarzystwo Psychiatryczne, 2010.
6. Namysłowska I. Ruszkowska E. Siewierska A. (2000) Gdy odchudzanie jest chorobą. Warszawa: Intra.
7. Chrzastowski Sz. (2014) Nie tylko schemat. Praktyka systemowej terapii rodzin. Warszawa: Paradygmat.

**METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ** (do wyboru: egzamin ustny; egzamin pisemny; kolokwium; projekt; aktywność na zajęciach, praca pisemna, praca w grupie; inne – jakie?)

<i>Efekt uczenia się</i>	<i>Metoda weryfikacji efektów uczenia się</i>
Wiedza	
Umiejętności	
Kompetencje	

**KRYTERIA OCENY:**

<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 3,5</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 4,5</b>	<b>Na ocenę 5</b>
Wiedza	0–59,99%	60–74,99%	75–79,99%	80–88,99%	89–94,99%	95–100%
Umiejętności	Nie posiada wymienionych umiejętności	W dostateczny sposób opanował wymienione umiejętności	Dość dobrze opanował wymienione umiejętności	Dobrze opanował wymienione umiejętności	W znacznym stopniu opanował wymienione umiejętności	Bardzo dobrze opanował wymienione umiejętności
Kompetencje	Nie posiada wymienionych kompetencji	W dostateczny sposób opanował wymienione kompetencje	Dość dobrze opanował wymienione kompetencje	Dobrze opanował wymienione kompetencje	W znacznym stopniu opanował wymienione kompetencje	Bardzo dobrze opanował wymienione kompetencje