

Akademia Pomorska w Słupsku

Wydział Nauk o Zdrowiu

PROGRAM STUDIÓW

dla kierunku

DIETETYKA

od roku akademickiego 2019/2020

Studia pierwszego stopnia

stacjonarne

profil praktyczny

Spis treści

1.	Ogólna charakterystyka studiów.....	3
1.1.	Nazwa kierunku studiów	3
1.2.	Poziom kształcenia	3
1.3.	Profil kształcenia	3
1.4.	Forma/formy studiów	3
1.5.	Liczba semestrów	3
1.6.	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	3
1.7.	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom.....	3
1.8.	Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscypliny, a dla kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny określenie dla każdej z tych dyscyplin procentowego udziału liczby punktów ECTS w ogólnej liczbie punktów określonych w punkcie 1.6., ze wskazaniem dyscypliny wiodącej.	3
1.9.	Sylwetka absolwenta	3
2.	Opis zakładanych efektów uczenia się.....	5
2.1.	Wykaz kierunkowych efektów uczenia się z uwzględnieniem efektów w zakresie znajomości języka obcego.....	5
2.2.	Przyporządkowanie efektów kierunkowych do opisu charakterystyk uniwersalnych pierwszego stopnia oraz charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki	9
3.	Opis programu studiów	12
3.1.	Zajęcia (niezależnie od formy ich prowadzenia) wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów; Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta.....	12
3.2.	Harmonogram realizacji programu studiów dla Kierunku Dietetyka, studia pierwszego stopnia, stacjonarne od roku akademickiego 2019/2020.....	223
3.3.	Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych dla kierunku studiów o profilu praktycznym, a w przypadku kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim – jeżeli program przewiduje praktyki.....	230
3.4.	Wskaźniki charakteryzujące program studiów:.....	239
4.	Ocena i doskonalenie programu studiów	240
4.1.	Analiza zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy	240
4.2.	Wnioski z analizy wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów	243

1. Ogólna charakterystyka studiów

1.1. Nazwa kierunku studiów

Dietetyka

1.2. Poziom kształcenia

Studia pierwszego stopnia

1.3. Profil kształcenia

Praktyczny

1.4. Forma/formy studiów

stacjonarne

1.5. Liczba semestrów

6 semestrów

1.6. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów

180 ECTS

1.7. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom

Licencjat

1.8. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscypliny, a dla kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny określenie dla każdej z tych dyscyplin procentowego udziału liczby punktów ECTS w ogólnej liczbie punktów określonych w punkcie 1.6., ze wskazaniem dyscypliny wiodącej.

1.8.1. Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, w których prowadzony jest kierunek

Dziedzina nauki	Dyscyplina naukowa	Procentowy udział dyscyplin*	Dyscyplina wiodąca
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	Nauki o zdrowiu	71	Nauki o zdrowiu
Dziedzina nauk rolniczych	Technologia żywności i żywienia	11	
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	Nauki medyczne	10	
Dziedzina nauk ścisłych i przyrodniczych	Nauki biologiczne	8	
Razem:		100	

* na podstawie uchwały Senatu AP z dnia 19.06.2019r.

** suma udziałów procentowych dyscyplin, których udziały są mniejsze niż 5%

1.8.2. Tabela procentowego udziału liczby punktów ECTS w łącznej liczbie punktów ECTS dla każdej z dyscyplin kierunku

L.p.	Dyscyplina naukowa	Punkty ECTS	
		liczba	%
1	Nauki o zdrowiu - dyscyplina wiodąca	128	71
2	Technologia żywności i żywienia	20	11
3	Nauki medyczne	18	10
4	Nauki biologiczne	14	8
	Razem:	180	100

** suma udziałów procentowych dyscyplin, których udziały są mniejsze niż 5%

1.9. Sylwetka absolwenta

Dietetyk jest specjalistą ochrony zdrowia, który posiada interdyscyplinarną wiedzę w zakresie

żywienia człowieka w zdrowiu i chorobie.

Absolwent kierunku dietetyka posiada wiedzę i umiejętności praktyczne w zakresie:

- Planowania żywienia dla różnych grup ludności
- Oceny żywienia oraz stanu odżywienia
- Profilaktyki i dietoterapii chorób
- Żywienia w sporcie
- Żywienia klinicznego
- Organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego
- Kontrolowania jakości produktów spożywczych
- Prowadzenia edukacji żywieniowej
- Technologii żywności i oceny sensorycznej potraw
- Pracy z pacjentem/klientem
- Prowadzenia gabinetu dietetycznego zgodnie z zasadami ergonomii

Zdobyta podczas studiów wiedza pozwala na zatrudnienie w placówkach takich jak:

- publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej;
- poradnie żywieniowe i dietetyczne;
- poradnie chorób metabolicznych;
- zakłady żywienia zbiorowego oraz zakłady cateringowe obsługi szpitali, sanatoria i domy opieki;
- placówki sportowe;
- placówki doradztwa żywieniowo - dietetycznego;
- instytucje naukowo-badawcze.

2. Opis zakładanych efektów uczenia się

2.1. Wykaz kierunkowych efektów uczenia się z uwzględnieniem efektów w zakresie znajomości języka obcego

Symbol kierunkowego efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się dla programu studiów
WIEDZA	
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.
K_W02	Zna budowę komórek i tkanek, procesy metaboliczne na poziomie komórkowym i tkankowym, rozumie oraz potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.
K_W03	Zna zależności pomiędzy strukturą materii a jej obserwowanymi właściwościami
K_W04	Zna budowę, fizjologię, patogenność mikroorganizmów i organizmów pasożytniczych, a także metabolizm mikroorganizmów o znaczeniu biotechnologicznym oraz zagrożenia zdrowotne dla człowieka.
K_W05	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywiania.
K_W06	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
K_W07	Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa.
K_W08	Zna organizacje 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_W09	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego oraz mikrobiologicznej kontroli żywności
K_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania, bariery w komunikowaniu oraz psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.
K_W11	Posiada wiedzę na temat norm, zasad zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży, dorosłych i ludzi starszych oraz przyczyn i skutków zaburzeń odżywiania.
K_W12	Zna zasady modyfikacji sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała.
K_W13	Zna podstawy dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
K_W14	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.
K_W15	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, nerwowego, rozrodczego, chorób nerek i układu moczowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.

K_W16	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach dietozależnych w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
K_W17	Zna objawy zaburzeń funkcjonowania układów narządowych oraz posiada wiedzę na temat podstawowych metod diagnostyki medycznej służącej do oceny stanu zdrowia.
K_W18	Posiada wiedzę na temat historii żywności i żywienia, kuchni etnicznych i regionalnych, diet alternatywnych oraz żywności nowej generacji.
K_W19	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
K_W20	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.
K_W21	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. Zna uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych w poradnictwem dietetycznym.
K_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
K_W23	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.
K_W24	Rozpoznaje stany zagrożenia zdrowia i życia oraz zna zasady udzielania pomocy przedmedycznej.
K_W25	Zna obszar badań w medycynie a szczególnie dietetyce, zasady przygotowania i wykonania projektu badawczego zgodnie z procedurą badawczą oraz możliwość wykorzystania podstawowych metod statystycznych w naukach o zdrowiu.
K_W26	Zna zasady pracy z edytorami tekstu, arkuszami kalkulacyjnymi, korzystania z baz danych, przygotowania prezentacji.
K_W27	Zna język obcy na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, w stopniu umożliwiającym zrozumienie literatury fachowej i prowadzenia dyskusji oraz porozumienie się z pacjentem i specjalistami w dziedzinie zdrowia publicznego.
UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka oraz przemian biochemicznych i chemicznych w podstawowych czynnościach zawodowych.
K_U02	Rozumie patomechanizm podstawowych zaburzeń fizjologicznych człowieka i wykorzystuje w identyfikacji problemów pacjenta.
K_U03	Potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych, laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia i stanu odżywienia.
K_U04	Potrafi przeprowadzić obserwacje mikroskopową oraz rozpoznać organizmy pasożytnicze człowieka.
K_U05	Potrafi scharakteryzować zastosowania i osiągnięcia genetyki we współczesnej nauce.
K_U06	Potrafi określić ryzyko interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności.
K_U07	Potrafi interpretować dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii.
K_U08	Potrafi stosować rachunek ekonomiczny oraz wykorzystywać mierniki społeczno-ekonomiczne w podejmowaniu decyzji w skali makro i mikro.
K_U09	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia, w tym umiejętność przygotowania materiałów edukacyjnych.

K_U10	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację podejmowanych działań.
K_U11	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem
K_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wywołanych urazem lub chorobą.
K_U13	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.
K_U14	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
K_U15	Potrafi wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
K_U16	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia uwzględniając psychospołeczne aspekty zdrowia i choroby.
K_U17	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
K_U18	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o odpowiednich właściwościach.
K_U19	Potrafi oznaczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze w zdrowiu i chorobie.
K_U20	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
K_U21	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego i stanu fizjologicznego.
K_U22	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
K_U23	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
K_U24	Potrafi zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunkami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
K_U25,	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i przechowywania danych związanym z wykonywanym zawodem.
K_U26	Opanował język na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, w stopniu umożliwiającym zrozumienie literatury fachowej i prowadzenia dyskusji oraz porozumienie się z pacjentem i specjalistami w dziedzinie zdrowia publicznego.
K_U27	Potrafi udzielić pierwszej pomocy w wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.
K_U28	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w zawodzie dietetyka
K_U29	Przestrzega norm prawnych dotyczących ochrony własności intelektualnej i dóbr osobistych.
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się, i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.
K_K03	Przestrzega zasad etyki zawodowej.
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.
K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
K_K09	Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta.

2.2. Przyporządkowanie efektów kierunkowych do opisu charakterystyk uniwersalnych pierwszego stopnia oraz charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki

Uniwersalna charakterystyka poziomu 6 w PRK		Charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się		Efekty kierunkowe
Wiedza: zna i rozumie				
P6U_W	w zaawansowanym stopniu – fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi różnorodne złożone uwarunkowania prowadzonej działalności	P6S_WG	w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, , K_W10, , K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17, , K_W18, K_W24
		P6S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	K_W19, K_W20, K_W22,
			podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	K_W21, K_W23, K_W25, K_W26, K_W27 K_W21, K_W23
Umiejętności: potrafi				
P6U_U	innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni	P6S_UW	wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: - właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych	K_U07, K_U08, K_U24, K_U25, K_U28, K_U29,

	przewidywalnych warunkach samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko		informacji, - dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów – w przypadku studiów o profilu praktycznym	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19, K_U20, K_U21, K_U22, K_U23, K_U24, K_U25, K_U27, K_U29,
		P6S_UK	komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U09, K_U10, K_U11, K_U16, K_U11, K_U28 K_U26
		P6S_UO	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)	K_U10, K_U11 K_U10, K_U11
		P6S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	K_U28
Kompetencje społeczne: jest gotów do:				
P6U_K	kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim	P6S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem	K_K01, K_K07 K_K02, K_K09

samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań		problemu	
	P6S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego	K_K02, K_K04
		inicjowania działań na rzecz interesu publicznego	K_K08, K_K09
		myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_K07
	P6S_KR	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: - przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, - dbałości o dorobek i tradycje zawodu	K_K03, K_K05, K_K06

WG – zakres i głębia - kompletność perspektywy poznawczej i zależności

WK – kontekst - uwarunkowania i skutki

UW – wykorzystanie wiedzy - rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

UK – komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

UO – organizacja pracy - planowanie i praca zespołowa

UU – uczenie się - planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

KK – oceny - krytyczne podejście

KO – odpowiedzialność - wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

KR – rola zawodowa - niezależność i rozwój etosu

3. Opis programu studiów

3.1. Zajęcia (niezależnie od formy ich prowadzenia) wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów; Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

Semestr I

Nazwa zajęć ANATOMIA CZŁOWIEKA		Forma zaliczenia E		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak			I
Dyscyplina Nauki medyczne					
Prowadzący zajęcia dr hab. Przemysław Kowiański, prof. AP dr hab. n. med. Ilona Klejbor, prof. AP					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	30		20		2
Opracowanie zagadnień			15		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	20		30		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			10		
Razem	50		50		4
Metody dydaktyczne Wykład informacyjny, ćwiczenia laboratoryjne					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu Celem nauczania jest zapoznanie studenta z podstawami wiedzy anatomicznej dotyczącej budowy i funkcjonowania organizmu człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem budowy układu pokarmowego, autonomicznego układu nerwowego oraz układu wewnątrzwydzielniczego. Ponadto, zapoznanie w podstawowym zakresie z obowiązującym mianownictwem anatomicznym, a także najważniejszymi aspektami anatomii czynnościowej i klinicznej.					
Treści programowe Wykłady 1. Ogólna budowa układu kostnego. Układ kostny kończyn. Budowa i funkcja stawów. Ogólna budowa układu mięśniowego. Grupy mięśniowe kończyn. 2. Sploty nerwowe i nerwy obwodowe kończyn. Ogólny schemat budowy układu krążenia oraz układu limfatycznego. Naczynia krwionośne kończyn. 3. Ogólna budowa klatki piersiowej. Kręgosłup i kości klatki piersiowej. Mięśnie klatki piersiowej. Narządy śródpiersia. Wielkie naczynia klatki piersiowej. 4. Budowa serca, naczynia wieńcowe i układ przewodzący serca. Ogólna budowa układu oddechowego. Jama nosowa i zatoki przynosowe, gardło, krtań, tchawica, oskrzela i płuca, jama opłucnej. 5. Jama brzuszna. Ogólna topografia narządów jamy brzusznej. Otrzewna, położenie wewnątrz- i zewnątrzotrzewnowe narządów jamy brzusznej. Budowa autonomicznego układu nerwowego. 6. Ogólna budowa narządów cewy pokarmowej. Jama ustna, gardło, przełyk, żołądek, jelito cienkie, jelito grube i odbytnica.					

7. Wielkie gruczoły jamy brzusznej, wątroba, trzustka, drogi żółciowe, wielkie naczynia jamy brzusznej, układ żyły wrotnej wątroby.
8. Narządy układu moczowego i płciowego.
9. Anatomia głowy i szyi. Ogólna budowa czaszki i jej podział. Staw skroniowo-żuchwowy. Jama czaszki, opony mózgowo-rdzeniowe i zatoki żyłne opony twardej. Mięśnie wyrazowe twarzy, mięśnie żwaczowe. Nerwy czaszkowe. Budowa oczodołu i narządu wzroku. Narząd słuchu i równowagi. Ogólna topografia narządów szyi, budowa gruczołu tarczowego i przytarczyc.
10. Ogólna budowa i podział struktur ośrodkowego układu nerwowego. Naczynia mózgowia i rdzenia kręgowego. Zasadnicze układy czynnościowe OUN, układy ruchowy i czuciowy, układ limbiczny, układ wewnętrzwydzielniczy podwzgórzowo-przysadkowy, układ komorowy i krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego.

Ćwiczenia

1. Układ kostny: kości kończyn. Stawy i ruchy w stawach. Układ mięśniowy. Grupy mięśniowe kończyn. Mięśnie tułowia.
 2. Splot ramienny i lędźwiowo-krzyżowy. Nerwy obwodowe kończyn. Naczynia kończyn.
 3. Klatka piersiowa – podział topograficzny. Kręgosłup, kości klatki piersiowej. Mięśnie klatki piersiowej. Narządy śródpiersia.
 4. Serce - budowa zewnętrzna i wewnętrzna. Naczynia wieńcowe.
 5. Jama nosowa i zatoki przynosowe, gardło, krtań. Budowa oskrzeli i płuc.
 6. Ogólna topografia narządów jamy brzusznej. Budowa otrzewnej. Położenie zewnątrz- i wewnątrzotrzewnowe narządów jamy brzusznej.
 7. Narządy układu pokarmowego. Wielkie gruczoły jamy brzusznej. Drogi żółciowe. Naczynia jamy brzusznej, krążenie wrotne.
 8. Narządy układu moczowego i płciowego.
- Budowa głowy i szyi. Budowa czaszki. Mięśnie wyrazowe twarzy. Mięśnie żwaczowe. Nerwy czaszkowe. Topografia narządów szyi, budowa gruczołu tarczowego.
9. Oczodół. Narząd wzroku. Narząd słuchu i równowagi.
 10. Budowa zewnętrzna i wewnętrzna mózgowia i rdzenia kręgowego. Układ komorowy. Unaczynienie mózgowia i rdzenia kręgowego. Anatomia układów czynnościowych OUN.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Po ukończeniu nauki anatomii student wykazuje się podstawową wiedzą w zakresie relacji topograficznych pomiędzy narządami oraz zna podstawy mianownictwa anatomicznego

W_02 Zna podstawowe relacje pomiędzy budową i funkcją tkanek, narządów i układów

W_03 Wyjaśnia podłoże anatomiczne funkcjonowania poszczególnych narządów i układów w warunkach prawidłowych oraz w przebiegu procesów patologicznych

Umiejętności

U_01 Student umie opisać zasadnicze cechy budowy i funkcji narządów oraz układów.

U_02 Umie wykorzystać wiedzę o budowie tkanek i narządów do interpretacji wyników badań i pomiarów.

Kompetencje społeczne

K_01 Student rozwija kreatywność, zdolności samodzielnego uczenia się oraz przedstawienia własnego poglądu i sposobu myślenia.

K_02 Dbą o bezpieczeństwo i komfort warunków nauki i pracy.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin testowy

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X	X						
W_02		X	X						
W_03		X	X						
U_01		X	X					X	
U_02								X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0
 87%÷95% - 4,5
 >95% -5,0

Ćwiczenia:
 1.Średnia arytmetyczna ocen z kolokwii (wymagane zaliczenie wszystkich kolokwii)
 2.Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań)

Średnia z ocen z kolokwii x 0,70+ ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30

Ocena końcowa z przedmiotu:
 Ocenę końcową stanowi średnia ważona ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcową jest wyliczana na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego.
 Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany w formie kolokwium wejściowego.

Kryteria oceniania
 5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;
 4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;
 4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;
 3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;
 3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;
 2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W01, K_W02
W_02	K_W05, ,
W_03	K_W05,
U_01	K_U01, K_U02
U_02	K_U03, K_U02, K_U04
K_01	K_K01
K_02	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- 1.Anatomia czynnościowa. Podręcznik dla studentów Pielęgniarstwa, Fizjoterapii, Ratownictwa Medycznego, Analityki Medycznej i Dietetyki. Red.: R. Maciejewski, K. Torres; Wydawnictwo Czelej 2007*
- 2.Anatomia i fizjologia człowieka. Red.: A. Michajlik, W. Ramotowski; Wydanie 5; Wydawnictwo PZWL 2009*
- 3.Anatomia Prawidłowa Człowieka. Red.: M. Ziółkowski; Wydanie 3; Wydawnictwo Akademia Medyczna Wrocław 1991*

B. Literatura uzupełniająca

- 1.Anatomia człowieka. Tomy I-IV. Red.: O. Narkiewicz, J. Moryś; Wydawnictwo PZWL 2010
- 2.Atlas anatomii Gilroy Red.: A.M. Gilroy, B.R. MacPherson, Wydanie: II, Wydawnictwo MedPharm 2017

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć MIKROBIOLOGIA Z PARAZYTOLOGIĄ		Forma zaliczenia E		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak		I	
Dyscyplina Nauki biologiczne					
Prowadzący zajęcia dr hab. n.biol. J. Morozińska-Gogol, prof. AP					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	25		25		2
Opracowanie zagadnień			15		
Analiza piśmiennictwa			10		
Ćwiczenia laboratoryjne	25		25		2
Przygotowanie do ćwiczeń			15		
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	50		50		4
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny z prezentacją multimedialną, metoda praktyczna - ćwiczenia laboratoryjne, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna, metoda eksponująca – krótkie filmy					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu biologii na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z budową i biologią mikroorganizmów oraz pasożytów, nabycie podstawowych umiejętności związanych z diagnostyką mikrobiologiczną i parazytologiczną. Ponadto zaznajomienie studentów z rolą mikroorganizmów w medycynie, środowisku i biotechnologii żywności oraz z zagrożeniami zdrowia ze strony pasożytów. Nabycie przez studentów umiejętności rozpoznawania mikroorganizmów i pasożytów oraz podejmowania odpowiednich działań profilaktycznych. Kształtowanie postaw związanych z profilaktyką chorób oraz przekonania o konieczności pogłębiania wiedzy z mikrobiologii i parazytologii i stosowania jej w praktyce.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Mikrobiologia – wirusy, priony, bakterie i grzyby mikroskopijne, pozytywne i negatywne znaczenie mikroorganizmów w medycynie, środowisku i biotechnologii żywności; 2. Budowa, klasyfikacja, identyfikacja, metabolizm i genetyka mikroorganizmów, wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje; 3. Patogeneza zakażeń, czynniki zjadliwości, mikroorganizmy powodujące zatrucia i zakażenia pokarmowe (wirusy, bakterie, mikotoksyny wytwarzane przez niektóre grzyby), profilaktyka; 4. Mikrobiom człowieka – najważniejsze mikroorganizmy, znaczenie mikrobiomu dla prawidłowego funkcjonowania organizmu, czynniki kształtujące mikroflorę organizmu człowieka, mikroorganizmy probiotyczne w żywności, rola prebiotyków i probiotyków; 5. Parazytologia – powstanie i funkcjonowanie układu pasożyt-żywiciel, źródła zarażeń, drogi wnikania pasożytów, budowa, rozwój, podział pasożytów człowieka, przystosowania pasożytów do pasożytnictwa, najważniejsze parazytozy człowieka powodowane przez pierwotniaki, przywry, tasiemce i nicienie, stawonogi, lokalizacja pasożytów w organizmie żywiciela, przygotowywanie posiłków i żywność jako potencjalne źródło parazytoz, profilaktyka chorób pasożytniczych. Problematyka ćwiczeń: 1. Podstawy diagnostyki mikrobiologicznej, mikologicznej i parazytologicznej - pobieranie materiału mikrobiologicznego i parazytologicznego do badań, hodowla, rodzaje podłoży, badanie lekowrażliwości, stadia diagnostyczne pasożytów;					

2. Metody identyfikacji bakterii (mikroskopowe i makroskopowe, w oparciu o właściwości metaboliczne), morfologia bakterii, ułożenie przestrzenne, reakcja na barwniki, morfologia kolonii, wykorzystanie właściwości metabolicznych bakterii do ich różnicowania;
3. Mikroskop i mikroskopowanie, metody przygotowywania preparatów mikroskopowych, techniki barwienia, oglądanie preparatów mikrobiologicznych i parazytologicznych;
4. Charakterystyka i chorobotwórczość bakterii i grzybów, ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów powodujących zakażenia i zatrucia pokarmowe;
5. Choroby pasożytnicze człowieka wywołane przez pasożyty wewnętrzne (pierwotniaki, przywry, tasiemce, nicienie) i zewnętrzne (stawonogi), budowa, cykl życiowy, drogi i objawy zarażenia, pasożyty którymi człowiek może zarazić się podczas przygotowywania i spożywania posiłków, profilaktyka.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu mikrobiologii i parazytologii

W_02 Opisuje morfologię i biologię mikroorganizmów i pasożytów człowieka, patogenzę oraz objawy zakażeń/zarażeń

W_03 Student wyjaśnia interakcje zachodzące między różnymi organizmami i rolę mikrobiomu w organizmie człowieka

W_04 Zna podstawowe metody diagnostyczne służące do identyfikacji mikroorganizmów i pasożytów oraz działania profilaktyczne

Umiejętności

U_01 Student rozpoznaje pasożyty i mikroorganizmy chorobotwórcze stanowiące zagrożenie dla zdrowia człowieka

U_02 Potrafi wykorzystać wiedzę na temat funkcjonowania układu pasożyt - żywiciel w działaniach profilaktycznych

Kompetencje społeczne

K_01 Student systematycznie wzbogaca wiedzę i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu

K_02 Student rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki oraz przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin testowy (próg zaliczenia 60%)

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		x	x						
W_02		x	x						
W_03		x	x						
W_04		x	x						
U_01								x	
U_02								x	
K_01									x
K_02									x

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

1. Zaliczenie kolokwium (próg zaliczenia 60%)

Ćwiczenia:

1. Średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych z kolokwiów (w tym rozpoznawanie preparatów)

2. Ocena samodzielnej pracy studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie przydzielonych zadań, udział w dyskusji)

Średnia z ocen z kolokwiów $\times 0,7$ + *ocena a samodzielnej pracy studenta* $\times 0,3$

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa.

Ocena końcowa z przedmiotu:

wyliczana jest na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego. Ocenę A stanowi średnia ważona ocen z ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im punkty ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 2 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 2}{4}$$

następnie $A \times 0,6 + B \times 0,4$
 Ocena końcowa ustalana jest według zasady:
 3,0-3,24 - dostateczny (3,0)
 3,25-3,74 - dostateczny plus (3,5)
 3,75-4,24 - dobry (4,0)
 4,25-4,74 - dobry plus (4,5)
 4,75-5,0 - bardzo dobry (5,0)

Kryteria oceniania:
 5,0 - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;
 4,5 - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;
 4,0 - dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;
 3,5 - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;
 3,0 - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami – student wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;
 2,0 - niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – student wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach):
 5,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski;
 4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski;
 4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne;
 3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.
 3,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich;
 2,0 - nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W03, K_W04
W_02	K_W03, K_W04
W_03	K_W03
W_04	K_W03, K_W04
U_01	K_U03, K_U04
U_02	K_U22
K_01	K_K01
K_02	K_K01, K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- *Heczko P.B. (red.). Mikrobiologia. Podręcznik dla pielęgniarek, położnych i ratowników medycznych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.

2. *Heczko P.B., Wróblewska M, Pietrzyk A. (red.). Mikrobiologia lekarska. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
3. *Morozińska-Gogol. Parazytologia medyczna. Kompendium. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

B. Literatura uzupełniająca

1. Błaszowska J., Ferenc T., Kurantowski P. Zarys parazytologii medycznej. Edra Urban & Partner, Wrocław 2017.
2. Buczek A. Atlas pasożytów człowieka. Wydawnictwo koliber, Lublin 2005.
3. *Combes C. Ekologia i ewolucja pasożytnictwa. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1999.
4. Dąbrowska-Szponar M., Garbacz K., Piechowicz L. Praktyczny atlas mikrobiologii, dla studentów kierunków medycznych. Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk 2011.
5. *Deryło A. (red.) Parazytologia i akaroentomologia medyczna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2002.
6. *Dynowska M., Ejdyś E. Mikologia laboratoryjna - przygotowanie materiału badawczego i diagnostyka. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2011.
7. Gawęcki J., Libudzisz Z. Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2010.
8. *Irving W., Boswell T., Ala'Aldeen D. Mikrobiologia medyczna, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
9. *Krajewska-Kułąk E. Zarys mikologii dla pielęgniarek. Czelej, Lublin 2011.
10. Pawłowski Z.S., Stefaniak J. (red.). Parazytologia kliniczna w ujęciu wielodyscyplinarnym. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.
11. Murray P.R., Rosenthal K.S., Pfaller M.A. Mikrobiologia, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011.
12. Pojmańska T. (red.) Leksykon parazytologiczny. Polskie Towarzystwo Parazytologiczne, Warszawa 2016.
13. *Salyers A.A., Whitt D.D.. Mikrobiologia różnorodność, chorobotwórczość i środowisko. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
14. *Singleton P. Bakterie w biologii, biotechnologii i medycynie. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2000.
15. *Szewczyk E.M. (red.). Diagnostyka bakteriologiczna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013.
16. *Szkaradkiewicz A. Mikrobiologia lekarska. Repetytorium z wirusologii. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, Poznań 2014.
17. *Zaremba M., Borowski J. Mikrobiologia lekarska. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.
18. *Dziubek Z. (red.) Choroby zakaźne i pasożytnicze. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
19. *Kowal K., Libudzisz Z., Żakowska Z. Mikrobiologia techniczna t. 1-2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.

Strony internetowe:

Centers for Disease Control and Prevention: <http://www.cdc.gov>

*Literatura dostępna w Bibliotece Uczelnianej

Nazwa zajęć Fizjologia człowieka		Forma zaliczenia E		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów Dietetyka					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	Tak		I/II	
Dyscyplina Nauki medyczne					
Prowadzący zajęcia dr hab. n.med. Paweł Winklewski dr n. med. Monika Waśkow					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	30		20		2
Przygotowanie do kolokwium			8		
Przygotowanie do egzaminu			7		
Analiza piśmiennictwa			3		
Konsultacje			2		
Ćwiczenia	20		5		1
Przygotowanie do ćwiczeń i kolokwium			5		
Razem	50		25		3
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna, metoda praktyczna - ćwiczenia laboratoryjne, Metoda programowa - ćwiczenia z użyciem oprogramowania komputerowego z zakresu fizjologii,					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii i chemii na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu Celem nauczania jest przygotowanie studenta do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej funkcjonowania organizmu człowieka w warunkach prawidłowych, funkcjonowania poszczególnych układów i narządów, metod i sposobów oceny prawidłowości funkcjonowania człowieka; studenta w zakresie umiejętności oceny prawidłowości funkcjonowania człowieka w oparciu o kryteria czynnościowe, oceny prawidłowości wyników laboratoryjnych. Kształtowanie postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu fizjologii człowieka, przekonania o znaczeniu wiedzy z fizjologii w praktyce.					
Treści programowe Wykładów: <ul style="list-style-type: none"> - Elektrofizjologia: Pobudliwość i ruch organizmu. Powstawanie potencjału spoczynkowego i czynnościowego w komórce. Reakcje na bodziec. Reakcja pobudzonej komórki mięśniowej - skurcz. Przekazywanie pobudzenia wzdłuż neurytu i na synapsie. Neuroprzekaźniki. Odruchy bezwarunkowe i warunkowe. - Czynność i podział układu autonomicznego. Organizacja czynnościowa części współczulnej, przywspółczulnej. Receptory i mediatory - zasady funkcjonowania. Czucie i percepcja. Poziomy czynnościowe. Rola układu nerwowego w sterowaniu głodem i apatytem oraz funkcjami przewodu pokarmowego. - Fizjologia mięśni poprzecznie prążkowanych i gładkich. Charakterystyka mięśni: gładkich, poprzecznie prążkowanych i mięśnia sercowego. Budowa i funkcjonowanie mięśnia szkieletowego. Skurcz mięśnia szkieletowego i gładkiego. Źródła energii potrzebnej do skurczu. Utrzymanie i regulacja napięcia mięśniowego. Fizjologiczne podłoże zmęczenia mięśni. Wypoczynek i superkompensacja. 					

- Fizjologia układu sercowo-naczyniowego. Elektrofizjologia kardiomiocytów. Automatyzm serca. Cykl hemodynamiczny serca. Cechy charakterystyczne krążenia systemowego. Mechanizmy regulacji układu sercowo-naczyniowego. Specyfika krążenia krwi w układzie pokarmowym. Krążenie wrotne wątroby - znaczenie.
- Krew: Funkcje krwi; transportowe, utrzymanie homeostazy, odpornościowe. Właściwości fizyczne i chemiczne krwi. Elementy morfotyczne i niemorfotyczne krwi.
- Fizjologia oddychania: Mechanika oddychania. Spirometria i wentylacja płuc. Krążenie płucne. Wymiana gazowa – prawo gazowe, dyfuzja. Regulacja nerwowa oddychania.
- Fizjologia układu wydalniczego: Rola nerek – krążenie nerkowe. Przesączanie kłębuszkowi – powstawanie moczu. Gospodarka wodno - elektrolitowa. Równowaga kwasowo – zasadowa. Płyny ustrojowe. Układ osmoreceptorowy (ADH).
- Fizjologia przewodu pokarmowego: Czynność motoryczna i sekrecyjna przewodu pokarmowego. Enzymy trawienne - klasyfikacja. Rodzaje i znaczenie komórek rozsianego układu wewnątrzwydzielniczego przewodu pokarmowego (seria APUD). Przebieg procesów trawiennych wzdłuż przewodu pokarmowego. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania tłuszczów, węglowodanów, białek w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. Wchłanianie bierne i czynne. Rola kosmka jelitowego. Funkcje wątroby i trzustki. Znaczenie diety w homeostazie ustroju.
- Fizjologia układu dokrewnego. Czynności fizjologiczne będące pod kontrolą endokrynologiczną. Neurohormonalna kontrola metabolizmu, wzrostu i rozmnażania. Układ endokryny w regulacji czynności przewodu pokarmowego.

Ćwiczeń:

- Fizjologia układu nerwowego - Odruchy fizjologiczne u człowieka. Receptorów dotyku, bólu, ciepła i zimna. Fizjologia narządu wzroku. Fizjologia narządu słuchu. Fizjologia narządu równowagi.
- Krew – Układy grupowe krwi. Znaczenie diagnostyczne i oznaczanie czasu krwawienia i krzepnięcia krwi, hematokrytu, OB.
- Fizjologia układu sercowo-naczyniowego - Bioelektryczne potencjały czynnościowe serca człowieka. Układu bodźco-przewodzącego. Wpływ adrenaliny i acetylocholino na czynności mięśnia sercowego.
- Fizjologia układu oddechowego – Spirometria. Mechanizm wdechu i wydechu. Czynniki determinujące powinowactwo hemoglobiny do tlenu.
- Fizjologia układu pokarmowego – Enzymy trawienne przewodu pokarmowego.
- Fizjologia układu wydalniczego – Diureza. Właściwości fizykochemicznych moczu.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01

Zna zasady prawidłowego funkcjonowania poszczególnych tkanek, narządów i układów oraz mechanizmy służące utrzymaniu życia.

W_02

Rozumie zależności pomiędzy organizmem i środowiskiem zewnętrznym, integrację czynności poszczególnych części organizmu, zjawisko homeostazy i skutki jej zaburzeń.

W_03

Posiada wiedzę na temat funkcjonowania organizmu człowieka w warunkach prawidłowych oraz roli mechanizmów fizjologicznych w utrzymaniu zdrowia.

Umiejętności

U_01.

Potrafi wykazać praktycznie korelacje pomiędzy układami organizmu, przedstawić empirycznie zależności i procesy zachodzące w organizmie.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin testowy

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		x	x						
W_02		x	x						
W_03		x	x						
U_01			x						x
U_02				x					x
U_03				x					x
U_04				x					x
U_05									x

U_02.

Potrafi dokonać oceny prawidłowości funkcjonowania organizmu człowieka w oparciu o kryteria czynnościowe.

U_03.

Potrafi samodzielnie przeprowadzić badania oraz zinterpretować uzyskane wyniki, odczytać i dokonać analizy podstawowych wyników laboratoryjnych.

U_04.

Potrafi analizować i interpretować podstawowe zjawiska czynnościowe oraz dokonać analizy wpływu czynników szkodliwych na przebieg procesów fizjologicznych.

U_05.

Potrafi posługiwać się aparaturą fizjologiczną (pomiarową) do obserwacji reakcji ustrojowych. Wykorzystuje oprogramowanie interaktywne z anatomii i fizjologii do przedstawienia topografii i funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz posiada umiejętność posługiwania się mikroskopem do poznania budowy i oceny tkanek.

Kompetencje społeczne**K_01**

Student rozumie potrzebę samokształcenia w zakresie diagnostyki oraz wykorzystania nowoczesnej aparatury medycznej celem oceny podstawowych parametrów fizjologicznych organizmu.

K_02

Wykazuj kreatywność w pozyskiwaniu nowych informacji niezbędnych dla właściwej interpretacji obserwowanych zjawisk, pracuje w zespole rozwiązującym problem medyczny. Szanuje powierzony mu sprzęt.

K_01										x
K_02										x

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%÷95% - 4,5

>95% -5,0

Ćwiczenia:

1. Średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium)
2. Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

Średnia z ocen z kolokwiów x 0,70+ ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcową jest wyliczana na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 2 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 1}{3}$$

$$\text{następnie } \frac{A \times 60 + B \times 40}{100}$$

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany w formie kolokwium wejściowego.

Zaliczenie każdego semestru jest możliwe po zaliczeniu wszystkich ćwiczeń oraz uzyskaniu pozytywnej oceny z wykładów (w tym z samokształcenia).

Egzamin końcowy: warunkiem przystąpienia do sesji jest pozytywne semestralne zaliczenie. Egzamin w formie pisemnej. Zakres zagadnień egzaminacyjnych studenci otrzymują na pierwszych zajęciach z przedmiotu.

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W01, K_W02, K_W03, K_W05, ,
W_02	K_W01, K_W02, K_W03, K_W05, ,
W_03	K_W01, K_W02, K_W03, K_W05, ,
U_01	K_U01
U_02	K_U01
U_03	K_U01, K_U02, K_U03,
U_04	K_U01
U_05	K_U01, K_U02, K_U03,
K_01	K_K01, K_K08
K_02	K_K01, K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- *Waugh A., Grant A., Anatomia i fizjologia człowieka w warunkach zdrowia i choroby. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2012
- *Konturek S., Fizjologia człowieka. Wyd. II, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013
- *Górski J., Fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego. PZWL, Warszawa 2015

B. Literatura uzupełniająca

- Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej, W. Traczyk, A. Trzebski, PZWL, Warszawa, 2010.
- Diagnostyka czynnościowa człowieka, Władysław Traczyk, PZWL, Warszawa, 2000
- *Traczyk Z., Fizjologia człowieka w zarysie. PZWL, Warszawa 2010
- *Michajlik A., Ramotowski W.; Anatomia i fizjologia człowieka. PZWL 2009, wydanie V
- McLaughlin D., Stamford J., White D. Krótkie wykłady Fizjologia człowieka, PWN, Warszawa 2008

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Etyka i prawo w ochronie zdrowia		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów Dietetyka					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	-	I	
Dyscyplina Nauki prawne					
Prowadzący zajęcia dr Wiesław Brywczyński dr Krystyna Basińska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	10	-	15	-	1
Opracowanie zagadnień	-	-	-	-	-
Przygotowanie prezentacji multimedialnej	-	-	-	-	-
Analiza piśmiennictwa	10	-	15	-	-
Ćwiczenia	10	-	15	-	1
Przygotowanie do ćwiczeń	-	-	5	-	-
Opracowanie zagadnień	-	-	5	-	-
Analiza piśmiennictwa	-	-	5	-	-
Razem	20	-	30	-	2
Metody dydaktyczne Zajęcia teoretyczne: – bezpośredni udział nauczyciela akademickiego: wykład informacyjny z elementami konwersatorium, kolokwium – test wiedzy; – metody wymagające samodzielnej pracy studenta: sporządzenie notatek, gromadzenie i studiowanie literatury, przygotowanie recenzji wybranego artykułu, przygotowanie do kolokwium.					
Wymagania wstępne student ma podstawową wiedzę o państwie, posiada opanowaną umiejętność wypowiadania się w mowie z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych i w formie pisemnej.					
Cele przedmiotu Wykłady: • zapoznać z podstawową wiedzą na temat terminologii z zakresu prawa ochrony zdrowia i etyki zawodu • zaznajomić z podstawowymi aktami prawa krajowego zabezpieczającymi prawa pacjenta i pracowników zawodów medycznych; • wskazać rodzaje i sposoby legalnego korzystania z norm prawnych. • zapoznać z literaturą przedmiotu.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Źródła prawa w ustawodawstwie międzynarodowym i polskim. 2. Pojęcie i rodzaje norm prawnych.					

3. Hierarchia aktów prawnych.
4. Wybrane przepisy w zakresie ochrony zdrowia.
5. Normy etyczne w życiu codziennym i w pracy zawodowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 - Zna podstawy prawa w ochronie zdrowia. Zna uwarunkowania prawne tworzenia zakładów opieki medycznej form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych w poradnictwem dietetycznym.

W_02 – Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zna i rozumie podstawowe pojęcia norm prawa krajowego i międzynarodowego.

W_03 - Słuchacz zna i rozumie potrzebę i zasady zorganizowania i funkcjonowania krajowego i międzynarodowego systemu ochrony opieki zdrowotnej społeczeństw.

Umiejętności:

U_01 – Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w zawodzie dietetyka.

U_02 – Posiada umiejętność przygotowania w języku polskim, z zachowaniem reguł naukowych, prac pisemnych obejmujących problematykę funkcjonowania prawa w państwie demokratycznym.

Kompetencje społeczne

K_01 – Posiada świadomość własnych ograniczeń oraz potrzebę stałego podnoszenia kwalifikacji zawodowych.

K_02 - Przestrzega zasad etyki zawodowej.

K_03 - Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			x						
W_02			x						
W_03			x						
U_01			x						
U_02								x	x
K_01									x
K_02									x
K_03									x

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwium końcowego (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%÷95% - 4,5

>95% -5,0

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

A = ocena z wykładów + ocena z ćwiczeń

2

Obecność na wszystkich zajęciach jest obowiązkowa.

	<p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowolająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowolająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowolająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas zajęć)</p> <p>5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.</p> <p>4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W19 K_W23,
W_02	K_W21 , K_W23,
W_03	K_W19, K_W23,
U_01	K_U25, K_U29, K_U28,
U_02	K_U25, K_U29, K_U28,
K_01	K_K01, K_K05,
K_02	K_K03, K_K05,
K_03	K_K05

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Kubiak R., *Prawo medyczne*, C.H. Beck, Warszawa 2010*
2. Barta J., Markiewicz R.: *Ochrona danych osobowych. Komentarz*, Kantor Wydawniczy Wyd. 2 „Zakamycze”, Kraków 2002*
3. Ustawa z dnia 6 listopada 2009 roku o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta z późn. zm.*

B. Literatura uzupełniająca:

1. Napierała K.: *Prawne aspekty ochrony danych osobowych przetwarzanych w systemach informatycznych*, Dom Wydawniczy „ABC”, Warszawa 1997.
2. Dercz M., Izdebski H., Rek T.: *Prawo publiczne ochrony zdrowia*, Warszawa 2013.

3. Szpunar A.: Zadośćuczynienie za szkodę niemajątkową, Oficyna Wydawnicza „Branta”, Bydgoszcz 1999.
 4. Wilejczyk M.: *Zagadnienia etyczne części ogólnej prawa cywilnego*, Warszawa 2014.
 5. Ustawa z dnia 6 lutego 1997 roku o powszechnym ubezpieczeniu zdrowotnym.
 6. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych, Dz.U. Nr 101, poz. 926, z późn. zm.
 7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 20 października 2015 roku w sprawie wykazu substancji czynnych, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, wyrobów medycznych i badań diagnostycznych, Dz. U. z 29 października 2015 r.
- *oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Kontakt: wieslaw.brywczynski@apsl.edu.pl

Nazwa zajęć GENETYKA		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	---	I	
Dyscyplina Nauki biologiczne					
Prowadzący zajęcia Dr Dorota Morka					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	15		10		1
Opracowanie zagadnień			2		
Przygotowanie referatu			5		
Analiza piśmiennictwa			3		
Razem	15		10		1
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda problemowa – wykład konwersatoryjny					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest rozszerzenie wiedzy na temat zasad dziedziczenia cech, najczęściej występujących chorób genetycznych człowieka, w tym związanych z zaburzeniami w budowie i funkcjonowaniu układu pokarmowego. Poznanie nowoczesnych metod diagnostyki i możliwości terapii z uwzględnieniem leczenia dietetycznego.					
Treści programowe Problematyka wykładów: Podstawy genetyki klasycznej. Genom i kariotyp człowieka. Zmienność genetyczna i środowiskowa. Wady i choroby genetyczne ze szczególnym uwzględnieniem chorób związanych z zaburzeniami budowy i funkcji układu pokarmowego, problemami żywienia. Metody i techniki diagnostyki i terapii chorób genetycznych.					
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 omawia główne założenia genetyki klasycznej W_02 omawia wybrane choroby genetyczne człowieka W_03 wymienia i omawia techniki i metody diagnostyki i terapii chorób genetycznych Umiejętności U_01 Charakteryzuje zastosowania i osiągnięcia genetyki w medycynie U_02 Na podstawie zdobytej wiedzy charakteryzuje wpływ wybranych czynników genetycznych i środowiskowych w tym odżywiania na prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka Kompetencje społeczne K_01 – dąży do aktywnego poszukiwania wiedzy, prawidłowo dobiera źródła informacji.			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów Zaliczenie kolokwium (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów) (W_01, W_02, W_03, U_02) <60% - 2,0 60%÷68% - 3,0 69%÷77% - 3,5 78%÷86% - 4,0 87%÷95% - 4,5 >95% -5,0		

Ocena z referatu (wybrane choroby genetyczne człowieka, poradnictwo genetyczne, osiągnięcia genetyki w medycynie) (W_02, W_03, U_01, K_01)

Ocena końcowa z przedmiotu:

0,4 x ocena z referatu+ 0,6 x ocena z kolokwium

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W06
W_02	K_W06
W_03	K_W06
U_01	K_U05
U_02	K_U01
K_01	K_K01

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- Bruce R. Korf.2003. Genetyka człowieka. PWN, Warszawa.*
- Buchowicz J., 2009, Biotechnologia molekularna, PWN, Warszawa, wyd. 2*
- Fletcher H.L., Hickey G.I., Winter P.C.,2010, Genetyka, PWN, Warszawa, wyd. 3*

B. Literatura uzupełniająca

- Bradley J., Johnson D., Pober B., 2006, Genetyka medyczna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
- Bal J., Bartnik E., Bocian E., [...] .2001: Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej. PWN, Warszawa.
- Drewa G., 2011, Genetyka medyczna, Elsevier Urban&Partner, Wrocław, wyd. 1

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć PIERWSZA POMOC		Forma zaliczenia ZO		Liczba punktów ECTS 1	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak		I	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr n. med. Sylwia Jałtuszevska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Ćwiczenia umiejętności praktycznych	20		5		1
Przygotowanie do ćwiczeń			2		
Opracowanie zagadnień			2		
Analiza piśmiennictwa			1		
Razem	20		5		1
Metody dydaktyczne metoda problemowa, metoda przypadków, metoda sytuacyjna z wykorzystaniem symulatorów i sprzętu ratowniczego, praca w grupach, analiza zdarzeń krytycznych (przypadków)-gielda pomysłów "burza mózgów", dyskusja, rozwiązywanie zadań					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu Nabycie przez studenta wiedzy i doskonalenie umiejętności pierwszej pomocy w różnego rodzaju stanach zagrożenia zdrowotnego					
Treści programowe					
<ol style="list-style-type: none"> Bezpieczeństwo własne, chorego, miejsca zdarzenia, ocena wstępna ABCD chorego: <ul style="list-style-type: none"> — Stosowanie zasad bezpieczeństwa podczas udzielania pierwszej pomocy — Technika udrożnienia dróg oddechowych metodą bezprzyrządową - odgięcie głowy do tyłu i uniesienie żuchwy — Technika oceny oddechu metodą "patrz, słuchaj i czuj" — Metoda oceny świadomości u osób dorosłych, dzieci, niemowląt i noworodków Pacjent nieprzytomny - pierwsza pomoc: <ul style="list-style-type: none"> — Rozpoznanie nagłego zagrożenia zdrowia lub życia — Określenie stanu świadomości — Zasady udzielenia pierwszej pomocy w omdleniu, hipo-/hiperglikemii, napadzie drgawek, udarze cieplnym, podejrzeniu ostrego zespołu wieńcowego — Zasady i technika udzielenia pierwszej pomocy w oparzeniach: termicznym, chemicznym, słonecznym, prądem, piorunem — Zasady i techniki udzielenia pierwszej pomocy w hipotermii i odmrożeniach — Zasady udzielenia pierwszej pomocy w wybranych zatruciach — Zasady i technika ułożenia chorego w pozycji bocznej ustalonej Podstawowe zabiegi resuscytacji krążeniowo-oddechowej: <ul style="list-style-type: none"> — Zasady i techniki prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej wg schematu BLS u osób dorosłych i dzieci — Zasady i technika prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej wg schematu BLS u kobiety w ciąży — Zasady użycia automatycznego defibrylatora zewnętrznego AED u osób dorosłych i dzieci — Zasady i technika udzielania pierwszej pomocy w zadławieniu u osoby dorosłej, dziecka i niemowlęcia 					

- Zasady i technika resuscytacji krążeniowo-oddechowej wg schematu BLS u osoby tonącej
- 4. Ocena wstępna, badanie wstępne urazowe wg ITLS, badanie miejscowe, pierwsza pomoc w urazach mechanicznych i obrażeniach różnych okolic ciała:
 - Technika stabilizacji ręcznej kręgosłupa szyjnego
 - Ułożenie poszkodowanego w pozycji zastanej
 - Technika unieruchamiania kończyn w złamaniach, zwichnięciach i skręceniach, amputacjach urazowych
 - Technika zakładania opatrunku osłaniającego na różne okolice ciała (kończyny, głowę powłoki brzuszne), zastosowanie opatrunku uciskowego i opaski uciskowej
 - Technika stabilizacji ciała obcego w ranie (ciało obce tkwiące w powłokach brzusznych, klatce piersiowej)

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 zna procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowotnego

Umiejętności

U_01 Potrafi rozpoznać NZK, udroźnić drogi oddechowe, wykonać RKO- bezprzyrządowe, zgodnie z algorytmem BLS i AED u osoby dorosłej, kobiety w ciąży i dziecka

U_02 Rozpozna i udzieli pierwszej pomocy poszkodowanym nieprzytomnym (w omdleniu, hipo-hiperglikemii, napadzie padaczkowym, udarze cieplnym), ostrych zespołach wieńcowych, różnego rodzaju obrażeniach ciała pochodzenia zewnętrznego, wewnętrznego i amputacjach urazowych, oparzeniach, hipotermii i odmrożeniach, we wstrząsie i różnego rodzaju zatruciach

U_03 Potrafi ułożyć pacjenta/poszkodowanego w pozycji właściwej do stanu zdrowia i odniesionych obrażeń ciała

Kompetencje społeczne

K_01 Zna poziom swoich kompetencji, samodzielnie podejmuje decyzje w zakresie udzielania pierwszej pomocy w różnego rodzaju stanach zagrożenia zdrowotnego.

K_02 Ma świadomość własnej wiedzy, rozumie konieczność ciągłego doksztalcenia, jest gotowy do korzystania z pomocy ekspertów, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01								x	
U_01								x	x
U_02								x	x
U_03								x	x
K_01								x	x
K_02								x	x

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena wiedzy i umiejętności: zadania praktyczne-rozpoznanie stanu zagrożenia zdrowotnego, udzielenie pierwszej pomocy w NZK oraz innych przypadkach urazowych i nieurazowych– suma ocen częściowych z każdego zadania (przypadku) (Z₁)

Ocena kompetencji społecznych: ocena 360° -obserwacja samodzielnej pracy studenta jako lidera w grupie ćwiczeniowej, zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków (Z₂)

Ćwiczenia umiejętności praktycznych

3. Średnia arytmetyczna ocen z zadań praktycznych (student musi uzyskać zaliczenie z każdego częściowego zadania)
Z₁+ Z₂
4. Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

Średnia z ocen z zadań x 0,70+ ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

	<p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)</p> <p>5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.</p> <p>4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W24
U_01	K_U27
U_02	K_U27
U_03	K_U27
K_01	K_K01, K_K08
K_02	K_K01, K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- Goniewicz M., Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów, Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2013.*
- Perkins GD., Soar J., Nolan J., ABC resuscytacji, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wyd.3, Wrocław 2016*
- Konieczny J., Paciorek P., Kwalifikowana pierwsza pomoc: wiedza i umiejętności ratownika, Kunke Poligrafia, Wyd.2, Inowrocław 2014*

B. Literatura uzupełniająca

- Trott A., Rany i obrażenia: zaopatrywanie i pielęgnacja w stanach nagłych (red. wyd. pol. Jawień A.), Wydawnictwo Medyczne Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013.
- Campbell John Emory, International Trauma Life Support. Ratownictwo przedszpitalne w urazach (ITLS), Medycyna Praktyczna, 2009.
- Czapiewska B., Pierwsza pomoc: utrata przytomności i omdlenia, zranienia, złamania i skręcenia, Wydawnictwo Literat, Toruń 2012.
- Zideman DA., De Buck E.DJ., Singletary EM., et al. Pierwsza pomoc, W: Wytyczne Europejskiej Rady Resuscytacji 2015 (red. pol. Andres J.). Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2016.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Epidemiologia		Forma zaliczenia Egzamin		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	Tak	Nie	I	
Dyscyplina Nauki medyczne					
Prowadzący zajęcia Dr Beata Wieczorek-Wójcik					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	20		5		1
Przygotowanie multimedialnej prezentacji			3		
Analiza piśmiennictwa			2		
Ćwiczenia	15		10		1
Przygotowanie do ćwiczeń			5		
Opracowanie zagadnień			3		
Analiza piśmiennictwa			2		
Razem	35		15		2
Metody dydaktyczne <ul style="list-style-type: none"> Wykład z prezentacją multimedialną Studium przypadku Dyskusja Praca w grupach Metody sytuacyjne 					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii i higieny na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest: <ul style="list-style-type: none"> przygotowanie studenta do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej roli i znaczenia badań epidemiologicznych w podmiotach leczniczych poznanie przez studenta podstawowych pojęć z zakresu epidemiologii ogólnej i epidemiologii zakażeń szpitalnych oraz systemów zapobiegania zakażeniom szpitalnym i chorobom zakaźnym poznanie przez studenta regulacji prawnych i struktur organizacyjnych epidemiologii zakażeń szpitalnych kształtowanie postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu praktycznych aspektów epidemiologii 					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> Wprowadzenie do epidemiologii ogólnej Podstawowe pojęcia epidemiologiczne mające zastosowanie w opisie stanu zdrowia populacji Rodzaje badań epidemiologicznych i przykłady ich prawidłowego zastosowania Znaczenie wnioskowania w epidemiologii Gromadzenie i metody analizy danych epidemiologicznych 					

6. System zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych
7. Zakażenia związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych
8. Organizacja nadzoru i program kontroli zakażeń szpitalnych
9. Czynniki ryzyka występowania i rozprzestrzeniania się zakażeń szpitalnych
10. Ocena ryzyka wystąpienia zakażenia związanego z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych
11. Kluczowe działania zapobiegające występowaniu i rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych
12. Higiena rąk i jej znaczenie w zapobieganiu zakażeniom szpitalnym
13. Postępowanie w przypadku zranienia ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych
14. Współpraca interdyscyplinarna w minimalizowaniu ryzyka zakażeń
15. Wymagania prawne w zakresie zapobiegania i zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych.
16. Programy profilaktyczne chorób o znaczeniu społecznym

Problematyka ćwiczeń:

1. Zastosowanie wybranych wskaźników epidemiologicznych
2. Korzystanie ze źródeł informacji o stanie zdrowia populacji
3. Rozwiązywanie problemów zdrowia publicznego przy użyciu metod epidemiologicznych

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01

Student zna pojęcia epidemiologiczne mające zastosowanie w opisie stanu zdrowia populacji i charakteryzuje rodzaje badań epidemiologicznych

W_02

Zna i rozumie podstawowe elementy systemu zapobiegania oraz zwalczania chorób zakaźnych i zakażeń szpitalnych

W_03

Zna metody epidemiologiczne mające zastosowanie w realizacji programów profilaktycznych chorób o znaczeniu społecznym

Umiejętności

U_01

Potrafi zastosować odpowiedni rodzaj badań epidemiologicznych

U_02

Potrafi pozyskać, prawidłowo zestawić oraz dokonać wstępnej analizy danych epidemiologicznych

U_03

Potrafi opisać metody zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym w podmiotach leczniczych

Kompetencje społeczne

K_01

Ma świadomość znaczenia zastosowania wiedzy w obszarze epidemiologii i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i rozwoju osobistego

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin testowy

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X		x		x			
W_02		X		x		x			
W_03		X		x		x			
U_01								x	
U_02					x			x	
U_03					x			x	
K_01									x

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Opracowanie pisemne
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykłady

1. Prezentacja multimedialna-- samodzielna praca studenta
2. Opracowanie zagadnień - samodzielna praca studenta

Kryteria oceny:

- 50-60 pkt. ocena dostateczny:3.0
 61-70 pkt. ocena dostateczny plus: 3.5
 71-80 pkt. ocena dobry:4.0
 81-90 pkt. ocena dobry plus:4.5

91-100 pkt. ocena bardzo dobry:5.0

Ćwiczenia:

1.Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

Kryteria oceny:

50-60 pkt. ocena dostateczny:3.0

61-70 pkt. ocena dostateczny plus: 3.5

71-80 pkt. ocena dobry:4.0

81-90 pkt. ocena dobry plus:4.5

91-100 pkt. ocena bardzo dobry:5.0

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcowa jest wyliczana na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 2 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 1}{3} \text{ następnie } \frac{A \times 60 + B \times 40}{100}$$

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani.

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.
 4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.
 3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.
 3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.
 2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Warunki uzupełnienia zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:

Uzupełnienie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwienia zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem seminarium w okresie nieobecności dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia.

Zarówno student powracający z urlopu dziekańskiego jak i student powtarzający rok, ma obowiązek uczęszczania na wszystkie zajęcia oraz przystąpienia do egzaminu. Jedynie w przypadku uzyskania z egzaminu w danym roku oceny co najmniej dostatecznej (3.0) Student powtarzający rok z powodu innego przedmiotu może być zwolniony z konieczności uczęszczania na zajęcia i uzyskania zaliczenia.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	W_14
W_02	W_24
W_03	W_25
U_01.	U_07
U_02	U_07
U_03	U_07
K_01	K_01, K_03, K_08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (red.): *Epidemiologia w zdrowiu publicznym*. PZWL, Warszawa 2010*
2. Jędrychowski W.: *Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym*. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2010*
3. Bulanda M.; Wojkowska – Mach J.: *Zakażenia szpitalne w jednostkach opieki zdrowotnej*. PZWL Warszawa 2016 *

B. Literatura uzupełniająca

1. Wytyczne WHO dotyczące higieny rąk w opiece zdrowotnej – podsumowanie. WHO, 2009 (dostępny na stronie: <http://www.cmj.org.pl>)
2. Denys A.: *Zakażenia szpitalne. Wybrane zagadnienia*. Wyd. Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2012
3. Heczko P., Wójkowska-Mach J.: *Zakażenia szpitalne. Podręcznik dla zespołów kontroli zakażeń*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
4. Dzierżanowska D.: *Zakażenia szpitalne*. Wyd. α-Medica Press, Bielsko-Biała 2008
5. *Przegląd Epidemiologiczny*. Kwartalnik NIZP-PZH
6. Wysocki M.J.; Zieliński A.; Gierczyński R. red.: Projekt KIK/35 „Zapobieganie zakażeniom HCV” jako przykład zintegrowanych działań w zdrowiu publicznym na rzecz ograniczenia zakażeń krwiopochodnych w Polsce. Totem.com.pl, Inowrocław 2017 (publikacja dostępna na stronie: www.pzh.gov.pl)
7. Beaglehole R., Bonita R., Kjellstrom T.: *Podstawy Epidemiologii*. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź 2002

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć wychowanie fizyczne		Forma zaliczenia Zaliczenie		Liczba punktów ECTS 0	
Kierunek studiów: Dietetyka					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak		I-II	
Studium Wychowania Fizycznego i Sportu					
Dyscyplina <i>Nauki o kulturze fizycznej</i>					
Prowadzący zajęcia: dr Robert Bąk, mgr Małgorzata Bieńkowska, mgr Marek Pasławski.					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
	60	-	0	-	0
Spotkanie organizacyjne – w tym omówienie zasad BHP	2				
Zajęcia praktyczne	58				
Łącznie:	60				
Metody dydaktyczne słowna (informacja, dyskusja), oglądowa (pokaz sposobu wykonania techniki), zajęć praktycznych, realizacji ćwiczeń fizycznych: ciągła, przerywana.					
Wymagania wstępne • brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywnego uczestnictwa w programowych zajęciach wychowania fizycznego W przypadku studenta z ograniczeniami zdrowotnymi : 1. W sytuacji, gdy uczelnia zapewnia zajęcia WF studentom z ograniczeniami zdrowotnymi (w tym z orzeczeniem o niepełnosprawności), student realizuje przedmiot WF w tych grupach. Wykładowca odpowiedzialny za realizację WF na danym kierunku zobowiązany jest do poinformowania na piśmie kierownika SWFiS, którzy studenci z jego grupy będą realizować WF w grupie dla studentów z ograniczeniami zdrowotnymi. 2. W wyjątkowych, uzasadnionych sytuacjach wykładowca może ustalić inny sposób realizacji zajęć np. a. zaliczenie w formie pisemnej zagadnień teoretycznych wymaganych przez wykładowcę (w tym też wykonanie prac pisemnych związanych z kulturą fizyczną). b. zaliczenie w formie prowadzącego rozgrzewkę, dopingowanie walczących (podpowiadanie rozwiązań taktyczno-technicznych). W przypadku choroby (kontuzji) studenta, ma on obowiązek przedłożenia prowadzącemu zajęcia zwolnienia lekarskiego w terminie 14 dni od daty wystawienia zwolnienia.					
Cele zajęć w zakresie wiedzy: <ul style="list-style-type: none"> dostrzegać zależności pomiędzy aktywnością ruchową a poziomem zdrowia (wpływ AF na: poszczególne układy organizmu ludzkiego), znać podstawowe przepisy i elementy techniczno-taktyczne poszczególnych dyscyplin sportowych realizowanych w ramach programu nauczania oraz zagadnienia z zakresu kultury fizycznej (sprawność fizyczna - zna testy i sprawdziany) zasygnalizowane w trakcie zajęć. w zakresie umiejętności: <ul style="list-style-type: none"> posługiwać się wybranymi umiejętnościami: gimnastycznymi, lekkoatletycznymi, z zakresu zespołowych i indywidualnych gier sportowych w stopniu umożliwiającym poprawne ich zademonstrowanie. umieć dokonać pomiaru stopnia rozwoju poszczególnych zdolności motorycznych, w szczególności wytrzymałościowych, z zastosowaniem prostych testów diagnostycznych. umieć zorganizować zajęcia rekreacyjne lub sportowe i je przeprowadzić. w zakresie kompetencji społecznych: <ul style="list-style-type: none"> dbałości o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania czynności życia codziennego i dodatkowo zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, zwłaszcza z zakresu sprawności oddechowo-kraężeniowej - test Coopera, 					

- uświadomienia potrzeby uczenia się przez całe życie (uczestnictwa w rywalizacji sportowej, stosowania zasady fair play),
- współdziałania i pracy w grupie, realizacji zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzegania zasad

Treści programowe

1. Nauczanie zasad higieny i bezpieczeństwa na zajęciach ruchowych - pomoc i asekuracja. **(2h)**
2. Nauczanie metod kształtowania zdolności motorycznych, w szczególności wytrzymałościowych (formuła treningu zdrowotnego). Kształtowanie zdolności motorycznych: zwłaszcza wytrzymałościowych. **(14h)**
3. Doskonalenie sprawności ogólnej i specjalnej w oparciu o: lekkoatletyczne formy ruchu, gry i zabawy ruchowe, formy gimnastyczne, gry zespołowe i indywidualne formy ruchu. (*Siłownia*: oddychanie podczas ćwiczeń, technika wykonywania ćwiczeń mięśni: klatki piersiowej, grzbietu, brzucha, barków, ramion i przedramion, nóg). **(14h)**
4. Nauczanie i doskonalenie umiejętności ruchowych z zakresu: *siatkówki, koszykówki, piłki nożnej, unihoc., badmintona; tenisa stołowego, ew. nordic walking*.
Piłka siatkowa: postawa siatkarska, odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka tenisowa, przyjęcie piłki sposobem górnym i dolnym,
Koszykówka: poruszanie się po boisku, podania i chwyty, kozłowanie prawą i lewą ręką, rzut do kosza z biegu z prawej i lewej strony, rzut do kosza z miejsca,
Piłka nożna i futsal: sposoby poruszania się po boisku, podania i przyjęcia piłki w miejscu i w ruchu, strzał na bramkę z miejsca i w ruchu, zwody ciałem, drybling
Unihokej: poruszanie się po boisku, podanie forhandem i backhandem, przyjęcie podania, strzał na bramkę z miejsca i w ruchu, drybling,
Badminton: poruszanie się po boisku, sposoby trzymania rakiетки, uderzenia obronne i atakujące, gra szkolna i właściwa.
Tenis stołowy: postawa przy stole i sposoby poruszania się podczas gry, różne sposoby trzymania rakiетки, forhand, backhand, serwis, uderzenia atakujące, uderzenia obronne. **(20h)**
5. Nauczanie zasad organizacji imprez sportowych (rekreacyjnych) oraz wybranych przepisów sportowych **(4h)**
6. Zajęcia podsumowujące: sprawdziany zaliczeniowe. **(6h)**

Sposób zaliczenia

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest:

- ✓ Wszystkie nieobecności nieusprawiedliwione muszą być odrobione. Sposób oraz formę odrobienia nieobecności ustala wykładowca.
- ✓ W przypadku nieobecności usprawiedliwionych – zajęcia należy odrobić zgodnie z wymaganiami wykładowcy w celu zrealizowania programu zajęć. W tym drugim przypadku ilość odrobionych zajęć ustala wykładowca. Sposób oraz formę odrobienia nieobecności ustala wykładowca.
- ✓ Zaliczenie elementów ocenianych przez wykładowcę:
 - sprawdziany techniczne,
 - test Coopera (2100m – K, 2400 – M),
 - aktywny udział w zajęciach.

Kryteria uzyskania zaliczenia:

zal. – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, z możliwymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie min. 60%;

– akceptuje i przyjmuje opinie innych osób.

brak zal. – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

– nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób

Kontakt:

studiumwf@apsl.edu.pl

Nazwa zajęć JEZYK OBCY		Forma zaliczenia Egzamin		Liczba punktów ECTS 12	
Kierunek studiów: DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	j. angielski, j. niemiecki, j. rosyjski	I-IV	
Dyscyplina Językoznawstwo					
Prowadzący zajęcia Mgr Jolanta Lewicka – j. angielski Mgr Jacek Czyżyk - niemiecki					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Przygotowanie do zajęć			80		
Przygotowanie do kolokwium i egzaminu			30		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej/projektu/wystąpienia ustnego			25		
Czytanie i praca z literaturą specjalistyczną			45		
Razem	120		180		12
Metody dydaktyczne <ul style="list-style-type: none"> zajęcia z udziałem nauczycieli: ćwiczenia komunikacyjne, translacyjne, konwersacja, metoda projektu, praca w laboratorium komputerowym i inne. samodzielna praca studenta: wykonywanie ćwiczeń językowych zleconych przez wykładowcę, translacja, przygotowanie prezentacji multimedialnej lub projektu lub wystąpienia ustnego, percepcja treści zajęć, sporządzanie notatek, przygotowanie do zajęć, kolokwium, zaliczeń i egzaminu; czytanie i praca z literaturą specjalistyczną. 					
Wymagania wstępne <ul style="list-style-type: none"> wiedza i umiejętności językowe z zakresu szkoły średniej (zalecany poziom B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) Uwagi dodatkowe: Zaleca się studentom, którzy nie spełniają kryterium początkowego (biegłość językowa na poziomie średnio zaawansowanym niższym) uzupełnienie kompetencji językowych na dodatkowych (równoległych do zajęć lektoratu języka obcego) komercyjnych kursach językowych dla studentów, organizowanych przez Studium PNJO lub przez inne podmioty, celem uzyskania końcowej biegłości językowej na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. 					
Cele zajęć W zakresie wiedzy: <ul style="list-style-type: none"> Student kończący przedmiot lektorat języka obcego powinien znać podstawową terminologię w języku obcym umożliwiającą komunikację w środowisku zawodowym. W zakresie umiejętności: <ul style="list-style-type: none"> Student kończący lektorat języka obcego powinien znać język obcy w stopniu umożliwiającym samodzielne analizowanie tekstów specjalistycznych oraz posługiwać się językiem obcym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. W zakresie kompetencji społecznych: <ul style="list-style-type: none"> Student powinien posiadać świadomość konieczności ustawicznego samokształcenia w języku obcym. 					
Treści programowe <ul style="list-style-type: none"> praca z materiałami dydaktycznymi do nauki języka obcego wskazanymi przez wykładowcę; analiza obcojęzycznych tekstów specjalistycznych z zakresu dietetyki wskazanych przez wykładowcę; 					

- praca z materiałem audiowizualnym w języku obcym;
- przyswajanie słownictwa specjalistycznego z zakresu dietetyki ;
- tworzenie tematycznych projektów językowych wykorzystujących inwencję i kreatywność studentów (np. prezentacje multimedialne);
- wyszukiwanie w zasobach internetowych materiałów obcojęzycznych związanych z tematem pracy licencjackiej
- tworzenie angielsko/niemiecko/rosyjsko-polskiego słownika pojęć specjalistycznych
- udział w projekcji filmu obcojęzycznego
- korzystanie z materiałów interaktywnych, w tym portali specjalistycznych (praca w laboratorium komputerowym)

Efekty uczenia się:

Wiedza:

W_01 zna terminologię w języku obcym umożliwiającą komunikację w środowisku zawodowym.

Umiejętności:

U_01 ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Kompetencje społeczne:

K_01 ma świadomość konieczności samokształcenia w języku obcym.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia:

zaliczenie z oceną po każdym semestrze nauki, egzamin (forma pisemna) po IV semestrze nauki

warunki i kryteria zaliczenia:

warunkiem zaliczenia zajęć jest:

- pozytywne zaliczenie kolokwium pisemnych i ustnych oraz prezentacji weryfikujących osiągnięte efekty uczenia się,
- obecność na ćwiczeniach,
- pozytywne zaliczenie egzaminu
- student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje od 51% do 60% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- student wykazuje plus dostateczny (3,5) stopień wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 61% do 70% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 71% do 80% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 81% do 90% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 91% do 100% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Symbol	sposób weryfikacji	odniesienie do efektów	waga oceny w %
W_01	Kolokwium pisemne	K_W27	25%
U_01	Kolokwium pisemne i ustne lub prezentacja lub projekt	K_U26	50%
K_01	Kolokwium pisemne lub ustne	K_K01	25%

Ocena semestralna jest średnią ważoną wyliczaną w oparciu o składniki podane w tabeli nr 1.

$$OKS1 = (K1 - x 0,25) + (K2 - x 0,25) + (K3 - x 0,25) + (P1 x 0,25)$$

$$OKS2 = (K4 - x 0,25) + (K5 - x 0,25) + (K6 - x 0,25) + (P2 x 0,25)$$

$$OKS3 = (K7 - x 0,25) + (K8 - x 0,25) + (K9 - x 0,25) + (P3 x 0,25)$$

$$OKS4 = (K10 - x 0,25) + (K11 - x 0,25) + (K12 - x 0,25) + (P4 x 0,25)$$

Tabela nr 1

Skala ocen dla Ćwiczeń	Efekt kształcenia	Kod	Ocena semestralna
I semestr			OKS1

	Kolokwium pisemne	W_01	K1	25%
	Kolokwium pisemne	U_01	K2	25%
	Prezentacja / projekt / kol. ustne	U_01	P1	25%
	Kolokwium pisemne lub ustne	K_01	K3	25%
II semestr				
	Kolokwium pisemne	W_01	K4	25%
	Kolokwium pisemne	U_01	K5	25%
	Prezentacja / projekt / kol. ustne	U_01	P2	25%
	Kolokwium pisemne lub ustne	K_01	K6	25%
III semestr				
	Kolokwium pisemne	W_01	K7	25%
	Kolokwium pisemne	U_01	K8	25%
	Prezentacja / projekt / kol. Ustne	U_01	P3	25%
	Kolokwium pisemne lub ustne	K_01	K9	25%
IV semestr				
	Kolokwium pisemne	W_01	K10	25%
	Kolokwium pisemne	U_01	K11	25%
	Prezentacja / projekt / kol. ustne	U_01	P4	25%
	Kolokwium pisemne lub ustne	K_01	K12	25%
<p>K- kolokwium pisemne P - prezentacja / projekt / kolokwium ustne</p> <p>Wymagania egzaminacyjne po 4 semestrze: oceniane efekty uczenia się: W_01, U_01</p> <p>Zasady przeliczania ocen: 3,0 – 3,24 – dst 3,25 – 3,74 – dst+ 3,75 – 4,24 – db 4,25 – 4,74 – db+ 4,75 – 5,00 – bdb</p>				

Matryca efektów uczenia się dla zajęć	
Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W27
U_01	K_U26
K_01	K_K01
Wykaz literatury	
A. Literatura podstawowa	
<ul style="list-style-type: none"> • Materiały dydaktyczne do nauki języka obcego wskazane przez wykładowcę. • Podręcznik do nauki gramatyki języka obcego wskazane przez wykładowcę. • Interaktywne materiały dydaktyczne wybrane przez wykładowcę. 	
B. Literatura uzupełniająca	
<ul style="list-style-type: none"> • Materiały dodatkowe wybrane przez wykładowcę. • Słowniki angielsko/niemiecko/rosyjsko-polskie i polsko-angielsko/niemiecko/rosyjskie. • Słowniki tematyczne. • Słowniki interaktywne. 	

Nazwa zajęć BIOCHEMIA I CHEMIA ŻYWNOCI		Forma zaliczenia Egzamin		Liczba punktów ECTS 9	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	nie	I; II	
Dyscyplina nauki biologiczne					
Prowadzący zajęcia Pracownicy Instytutu Biologii i Ochrony Środowiska – dr Marta Zdanowicz, dr Piotr Perliński (kontakt do osoby odpowiedzialnej za sylabus: marta.zdanowicz@apsl.edu.pl)					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykład	50		50		4
Analiza literatury			20		
Przygotowanie do egzaminu			20		
Przygotowanie prezentacji			10		
Ćwiczenia laboratoryjne	80		45		5
Przygotowanie do ćwiczeń			20		
Sporządzanie sprawozdań			15		
Przygotowanie prezentacji			10		
Razem	130		95		9
Metody dydaktyczne wykład: wykład informacyjny, prelekcja, wykład konwersatoryjny, wyjaśnienie ćwiczenia laboratoryjne: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń, analiza prób, praca w grupach, rozwiązywanie zadań					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu chemii nieorganicznej i organicznej na poziomie szkoły średniej.					
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z budową i funkcjami podstawowych związków biochemicznych (aminokwasy, białka, węglowodany, tłuszcze, enzymy), molekularnymi aspektami podstawowych procesów biochemicznych oraz regulacją podstawowych szlaków metabolicznych. Przedmiot również pozwala kształtować umiejętności pracy w laboratorium, zapoznaje studentów z metodami posługiwania się technikami laboratoryjnymi stosowanymi w analizach chemicznych i biochemicznych.					
Treści programowe Wykład:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wstęp do biochemii i chemii żywności, najważniejsze odkrycia chemiczne i biochemiczne z . Komórka zwierzęca jako miejsce przemian biochemicznych, składniki komórki zwierzęcej. Woda jako składnik żywności – struktura i fizykochemiczne właściwości wody, woda w żywności, aktywność wody a trwałość żywności. 2. Wybrane związki chemiczne o znaczeniu biologicznym , biochemicznym i technologicznym (alkohole, aldehydy, ketony, kwasy karboksylowe, witaminy). 3. Pierwiastki i jony o ważnym znaczeniu biologicznym. Składniki mineralne – występowanie, właściwości, zawartość w żywności 4. Budowa i podział aminokwasów. Właściwości amfoteryczne aminokwasów, jon obojnaczy i punkt izoelektryczny, metody rozdzielania mieszaniny aminokwasów. Peptydy i wiązanie peptydowe. Białka – budowa i klasyfikacja białek, struktury białek, funkcje białek. Przegląd najważniejszych białek organizmu człowieka. 5. Węglowodany – podział i rola w organizmie; budowa i rodzaje monosacharydów, wiązanie glikozydowe, budowa i zastosowanie disacharydów, struktura i właściwości polisacharydów. Przegląd najważniejszych węglowodanów organizmu człowieka. 					

6. Tłuszcze – budowa i zastosowania tłuszczów, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone, przegląd najważniejszych tłuszczów roślinnych i zwierzęcych. Kwasy nukleinowe – budowa DNA i RNA, znaczenie biologiczne.
7. Enzymy – rola i funkcja enzymów w organizmie; budowa enzymów, aktywność enzymów, klasyfikacja enzymów, aktywatory i inhibitory reakcji enzymatycznych.
8. Metabolizm – anabolizm i katabolizm, budowa ATP.
9. Metabolizm węglowodanów – glikoliza, cykl kwasu cytrynowego, łańcuch oddechowy, szlak pentozofosforanowy, glukoneogeneza, glikogeneza, glikogenoliza.
10. Metabolizm aminokwasów i białek – transaminacja, aminacja, dezaminacja, dekarboksylacja, cykl mocznikowy. Metabolizm lipidów – lipoliza, lipogeneza, β -oksydacja, ketogeneza, cholesterologeneza.

Ćwiczenia laboratoryjne:

- Organizacja pracowni biochemii i chemii. Przepisy BHP. Stężenie procentowe, stężenie molowe, rozcieńczanie roztworów. Obliczenia biochemiczne – rozwiązywanie różnorodnych zadań biochemicznych. Oznaczanie wybranych jonów w nieznanach roztworach.
- Reakcje charakterystyczne aminokwasów i białek. Rozdział aminokwasów i ich identyfikacja metodą chromatografii bibułowej.
- Wysalanie i denaturacja białek. Wpływ pH na rozpuszczalność białek. Oznaczanie punktu izoelektrycznego (pI) kazeiny.
- Reakcje charakterystyczne węglowodanów. Otrzymywanie skrobi i charakterystyka jej właściwości. Hydroliza skrobi w środowisku kwaśnym.
- Tłuszcze – właściwości i reakcje charakterystyczne. Wykrywanie wybranych enzymów.
- Barwniki roślinne – rozdział barwników, zmienność barw wybranych barwników w zależności od odczynu pH, barwniki roślinne jako wskaźniki pH.
- Analiza wybranych produktów spożywczych (mleko). Wykrywanie substancji obcych w produktach spożywczych. Oznaczanie jakościowe i ilościowe glutenu w różnych rodzajach mąk.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01

Student zna zależności pomiędzy strukturą materii a jej obserwowanymi właściwościami.

W_02

Student zna funkcje fizjologiczne białek, węglowodanów, lipidów, składników mineralnych i witamin.

W_03

Student wymienia najważniejsze przemiany metaboliczne w komórkach organizmu człowieka

Umiejętności

U_01

Student potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie przemian biochemicznych i chemicznych w podstawowych czynnościach zawodowych.

U_02

Student potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań chemicznych i biochemicznych składników żywności.

U_03

Student porządkuje wyniki obserwacji z prac prowadzonych w laboratorium biochemicznym.

Kompetencje społeczne

K_01

Student posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się w zakresie biochemii ogólnej i chemii żywności.

K_02

Student przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, potrafi współpracować w grupie w czasie zajęć laboratoryjnych.

K_03

Student przestrzega zasad BHP i ergonomii pracy w prowadzeniu prac laboratoryjnych z biochemii ogólnej i chemii żywności.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Wykład – egzamin pisemny testowy (pytania otwarte i zamknięte)

Ćwiczenia laboratoryjne – zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Wykład:

(W_01), (W_02), (W_03), (U_01), (K_01), (K_02) – kolokwium zaliczeniowe pisemne (pytania otwarte i zamknięte)

(W_01), (W_02), (W_03), (U_01), (K_01) – prezentacja / esej

(W_01), (W_02), (W_03), (U_01), (K_01) – aktywność w czasie wykładu, dyskusja

Ćwiczenia laboratoryjne

(W_01), (W_02), (W_03) – pisemne kolokwium zaliczeniowe (pytania otwarte)

(U_02) (U_03), (K_01), (K_02) – ocena wykonanych ćwiczeń, sporządzanie sprawozdań z ćwiczeń

(U_02), (U_03), (K_02), (K_03) – aktywne uczestnictwo w zajęciach

Udział procentowy poszczególnych treści w ocenie końcowej:

Wykład:

Obecność na wykładach jest obowiązkowa.

Ocena wykład (100%) = ocena kolokwium (70%) + ocena prezentacja (20%) + ocena aktywność (10%)

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

< 60% - 2,0

60% ÷ 68% - 3,0

69% ÷ 77% - 3,5

78% ÷ 86% - 4,0

87% ÷ 95% - 4,5

>95% - 5,0

Ćwiczenia laboratoryjne:

Obecność na ćwiczeniach jest obowiązkowa.

Ocena ćwiczenia laboratoryjne (100%) = ocena kolokwium (60%) + ocena sprawozdania (30%) + ocena aktywność (10%)

5. Średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium)

6. Ocena sprawozdań – samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

A. Wykład + Ćwiczenia – 40%

B. Egzamin – 60%

A. (Ocena z wykładu * ECTS 1 + ocena z ćwiczeń * ECTS2) / (ECTS 1+2)

Wyliczenie oceny końcowej z zajęć:

A·0,6 +B·0,4

Warunek: A, B > 2

Kryteria oceniania:

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93% – 100%

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85% – 92%

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77% – 81%

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69% – 76%

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60% – 68%

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski

4,5 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski

4,0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne

3,5 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich

3,0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich

2,0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób

Ostateczną ocenę z zajęć ustala się wg zasady:

0,00 – 2,99 → niedostateczny (2,0)

3,00 – 3,24 → dostateczny (3,0)

3,25 – 3,74 → dostateczny plus (3,5)

3,75 – 4,24 → dobry (4,0)
 4,25 – 4,75 → dobry plus (4,5)
 4,75 – 5,00 → bardzo dobry (5,0)

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer(symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W03,
W_02	K_W03,
W_03	K_W03,
U_01	K_U01, K_U03
U_02	K_U01, K_U03
U_03	K_U01, K_U03
K_01	K_K01, K_K08
K_02	K_K01, K_K08
K_03	K_K01, K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- ☐ Fisher J., Arnold J.R.P., 2008. Chemia dla biologów. Krótkie wykłady. Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa*
- ☐ Hames B.D., Hooper N.M., 2002. Biochemia. Krótkie Wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa*
- ☐ Dziuba J., Kostyra H., Dziuba M., Biochemia żywności, Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Wyd.3, Olsztyn 2012*

B. Literatura uzupełniająca

- ☐ Hart H., 2006. Chemia organiczna. Krótki kurs. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa
- ☐ Appleton O., Vanbergen O., 2015. Metabolizm i żywienie. Edra Urban & Partner, Wrocław
- ☐ Sikorski Z.E., Staroszczyk H., 2018. Chemia żywności. Główne składniki żywności. Tom 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
- ☐ Sikorski Z.E., Staroszczyk H., 2018. Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Ekonomia i finansowanie w ochronie zdrowia		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 1	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	Tak	Nie	I	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Beata Wieczorek-Wójcik					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	15		10		1
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	15		10		1
Metody dydaktyczne					
<ul style="list-style-type: none"> • Wykład z prezentacją multimedialną • Dyskusja • Praca w grupach • Projektowanie • Metody sytuacyjne 					
Wymagania wstępne					
Wiedza w zakresie finansów na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu					
Celem przedmiotu jest:					
<ul style="list-style-type: none"> • przygotowanie studenta do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej funkcjonowania systemów ochrony zdrowia i ekonomiki podmiotów leczniczych • poznanie przez studenta podstawowych pojęć z zakresu ekonomii, finansowania i zarządzania w ochronie zdrowia • kształtowanie postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu organizacji i funkcjonowania systemów ochrony zdrowia w praktyce 					
Treści programowe					
Problematyka wykładów:					
1. Wprowadzenie do ekonomii i finansowania w ochronie zdrowia					
2. Systemy ochrony zdrowia – cele, rodzaje					
3. Najważniejsze modele systemów ochrony zdrowia					
4. Systemy ubezpieczeń zdrowotnych					
5. Narodowy Fundusz Zdrowia – rola i funkcje na rynku usług medycznych					
6. Podmioty w opiece zdrowotnej i możliwe relacje między nimi					
7. Cel, misja i zasady funkcjonowania podmiotów leczniczych					
8. Interwencjonizm państwowy, rola i przyczyny interwencji państwa w system ochrony zdrowia					
9. Źródła finansowania ochrony zdrowia					
10. Koszyk świadczeń gwarantowanych					
11. Zasady udzielania świadczeń zdrowotnych, rola świadczeniobiorcy i świadczeniodawcy					
Problematyka ćwiczeń:					

1. Rachunek kosztów w podmiocie leczniczym
2. Efektywność działań w opiece zdrowotnej
3. Wydatki na ochronę zdrowia w Polsce

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Student zna elementarną terminologię z zakresu ekonomiki zdrowia, rozumie jej terminologię i zastosowanie

W_02

Zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczne i organizacyjne kształtujące system ochrony zdrowia, w tym usług dietetycznych

W_03

Zna ograniczenia formalno-prawne, organizacyjne i finansowe wprowadzania zmian w systemie ochrony zdrowia

Umiejętności

U_01

Określa wady i zalety różnych systemów ochrony zdrowia w kontekście konkretnych problemów i zjawisk

U_02

Potrafi opisać i ocenić mechanizmy i zasady funkcjonowania rynku usług zdrowotnych

U_03

Potrafi opisać zasady zarządzania kosztami w podmiocie leczniczym, rodzaje płatności za świadczenia zdrowotne i metody oceny efektywności kosztowej prowadzonej działalności leczniczej, prowadzić dokumentację medyczną

Kompetencje społeczne

K_01

Ma świadomość znaczenia zastosowania wiedzy w obszarze ochrony zdrowia i rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się zawodowego i rozwoju osobistego

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01				x		x			
W_02				x		x			
W_03				x		x			
U_01						x			
U_02						x			
U_03						x			
K_01						x			

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Opracowanie pisemne
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

1. Prezentacja multimedialna-- samodzielna praca studenta
2. Opracowanie zagadnień - samodzielna praca studenta

Kryteria oceny:

50-60 pkt. ocena dostateczny:3.0

61-70 pkt. ocena dostateczny plus: 3.5

71-80 pkt. ocena dobry:4.0

81-90 pkt. ocena dobry plus:4.5

91-100 pkt. ocena bardzo dobry:5.0

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.

4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.

3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Warunki uzupełnienia zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:

Uzupełnienie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwienia zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem seminarium w okresie nieobecności dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia.

Zarówno student powracający z urlopu dziekańskiego jak i student powtarzający rok, ma obowiązek uczęszczania na wszystkie zajęcia oraz przystąpienia do egzaminu. Jedynie w przypadku uzyskania z egzaminu w danym roku oceny co najmniej dostatecznej (3.0) Student powtarzający rok z powodu innego przedmiotu może być zwolniony z konieczności uczęszczania na zajęcia i uzyskania zaliczenia.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	W_14
W_02	W_25
W_03	W_26
U_01.	U_08
U_02	U_08
U_03	U_08
K_01	K_01, K_08

Wykaz literatury

B. Literatura podstawowa

1. Morris S., Devlin N., Parkin D., *Ekonomia w ochronie zdrowia*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011*
2. Stiglitz J.E., *Ekonomia sektora publicznego*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010*

3. Suchecka J.: *Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2010*

B. Literatura uzupełniająca

1. Nojszewska E. (red.): *Racjonalizacja kosztów w ochronie zdrowia*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2012
2. Dobska M., Rogoziński K.: *Podstawy zarządzania zakładem opieki zdrowotnej*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012
3. Folland S., Goodman A.C., Stano M., *Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011.
4. Jarośniński M., Winch S. (red.): *Zarządzanie podmiotami leczniczymi przekształconymi w spółki prawa handlowego*, Oficyna wydawnicza SGH, Warszawa 2014
5. Nojszewska E., *System ochrony zdrowia w Polsce*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011.
6. Ryć K., Skrzypczak Z. (red.), *Ochrona zdrowia i gospodarka. Sposoby finansowania*, Wydawnictwo Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2010.
7. Ryć K., Skrzypczak Z. (red.), *Ochrona zdrowia na świecie*, Wolters Kluwer Polska - LEX, Warszawa 2011.
8. Suchecka J. (red.), *Finansowanie ochrony zdrowia. Wybrane zagadnienia*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011.
9. Suchecka J.: *Finansowanie ochrony zdrowia. Wybrane zagadnienia*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Propedeutyka żywienia		Forma zaliczenia Egzamin		Liczba punktów ECTS 8	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak		I; II	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Magdalena Tańska Dr Witold Kozirok					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	40		60		4
Analiza piśmiennictwa			30		
Przygotowanie do zaliczenia			30		
Ćwiczenia	35		65		4
Przygotowanie do ćwiczeń			25		
Analiza piśmiennictwa			20		
Przygotowanie sprawozdań			20		
Razem	75		125		8
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej i fizjologii					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu żywienia człowieka oraz składnikami pokarmowymi i ich źródłami. Kształtowanie umiejętności praktycznych z zakresu planowania i oceny bilansu energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki odżywcze.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Cele i zadania nauki o żywieniu. Definicje racjonalnego żywienia –podstawowe pojęcia: dieta, żywność, posiłek, składnik odżywczy, używka, gęstość energetyczna i odżywcza . 2. Problemy żywieniowe w Polsce i na świecie. Organizacje międzynarodowe zajmujące się problematyką żywienia i wyżywienia. 3. Relacje człowiek- żywność (poziom świadomości, zmysłowy, metaboliczny). 4. Charakterystyka żywieniowa składników odżywczych: białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki mineralne; rola w organizmie, zapotrzebowanie. 5. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie. 6. Produkty spożywcze jako źródło składników odżywczych. Grupy produktów i ich charakterystyka. 7. Dodatki do żywności . Wzbogacanie żywności. Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> 1. Obliczanie wartości biologicznej białka (WAO) . Efekt uzupełniania się białek. 2. Obliczanie zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze dla osób o zróżnicowanym zapotrzebowaniu . 3. Obliczanie zawartości tłuszczu w diecie 4. Wpływ sposobu żywienia na zawartość składników mineralnych i równowagę kwasowo-zasadową organizmu . 					

5. Tabele składu i wartości odżywczych produktów – charakterystyka poszczególnych grup jako źródła składników odżywczych.
6. Obliczanie zawartości witamin w diecie.
7. Rola opakowania w kształtowaniu wiedzy o żywieniu – Informacje żywieniowe i zdrowotne.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Zna podstawowe procesy związane z trawieniem, wchłanianiem pokarmu oraz bilans energetyczny.
 W_02 Zna charakterystykę składników odżywczych, ich rolę w diecie człowieka.
 W_03 Posiada wiedzę na temat źródeł składników odżywczych w produktach spożywczych oraz dodatków do żywności.

Umiejętności

U_01 Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.
 U_02 Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doksztalcenia się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
 K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X							
W_02		X							
W_03		X							
U_01					X				
U_02					X				
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład

Egzamin w formie testu, uzyskanie minimum 60% poprawnych odpowiedzi

<60% - 2,0
 60%÷68% - 3,0
 69%÷77% - 3,5
 78%÷86% - 4,0
 87%÷95% - 4,5
 >95% -5,0

Ćwiczenia

Obecność na zajęciach, sprawozdania z ćwiczeń

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;
 4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;
 4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;
 3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

	<p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)</p> <p>5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.</p> <p>4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W01	K_W02, K_W05
W02	K_W03
W03	K_W03
U01	K_U19
U02	K_U20
K01	K_K01
K02	K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2010. *
2. Iwanow K., pod red: Kunachowicz H., Dieta bezglutenowa: co wybrać?: wartość odżywcza produktów i potraw, PZWL, Warszawa 2001*
3. Kunachowicz K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, PZWL, Warszawa 2005*

B. Literatura uzupełniająca

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2011. *
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
3. Jarosz M: Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut żywności i żywienia. Warszawa 2010.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie podstaw żywienia człowieka		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 1																																																												
Kierunek studiów DIETETYKA																																																																
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																											
praktyczny	SPS	tak		tak	I																																																											
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																
Prowadzący zajęcia																																																																
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																											
	N (nauczyciel)		S (student)																																																													
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																																																												
Praktyka			30		1																																																											
Razem			30		1																																																											
Metody dydaktyczne Problemowe: dyskusja dydaktyczna Aktywizujące: metoda sytuacyjna, Praktyczne: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z instruktazem, indywidualne projekty studenckie, praca w grupach.																																																																
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej																																																																
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu żywienia człowieka oraz składnikami pokarmowymi i ich źródłami. Kształtowanie umiejętności praktycznych z zakresu planowania i oceny bilansu energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki odżywcze.																																																																
Treści programowe Praktyka semestralna: 1. Oznaczanie bilansu energetycznego oraz zapotrzebowania na białko, węglowodany, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne z wykorzystaniem norm żywienia człowieka. 2. Ocena żywienia z wykorzystaniem dzienniczka dietetycznego i wywiadu 24 godzinowego. 3. Ocena spożycia składników odżywczych. 4. Produkty spożywcze jako źródło składników żywności – grupy produktów, ocena kaloryczności oraz wartości odżywczej.																																																																
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Zna normy żywienia człowieka oraz posiada wiedzę na temat oznaczania zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze w różnych etapach rozwoju człowieka. W_02 Posiada wiedzę na temat metod oceny żywienia. W_03 Posiada wiedzę na temat grup produktów spożywczych, oceny ich kaloryczności oraz wartości odżywczej. Umiejętności U_01 Oznacza bilans energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze. U_02 Dokonuje oceny żywienia z wykorzystaniem odpowiednich metod. U_03 Ocenia kaloryczność oraz wartość odżywczą wybranych grup żywności. Kompetencje społeczne			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>W_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01									X	W_02									X	W_03									X	U_01								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																							
W_01									X																																																							
W_02									X																																																							
W_03									X																																																							
U_01								X																																																								

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
 K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
 K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.
 K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

U_02									X
U_03									X
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem terapeutycznym, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.
- Słabo komunikuje się z pacjentem.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem terapeutycznym, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Komunikacja z pacjentem ma charakter formalny, ograniczony.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.

- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem terapeutycznym i pacjentami.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
- Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.
- Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11
W_02	K_W11
W_03	K_03
U_01	K_U19, K_U20
U_02	K_U19, K_U20
U_03	K_U19, K_U20
K_01	K_K01
K_02	K_K03, K_K05, K_K06
K_03	K_K07, K_K08
K_04	K_K09

Wykaz literatury

1. Literatura podstawowa

2. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2010. *
3. Iwanow K., pod red: Kunachowicz H., Dieta bezglutenowa: co wybrać?: wartość odżywcza produktów i potraw, PZWL, Warszawa 2001*
4. Kunachowicz K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, PZWL, Warszawa 2005*

A. Literatura uzupełniająca

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2011. *
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.
3. Jarosz M: Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut żywności i żywienia. Warszawa 2010.
4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2015.

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Komunikacja interpersonalna		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną			Liczba punktów ECTS 3
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	Tak		-	II
Dyscyplina Nauki o komunikacji społecznej i mediach					
Prowadzący zajęcia Prof. dr. hab. Mikołaj Majkowicz					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady (W)	15		10		1
Opracowanie zagadnień			4		
Opracowanie prezentacji			4		
Przygotowanie literatury na zadany temat			2		
Ćwiczenia	20		30		2
Przygotowanie scenariusza rozmów motywacyjnych z pacjentem i nagranie w postaci filmu			20		
Przygotowanie konspektu zajęć dla młodzieży – „zdrowe odżywianie”			10		
Razem	35		40		3
Metody dydaktyczne Metoda podająca – wykład informacyjny, opis, prelekcja; Metoda aktywizująca – metoda przypadków, inscenizacja, seminarium, dyskusja dydaktyczna (panelowa); Metoda eksponująca – film.					
Wymagania wstępne Brak wymagań wstępnych.					
Cele przedmiotu Celem nauczania przedmiotu „Komunikacja interpersonalna” jest uświadomienie potrzeb dobrej komunikacji a jednocześnie korzyści płynącej z niej oraz zagrożeń wynikających z wadliwej komunikacji z pacjentem oraz współpracownikami. Zajęcia z tego przedmiotu mają także na celu zapoznanie studenta z zasadami i mechanizmami komunikacji interpersonalnej. Student powinien też nabyć umiejętności stawiania celów rozmowy z pacjentem a także umiejętności ich realizacji. Ważną umiejętnością, którą student powinien sobie przyswoić jest też skuteczne porozumiewanie się w sprawach pacjentów z członkami zespołu wielodyscyplinarnego. Student powinien też mieć świadomość własnych ograniczeń i pracować nad nimi a także wykazywać takt i przestrzegać zasad etyki związanej z uzyskanymi treściami rozmów z pacjentami i personelem.					
Treści programowe 1. Znaczenie umiejętności interpersonalnych w kontakcie z pacjentem oraz członkami zespołu pracowniczego. 2. Ważność intencji i jej rodzaje podczas rozmowy z pacjentem					

- a) Intencja oceniająca
- b) Intencja interpretująca
- c) Intencja wspierająca
- d) Intencja badająca
- e) Intencja rozumiejąca
3. Proces komunikacji i jej składowe elementy.
4. Strefy fizycznego dystansu w komunikacji interpersonalnej.
5. Psychospołeczne potrzeby pacjenta a styl i treść rozmowy z pacjentem.
6. Style komunikacji interpersonalnej, ich cechy i rozpoznawanie
 - a. Styl pasywny
 - b. Styl agresywny
 - c. Styl asertywny
7. Odpowiadanie na krytykę i szczególne strategie asertywne.
8. Komunikacja niewerbalna i jej znaczenie w rozmowie z pacjentem.
9. Rozmowa z trudnymi pacjentami oraz z pacjentami o różnych cechach osobowości.
10. Rodzaje pytań i ich funkcje w rozmowie.
11. Cechy dobrego wywiadu z pacjentem.
12. Reguły wywierania wpływu w rozmowie motywującej do współpracy w terapii
 - a. Reguła wzajemności
 - b. Reguła zaangażowania i konsekwencji
 - c. Społeczny dowód słuszności
 - d. Lubienie i sympatia
 - e. Autorytet
 - f. Niedostępność
13. Aktywne słuchanie jako podstawa dobrej komunikacji.
14. Zasady rozmowy z pacjentem w kryzysie.
15. Spostrzeganie społeczne (znaczenie wyglądu w relacjach interpersonalnych).
16. Przygotowywanie prelekcji, wykładów, seminariów z młodzieżą i dorosłymi na temat profilaktyki pierwotnej związanej z odżywianiem.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01

Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania, bariery w komunikowaniu oraz psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.

Umiejętności

U_01 Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem .

U_02 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia uwzględniając psychospołeczne aspekty zdrowia i choroby.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego dokształcania się, i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02 Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			x						
U_01								x	x
U_02								x	x
K_01									x
K_02									x

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%-95% - 4,5
>95% -5,0

Ćwiczenia: 1. Średnia arytmetyczna ocen z kolokwii (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium)
2. Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

Średnia z ocen z kolokwii $\times 0,70$ + ocena za samodzielną pracę studenta $\times 0,30$

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

A = $\frac{\text{ocena z wykładów} + \text{ocena z ćwiczeń}}{2}$

2

Terminy zaliczenia z oceną oraz poprawkowego zostaną uzgodnione ze studentami na pierwszych zajęciach.

Ocena końcowa przeliczana jest wg wzoru:

3,0 - 3,24 – dostateczny

3,25 – 3,74 – dostateczny plus

3,75 – 4,24 – dobry

4,25 – 4,74 – dobry plus

4,75 – 5,0 – bardzo dobry

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany w formie kolokwium wejściowego.

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne

	<p>wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3,0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2,0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W01	K_W10, , K_W22
U02	K_U11, K_U09
U02	K_U10, K_U16
K01	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04
K02	K_K05, K_K06, K_K09, K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

Cialdini R.B.: Wywieranie wpływu na ludzi. Teoria i praktyka. Wyd.4, GWP Gdańsk, 2004.*

Mayerscough Ph., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem, GWP, Gdańsk 2002*

Rollnick S., Miller W.R., Butler C.C.: Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej, Academica SWPS, Warszawa 2012.*

B. Literatura uzupełniająca

Hogan K.: Sztuka porozumienia. Twoja droga na szczyty. Jacek Santorski & CO, Warszawa, 2001.

Johnson D.W.: Podaj dłoń. Instytut Psychologii Zdrowia i Trzeźwości, Polskie Towarzystwo Psychologiczne, Warszawa 1992.

Szymańska-Świątnicka E., Pietrusińska J.: Komunikacja interpersonalna. Jak porozumiewać się skutecznie? Strona internetowa: http://www.pfed.org.pl/uploads/1/9/9/8/19983953/broszura_komunikacja_interpersonalna_p1.pdf

Benien K.: Jak prowadzić trudne rozmowy. Wydawnictwo WAM, Kraków, 2005.

Marian Magdalena.: Komunikacja interpersonalna. Materiały dydaktyczne. Wrocław 2009. Strona internetowa: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwiam56IpJ_gAhVIs4sKHdaRCUgQFjAAegQIBxAC&url=https%3A%2F%2Fzasobyip2.ore.edu.pl%2Fp1%2Fpublications%2Fdownload%2F4428&usg=AOvVaw0DepQWGB9kr6ALrKBeDXGf

Sobierajski T.: Jak skutecznie rozmawiać z pacjentem? Strona internetowa: <https://www.mp.pl/szczepienia/praktyka/komunikacja/73505.jak-skutecznie-rozmawiac-z-pacjentem>

Nowobilaska P.: Trudny pacjent w gabinecie dietetyka. Strona internetowa: <https://dietetycy.org.pl/trudny-pacjent-w-gabinecie-dietetyka/>

Włoszczak-Szubzda A., Jarosz M.J.: Pacjent – choroba – medyk. Znaczenie i role w komunikacji. Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu, 2011, Tom 17, Nr 2

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Organizacja pracy dietetyka		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	nie	II	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Magdalena Tańska Mgr Emilia Gołębiowska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	10		15		1
Przygotowanie do ćwiczeń			5		
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	20		30		2
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej					
Cele przedmiotu Przedstawienie zasad organizacji pracy dietetyka, charakterystyka stanowiska pracy dietetyka, przybliżenie pojęcia jakości w pracy dietetyka.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Ergonomia w gabinecie dietetyka. 2. Wymogi sanitarno-higieniczne w gabinecie dietetycznym 3. Uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym. 4. Dokumentacja medyczna w gabinecie dietetyka. 5. Pojęcie jakości pracy w zawodzie dietetyka. Problematyka ćwiczeń: 1. Ocena funkcjonalności gabinetu dietetyka. 2. Prowadzenie dokumentacji dietetycznej. 3. Projektowanie gabinetu dietetycznego z zasadami ergonomii. 4. Ocena jakości pracy w zawodzie dietetyka.					
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne		

Wiedza

W_01 Posiada wiedzę na temat zasad projektowania gabinetu dietetycznego z zasadami ergonomii.

W_02 Posiada wiedzę na temat wymogów sanitarno-ekonomicznych w gabinecie dietetycznym.

W_03 Zna uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym oraz zasady prowadzenia dokumentacji dietetycznej.

W_04 Zna pojęcia związane z jakością pracy w zawodzie dietetyka.

Umiejętności

U_01 Projektuje gabinet dietetyczny zgodnie z zasadami ergonomii oraz ocenia jego funkcjonalność.

U_02 Prowadzi dokumentację dietetyczną.

U_03 Ocenia jakość pracy w zawodzie dietetyka.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego dokształcania się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

K_03 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
W_04			X						
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
U_04								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie w formie testu, uzyskanie co najmniej 60% poprawnych odpowiedzi

Ćwiczenia:

Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań)

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 1 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 1}{2}$$

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany w formie kolokwium wejściowego.

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

	<p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W08
W_02	K_W08, K_W09
W_03	K_W21
W_04	K_W23
U_01	K_U24
U_02	K_U10
U_03	K_U28
K_01	K_K01
K_02	K_K07
K_03	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- 1.Organizacja bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie. J. Madeyska Bydgoszcz Oficyna wydawnicza 1993*
- 2.Kasperczyk T., Mucha D., Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków 2014*
- 3.Kirschner H., Żywienie a praca, PZWL, Warszawa 1979*

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

B. Literatura uzupełniająca

- 1.Edukacja żywieniowa 2018 Isobel R.Contento PWN Tł. Olga Siara
2. Jak stworzyć gabinet doskonały. Z. Kowalski 2015r Edra-Urban& Partner

Nazwa zajęć PSYCHOLOGIA OGÓLNA		Forma zaliczenia Zaliczeni z oceną		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak			II
Dyscyplina Psychologia					
Prowadzący zajęcia dr n. zdr. Iwona Wasilewko					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	10		15		1
Przygotowanie do ćwiczeń			5		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	20		30		2
Metody dydaktyczne: Metoda podająca – wykład informacyjny, metody problemowa – wykład konwersatoryjny, gry dydaktyczne psychologiczne, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna, metoda praktyczna – metoda projektów					
Wymagania wstępne brak					
Cele przedmiotu: Zaznajomienie studenta z wiedzą z psychologii ogólnej, w celu przygotowania go do rozumienia i interpretowania zachowań żywieniowych człowieka na przestrzeni życia. Wykształcenie umiejętności komunikowania się interpersonalnego i wywierania wpływu w edukacji dotyczącej odżywiania. Rozwijanie wrażliwości na potrzeby innych ludzi i szacunku dla ich postaw i przekonań.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Rola procesów poznawczych w funkcjonowaniu człowieka (uwaga, spostrzeganie, pamięć). 2. Mechanizmy leżące u podstaw procesów motywacyjnych. Rola emocji. 3. Psychospołeczne czynniki wpływające na postawy pacjenta wobec żywienia na przestrzeni życia. 4. Osobowościowe uwarunkowania zaburzeń odżywiania. 5. Patogeneza zaburzeń odżywiania w wybranych podejściach psychologicznych. 6. Psychologiczne terapie zaburzeń odżywiania. Problematyka ćwiczeń: 1. Zasady skutecznej komunikacji z pacjentem ze zwróceniem uwagi na bariery komunikacyjne. 2. Metody wywierania wpływu. 3. Stres i sposoby radzenia sobie. 4. Zasady komunikacji w zespole interdyscyplinarnym. 5. Planowanie edukacji zdrowotnej uwzględniającej psychospołeczne aspekty zdrowia i choroby. 6. Dostosowanie żywienia do naturalnych etapów rozwoju człowieka.					

<p>Efekty uczenia się:</p> <p>Wiedza</p> <p>W_1 Zna i rozumie wpływ psychospołecznego funkcjonowania człowieka na jego zachowania żywieniowe na przestrzeni życia.</p> <p>W_2 Potrafi zdefiniować psychologiczne czynniki wpływające na efektywną komunikację interpersonalną. Zna podstawowe zasady wywierania wpływu w edukacji żywieniowej.</p> <p>Umiejętności</p> <p>U_1 Potrafi skonstruować komunikat edukacyjny na temat odżywiania dostosowany do różnego typu odbiorcy.</p> <p>U_2 Potrafi zidentyfikować psychospołeczne aspekty zdrowia i choroby w ocenie stanu odżywiania pacjenta.</p> <p>Kompetencje społeczne</p> <p>K_1 Dba o dobro i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od ich postaw i przekonań.</p> <p>K_2 Współpracuje w zespole interpersonalnym dla dobra pacjenta.</p>	<p>Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny:</p> <p>A. Sposób zaliczenia:</p> <p>Test wielokrotnego wyboru i z pytaniami otwartymi</p> <p>B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów</p> <table border="1" data-bbox="815 342 1495 674"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>K_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>K_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Sprawozdanie 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć</p> <p>Wykład:</p> <p>Zaliczenie kolokwium (uzyskanie sumarycznie min. 50% punktów) 50-60% ocena dostateczny:3.0 61-70% ocena dostateczny plus: 3.5 71-80% ocena dobry:4.0 81-90% ocena dobry plus:4.5 91-100% ocena bardzo dobry:5.0</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kolokwium ustne Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, opracowanie zagadnień) <p>Ocena z ćwiczeń: ocena z kolokwium x 0,70 + ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30</p> <p>Ocena końcowa z przedmiotu:</p> <p>Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.</p> <p>Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.</p> <p style="text-align: center;">ocena z wykładów + ocena z ćwiczeń</p> <p>A =</p> <hr style="width: 50%; margin-left: auto; margin-right: auto;"/> <p style="text-align: center;">2</p>	Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01			X							W_02			X							U_01								X		U_02								X		K_01									X	K_02									X
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																							
W_01			X																																																																													
W_02			X																																																																													
U_01								X																																																																								
U_02								X																																																																								
K_01									X																																																																							
K_02									X																																																																							

Terminy zaliczenia z oceną oraz poprawkowego zostaną uzgodnione ze studentami na pierwszych zajęciach.

Ocena końcowa przeliczana jest wg wzoru:

3,0 - 3,24 – dostateczny

3,25 – 3,74 – dostateczny plus

3,75 – 4,24 – dobry

4,25 – 4,74 – dobry plus

4,75 – 5,0 – bardzo dobry

Obecność na wszystkich ćwiczeniach i wykładach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany w formie pytań.

Usprawiedliwienia nieobecności oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem opuszczonych zajęć dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny:

Kryteria oceniania:

- Student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje od 50% do 60% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- Student wykazuje plus dostateczny (3,5) stopień wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 61% do 70% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- Student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 71% do 80% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- Student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 81% do 90% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- Student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 91% do 100% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.

W zakresie kompetencji społecznych (obserwacja studenta podczas pracy w grupach):

5.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.

4,0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.

3,5 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W10
W_02	K_W10
U_01	K_U09
U_02	K_U16
K_01	K_K04
K_02	K_K09

Wykaz literatury:

A. Literatura podstawowa

1. Cierpiałkowska L., Sęk H. (red.), Psychologia Kliniczna. Warszawa: PWN 2016.*
2. Zimbardo P. G., Psychologia i życie. Warszawa: PWN 2002.*
3. Brzezińska A.I., Appelt K., Ziółkowska B., Psychologia rozwoju człowieka. Sopot: GWP 2016.*

B. Literatura uzupełniająca

1. Heszen I., Sęk H (red.), Psychologia zdrowia. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2007.
2. Trzeciecka-Green A.(red.), Psychologia. Podręcznik dla studentów kierunków medycznych. Kraków: UNIVERSITAS 2006.
3. Ogińska-Bulik N., Wiem, co jem. Psychologia nadmiernego jedzenia i odchudzania się. Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego 2017.
4. Strelau J. (red.), Psychologia. Podręcznik Akademicki, t.2. Gdańsk: GWP 2010.

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Zdrowie publiczne		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 1	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak		II	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr n. o zdr. Beata Wieczorek-Wójcik					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	20		10		1
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	20		10		1
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z problemami zdrowia publicznego w Polsce i na świecie. Zapoznanie z zasadami funkcjonowania organów służby zdrowia. Przedstawienie głównych problemów zdrowotnych oraz sposobów ich rozwiązywania.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Pojęcia i definicje związane ze zdrowiem ludności. 2. Czynniki determinujące zdrowie człowieka. 3. Zachowania zdrowotne i ich uwarunkowania. 4. Problemy demograficzne ludności świata. 5. Zagrożenia zdrowia ludności. 6. Stan zdrowia dzieci i młodzieży. 7. Problemy zdrowotne ludzi starszych. 8. Choroby cywilizacyjne. 9. Opieka zdrowotna w państwach Unii Europejskiej. 10. Promocja zdrowia. 14. Ubezpieczenia zdrowotne. 15. Świadczenia opieki zdrowotnej finansowane ze środków publicznych w Polsce.					
Efekty uczenia się: Wiedza W01 Definiuje podstawowe pojęcia związane ze zdrowiem i chorobą. W02 Zna problematykę polityki zdrowotnej w Polsce i innych krajach Unii Europejskiej.			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów		
			Efekt	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych	

<p>W03 Posiada wiedzę na temat przyczyn i skutków zaburzeń zdrowia oraz profilaktyki chorób.</p> <p>Umiejętności U01 Wykorzystuje wiedzę do identyfikacji zachowań zdrowotnych. U02 Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie planowania działań ukierunkowanych na profilaktykę i promocję zdrowia.</p> <p>Kompetencje społeczne K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.</p>	kształcenia	efektów uczenia się								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	W_01			X						
	W_02			X						
	W_03			X						
	U_01			X	X					
	U_02			X	X					
<p>1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Sprawozdanie 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć</p> <p>Zaliczenie w formie testu, uzyskanie co najmniej 50% prawidłowych odpowiedzi</p>										

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11
W_02	K_W19, K_W20
W_03	K_W19, K_W20
U_01	K_U09
U_02	K_U09, K_U11
K_01	K_K01
K_02	K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- 1 Kulik T., Latałski M.: Zdrowie publiczne: podręcznik dla studentów i absolwentów Wydziałów Pielęgniarstwa i Nauk o Zdrowiu Akademii Medycznych . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.*
- 2 Sygit M.: Zdrowie publiczne. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 2010.*
- 3 Gawęcki J: Żywnienie człowieka a Zdrowie Publiczne, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012 .*

B. Literatura uzupełniająca

1. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A.: Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.*
2. Renn-Żurek A., Tokarski Z.: Zagrożenia zdrowia publicznego. Wydawnictwo Akademii Humanistyczno-Ekonomicznej w Łodzi, Łódź 2016.
3. Wojtczak A.: Zdrowie publiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Mikrobiologia żywności		Forma zaliczenia Egzamin		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów Dietetyka					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
Praktyczny	SPS	TAK	---	II	
Dyscyplina Technologia żywności i żywienia					
Prowadzący zajęcia Dr hab. n. biol. Jolanta Morozńska-Gogol, mgr Małgorzata Jędrzejczak					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykład	20		30		2
Przygotowanie do kolokwium			10		
Przygotowanie do egzaminu			10		
Analiza piśmiennictwa			7		
Konsultacje			3		
Ćwiczenia	15		35		2
Przygotowanie do ćwiczeń i kolokwium			25		
Przygotowanie raportu z badań lub prezentacji			10		
Razem	35		65		4
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna, metoda praktyczna - ćwiczenia laboratoryjne					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii, mikrobiologii i parazytologii					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z wiedzą w zakresie mikrobiologii ogólnej i żywności, diagnostyki mikrobiologicznej i metod badania żywności, składu mikrobiologicznego wybranych produktów żywnościowych, zakażeń i zatruc pokarmowych, procesów biotechnologicznych wykorzystywanych w produkcji żywności, warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących przy produkcji żywności w zakładach zbiorowego żywienia i norm je regulujących oraz w zakresie systemów bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności.					
Treści programowe					
Wykłady Mikrobiologiczna kontrola żywności. Prawo żywnościowe. Mikroflora produktów żywnościowych (surowce roślinne i zwierzęce) i jej znaczenie. Etiologia zatruc pokarmowych. Toksyny wytwarzane przez mikroorganizmy. Drobnoustroje wywołujące choroby przewodu pokarmowego. Charakterystyka metod mikrobiologicznych stosowanych w badaniu żywności oraz jej. Izolacja mikroorganizmów z różnych produktów żywnościowych. Mikrobiologiczne podstawy przechowywania oraz utrwalania żywności.					
Ćwiczenia Podstawy mikrobiologii żywności. Czynniki fizyko-chemiczne stosowane do kontroli namnażania się i eliminacji mikroorganizmów w produkcji żywności. Mikrobiologia nabiału, wody pitnej. Badanie mikrobiologiczne mleka oraz przetworów mlecznych. Mikrobiologia mięsa i przypraw. Badanie mikrobiologiczne mięsa oraz wyrobów mięsnych. Mikrobiologia surowców roślinnych. Wskaźniki higieniczne i wskaźniki bezpieczeństwa żywności. Testy API® E20 stosowane w badaniach mikrobiologicznych żywności.					

Efekty uczenia się:**Wiedza****W_01**

Definiuje podstawowe pojęcia mikrobiologiczne (z zakresu mikrobiologii żywności) oraz terminy związane z produkcją i przetwarzaniem żywności, a także rodzaje żywności i procedury stosowane w jej przygotowywaniu

W_02

Opisuje środowisko produkcji i przetwarzania żywności oraz obecną tam florę mikrobiologiczną

W_03

Charakteryzuje właściwości biochemiczne mikroorganizmów i ich znaczenie w produkcji, przetwarzaniu i konserwowaniu żywności

Umiejętności**U_01**

Rozpoznaje drobnoustroje obecne w żywności ze szczególnym uwzględnieniem organizmów wskaźnikowych i referencyjnych

U_02

Analizuje próby żywności pod kątem poziomu skażenia mikrobiologicznego, obecności organizmów wskaźnikowych i odpowiednio interpretować wyniki przeprowadzonych eksperymentów

U_03

Wykorzystuje podstawową aparaturę badawczą do przeprowadzenia mikrobiologicznych analiz żywności

Kompetencje społeczne**K_01**

Student rozumie potrzebę samokształcenia w zakresie diagnostyki oraz wykorzystania nowoczesnej aparatury medycznej celem oceny podstawowych parametrów fizjologicznych organizmu.

K_02

Wykazuj kreatywność w pozyskiwaniu nowych informacji niezbędnych dla właściwej interpretacji obserwowanych zjawisk, pracuje w zespole rozwiązującym problem medyczny. Szanuje powierzony mu sprzęt.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne**A. Sposób zaliczenia****Egzamin****B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów**

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X	X						
W_02		X	X						
W_03		X	X						
U_01								X	
U_02					X			X	
U_03								X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60%	- 2,0
60%÷68%	- 3,0
69%÷77%	- 3,5
78%÷86%	- 4,0
87%÷95%	- 4,5
>95%	-5,0

Ćwiczenia:

1. Średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium)
2. Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

Średnia z ocen z kolokwiów x 0,70+ ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30

Ocena końcowa z przedmiotu:

wyliczana jest na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego. Ocenę A stanowi średnia ważona ocen z ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im punkty ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 2 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 2}{4}$$

następnie A x 0,6

+ B x 0,4

Ocena końcowa ustalana jest według zasady:

3,0-3,24 - dostateczny (3,0)

	<p>3,25-3,74 - dostateczny plus (3,5) 3,75-4,24 - dobry (4,0) 4,25-4,74 - dobry plus (4,5) 4,75-5,0 - bardzo dobry (5,0)</p> <p>Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany w formie kolokwium wejściowego.</p> <p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W02, K_W03, K_W05, K_W011
W_02	K_W02, K_W03, K_W011
W_03	K_W02, K_W03, K_W05, K_W011
U_01	K_U04
U_02	K_U03, K_U04, K_U22, K_U24
U_03	K_U03, K_U04, K_U22, K_U24
K_01	K_K01
K_02	K_K01, K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

Schlegel H., 2002. Mikrobiologia ogólna, PWN, Warszawa*

Szewczyk E. (red.): Diagnostyka bakteriologiczna. PWN Warszawa 2013*

Heczko P.B., Wróblewska M., Pietrzyk A., Mikrobiologia lekarska, PZWL, Warszawa 2014*

B. Literatura uzupełniająca

Błażej St., Gientka I., 2010. Wybrane zagadnienia z mikrobiologii żywności, Wyd. SGGW

Salyers A.A., Whitt D.D., Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko. Państwowe Wydawnictwa Naukowe, Warszawa, 2005.

Nicklin J., Graeme-Cook K. Krótkie wykłady Mikrobiologia wyd.II. PWN, 2007

Wojtatowicz M., Stempniewicz R., Żarowska B. (red), Mikrobiologia żywności: teoria i ćwiczenia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław, 2009.

Drewniak E., Drewniak T., Mikrobiologia żywności. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2007.

Kayser F., Bienz K., Eckert J., Zinkernagel R.. Mikrobiologia lekarska (red. P. Heczko, A. Pietrzyk). Wyd. I, PZWL Warszawa 2007

Trojanowska K., Giebel H., Gołębiowska B.. Mikrobiologia żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań 2009

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie organizacji pracy dietetyka		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 2																																																																																
Kierunek studiów DIETETYKA																																																																																				
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																																															
praktyczny	SPS	Tak		Tak	II																																																																															
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																																				
Prowadzący zajęcia																																																																																				
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																																															
	N (nauczyciel)		S (student)																																																																																	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																																																																																
Praktyka semestralna			60		2																																																																															
Razem			60		2																																																																															
Metody dydaktyczne Problemowe: dyskusja dydaktyczna Aktywizujące: metoda sytuacyjna, Praktyczne: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z instruktazem, indywidualne projekty studenckie, praca w grupach.																																																																																				
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej																																																																																				
Cele przedmiotu Zapoznanie z zasadami ergonomii i warunkami sanitarno-higienicznymi w gabinecie dietetycznym. Nabycie umiejętności praktycznych z zakresu tworzenia gabinetu dietetycznego, prowadzenia dokumentacji dietetycznej oraz jakości pracy w zawodzie dietetyka.																																																																																				
Treści programowe Praktyka semestralna 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii i warunkami sanitarno-higienicznymi. 2. Uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym. 3. Prowadzenie dokumentacji dietetycznej. 4. Ocena funkcjonalności gabinetu dietetyka. 5. Ocena jakości pracy w zawodzie dietetyka.																																																																																				
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Posiada wiedzę na temat zasad projektowania gabinetu dietetycznego z zasadami ergonomii i warunkami sanitarno-higienicznymi. W_02 Zna uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym oraz zasady prowadzenia dokumentacji dietetycznej. W_03 Zna pojęcia związane z jakością pracy w zawodzie dietetyka. Umiejętności U_01 Projektuje gabinet dietetyczny zgodnie z zasadami ergonomii oraz warunkami sanitarno-higienicznymi. U_02 Prowadzi dokumentację dietetyczną. U_03 Ocenia jakość pracy w zawodzie dietetyka. Kompetencje społeczne			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																																																	
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		W_02								X		W_03								X		U_01								X		U_02								X		U_03								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																											
W_01								X																																																																												
W_02								X																																																																												
W_03								X																																																																												
U_01								X																																																																												
U_02								X																																																																												
U_03								X																																																																												

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
 K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.
 K_K03 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

K_01										X
K_02										X
K_03										X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.

- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
- Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.

Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W08, K_W09
W_02	K_W21
W_03	K_W23
U_01	K_U24
U_02	K_U10
U_03	K_U28
K_01	K_K01
K_02	K_K07
K_03	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Organizacja bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie. J. Madeyska Bydgoszcz Oficyna wydawnicza 1993*
2. Kasperczyk T., Mucha D., Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym, Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków 2014*
3. Kirschner H., Żywnienie a praca, PZWL, Warszawa 1979*

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

B. Literatura uzupełniająca

1. Edukacja żywieniowa 2018 Isobel R. Contento PWN Tł. Olga Siara

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie ekonomii i finansowania w ochronie zdrowia		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	Tak		Nie	II
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Praktyka semestralna			60		2
Razem			60		2
Metody dydaktyczne <ul style="list-style-type: none"> • Studium przypadku • Praca w grupach • Projektowanie • Metody sytuacyjne 					
Wymagania wstępne Celem przedmiotu jest przekazanie studentom umiejętności praktycznych rozliczania świadczeń w podmiotach leczniczych i oceny efektywności kosztowej świadczeń i procedur medycznych					
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest: <ul style="list-style-type: none"> • przygotowanie studenta do kodowania i ewidencji świadczeń zdrowotnych w lecznictwie stacjonarnym, ambulatoryjnych i POZ • przygotowanie do interpretowania i rozumienia szczegółowych reguł systemu JGP • przygotowanie do opracowywania analiz efektywności kosztowej • przygotowanie do prawidłowego prowadzenia dokumentacji medycznych w aspekcie rozliczeń, tworzenie sprawozdania z leczenia za pomocą kodów, kodowanie przyczyn świadczeń oraz wszystkich czynności, wykonywanych w trakcie jego udzielania, kodowanie chorób i procedur medycznych, skuteczne rozliczanie zrealizowanych świadczeń • kształtowanie postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu organizacji i funkcjonowania systemu rozliczania i kodowania świadczeń zdrowotnych w praktyce 					
Treści programowe <ol style="list-style-type: none"> 1. Kodowanie świadczeń w podmiotach leczniczych 2. Rachunek kosztów w podmiocie leczniczym 3. Efektywność kosztowa działań w podmiotach leczniczych 					
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne		
Wiedza			A. Sposób zaliczenia		

W_01 Student zna elementarną terminologię z zakresu kodowania i ewidencji świadczeń zdrowotnych i zastosowanie

W_02
Zna i rozumie uwarunkowania systemu JGP

W_03
Zna zasady prowadzenia dokumentacji medycznych w aspekcie rozliczeń finansowych

Umiejętności

U_01
Zna wady i zalety różnych typów analiz ekonomicznych w ochronie zdrowia

U_02
Zna zasady kodowania świadczeń zdrowotnych i procedur medyczne i potrafi je stosować w praktyce

U_03
Potrafi prowadzić dokumentację medyczną niezbędną do rozliczania świadczeń w podmiotach leczniczych

Kompetencje społeczne

K_01
Ma świadomość znaczenia praktycznego zastosowania wiedzy w obszarze ochrony zdrowia i rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się zawodowego i rozwoju osobistego

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01								X	
W_02								X	
W_03								X	
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
K_01									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.

4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.

3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

	<p>2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p> <p>Warunki uzupełnienia zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:</p> <p>Uzupełnienie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwienia zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem seminarium w okresie nieobecności dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia.</p> <p>Zarówno student powracający z urlopu dziekańskiego jak i student powtarzający rok, ma obowiązek uczęszczania na wszystkie zajęcia oraz przystąpienia do egzaminu. Jedynie w przypadku uzyskania z egzaminu w danym roku oceny co najmniej dostatecznej (3.0) Student powtarzający rok z powodu innego przedmiotu może być zwolniony z konieczności uczęszczania na zajęcia i uzyskania zaliczenia.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	W_14
W_02	W_25
W_03	W_25
U_01.	U_08
U_02	U_08
U_03	U_08
K_01	K_01

Wykaz literatury

A.Literatura podstawowa

1. Morris S., Devlin N., Parkin D., *Ekonomia w ochronie zdrowia*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011*
2. Stiglitz J.E., *Ekonomia sektora publicznego*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013.*
3. Suchecka J.: *Ekonomia zdrowa i opieki zdrowotnej*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2010*

B. Literatura uzupełniająca

1. Nojszewska E. (red.): *Racjonalizacja kosztów w ochronie zdrowia*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2012
2. Dobska M., Rogoziński K.: *Podstawy zarządzania zakładem opieki zdrowotnej*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012
3. Folland S., Goodman A.C., Stano M., *Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011.
4. Jarosiński M., Winch S. (red.): *Zarządzanie podmiotami leczniczymi przekształconymi w spółki prawa handlowego*, Oficyna wydawnicza SGH, Warszawa 2014
5. Nojszewska E., *System ochrony zdrowia w Polsce*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011.
6. Ryć K., Skrzypczak Z. (red.), *Ochrona zdrowia i gospodarka. Sposoby finansowania*, Wydawnictwo Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2010.
7. Ryć K., Skrzypczak Z. (red.), *Ochrona zdrowia na świecie*, Wolters Kluwer Polska - LEX, Warszawa 2011.
8. Suchecka J. (red.), *Finansowanie ochrony zdrowia. Wybrane zagadnienia*, Wolters Kluwer business, Warszawa 2011.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie bezpieczeństwa żywności		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 2																																																		
Kierunek studiów DIETETYKA																																																						
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																	
praktyczny	SPS	tak		Tak	II																																																	
Dyscyplina Technologia żywności i żywienia																																																						
Prowadzący zajęcia																																																						
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																	
	N (nauczyciel)		S (student)																																																			
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																																																		
Praktyka wakacyjna			60		2																																																	
Razem			60		2																																																	
Metody dydaktyczne Problemowe: dyskusja dydaktyczna Aktywizujące: metoda sytuacyjna, Praktyczne: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z instruktążem, indywidualne projekty studenckie, praca w grupach.																																																						
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej oraz mikrobiologii żywności																																																						
Cele przedmiotu Zapoznanie z podstawowymi pojęciami z zakresu bezpieczeństwa żywności, systemami zagwarantowania bezpieczeństwa żywności oraz higieną żywności.																																																						
Treści programowe Problematyka praktyk wakacyjnych <ol style="list-style-type: none"> 1. Identyfikacja i ocena bezpieczeństwa żywności, wynikające z procesu jej produkcji, przetwarzania i przechowywania. 2. Systemy gwarantowania jakości i bezpieczeństwa żywności. 3. Bezpieczeństwo i higiena żywności. Zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP). 4. Ocena jakości żywności i określenia stopnia jej bezpieczeństwa. 5. Jednostki sprawujące nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności. 																																																						
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Zna zagrożenia bezpieczeństwa żywności, wynikające z procesu jej produkcji, przetwarzania i przechowywania. W_02 Zna systemy gwarantowania jakości i bezpieczeństwa żywności. W_03 Zna jednostki sprawujące nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności. Umiejętności U_01 Identyfikuje i ocenia zagrożenia bezpieczeństwa żywności wynikające z procesu produkcji, przetwarzania i przechowywania.			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																			
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		W_02								X		W_03								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																													
W_01								X																																														
W_02								X																																														
W_03								X																																														

U_02 Stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

U_03 Ocenia jakość żywności i określa stopień jej bezpieczeństwa.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

K_03 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i ergonomii.

U_01									X	
U_02									X	
U_03									X	
K_01										X
K_02										X
K_03										X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).

- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
- Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.
- Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W08
W_02	K_W08, K_W09
W_03	K_W08, K_W09
U_01	K_U24
U_02	K_U24
U_03	K_U24
K_01	K_K01
K_02	K_K07
K_03	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Stanisław Kowalczyk W-wa PWN 2016. Bezpieczeństwo i jakość żywności.*
2. Wojtaszek H., Królak P., BHP i Higiena pracy, Wyd. Naukowe Sophia, Katowice 2016*
3. Schlegel H.G., Mikrobiologia ogólna, PWN, Warszawa 2001*

B. Literatura uzupełniająca

1. Skrabka-Błotnicka T., Masłowski B. Bezpieczeństwo żywności. Wyd. UE we Wrocławiu, Wrocław 2008.
2. Żakowska Z., Stobińska H. Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym. Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź 2000.
3. Higiena produkcji żywności. Kołożyn - Krajewska D., wyd. SGGW, Warszawa 2003r.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Semestr III

Nazwa zajęć Metodologia badań naukowych		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 2						
Kierunek studiów Dietetyka										
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y						
praktyczny	SPS	tak	---	III						
Dyscyplina Nauki o zdrowiu										
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska, Dr Magdalena Tańska, Dr Paulina Borek										
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS					
	N (nauczyciel)		S (student)							
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne						
Wykład	20		5		1					
Analiza literatury			3							
Opracowanie zagadnień			2							
Ćwiczenia audytoryjne	20		5		1					
Opracowanie zagadnień			5							
Razem	40		10		2					
Metody dydaktyczne Wykład, prezentacja, dyskusja, analiza literatury, praca w grupie, konsultacje										
Wymagania wstępne Realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji z poprzednich lat studiów										
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy na temat podstawowych pojęć z zakresu planowania i prowadzenia badań naukowych (w tym przekazanie informacji dotyczących formułowania problemów badawczych oraz metod, technik i narzędzi badawczych). W wyniku realizacji przedmiotu, student nabędzie również umiejętność opracowania, prezentacji i interpretacji wyników badań.										
Treści programowe 1. Metodologia jako nauka. Ogólna charakterystyka pracy naukowej. Rodzaje prac naukowych. 2. Struktura procesu badawczego, etapy postępowania badawczego a rodzaje metod naukowych. 3. Rodzaje problemów badawczych, kryteria poprawności problemów badawczych, formułowanie problemów badawczych. 4. Hipotezy naukowe i ich związek z problemami, warunki poprawnego formułowania hipotez. 5. Zmienne i wskaźniki badawcze. Pojęcie zmiennych. Klasyfikacje zmiennych. Rodzaje wskaźników. Dobór grupy i terenu badań. 6. Metody i techniki badawcze. Dobór i konstruowanie narzędzi badawczych. 7. Przebieg badań. Opracowanie wyników badań – analiza empiryczna i statystyczna, analiza ilościowa a jakościowa. 8. Przygotowanie wyników badań do prezentacji. Metodyka pisania prac naukowych (dyplomowych). 9. Publikowanie prac naukowych. 10. Etyka w nauce										
Efekty uczenia się: Wiedza: W_01 Student charakteryzuje etapy postępowania badawczego, określa zasady interpretowania danych empirycznych i wnioskowania W_02 Student zna podstawowe przepisy z zakresu prawa autorskiego i ochrony własności intelektualnej, określa istotę etyki w badaniach naukowych Umiejętności U_01 Student korzysta z technik informatycznych służących			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów							
Efekt kształcenia		Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
		<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>

do pozyskiwania, przetwarzania, interpretowania i przechowywania danych

U_02 student wykorzystuje wyniki badań naukowych w zapewnianiu wysokiej jakości opieki nad osobą zdrową i chorą, krytycznie analizuje publikowane wyniki badań naukowych

Kompetencje społeczne

K_01 Student zna poziom swoich kompetencji i jest gotowy do korzystania z pomocy ekspertów, zgodnie z zasadami etyki zawodowej i uregulowaniami prawnymi

W_01			X						
W_02			X						
U_01							X		
U_02							X		

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Opracowanie pisemne
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%÷95% - 4,5

>95% -5,0

Ćwiczenia:

Zaliczenia na podstawie pracy pisemnej

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 1 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 1}{2}$$

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

	<p>4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W26
W_02	K_W25
U_01	K_U25, K_U29
U_02	K_U25, K_U29
K_01	K_K01

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

- Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Impuls, Kraków, 2011. *
- Nowak S.: Metodologia badań społecznych. PWN, Warszawa, 2011*
- Babbie E.: Badania społeczne w praktyce, PWN, Warszawa, 2003 *

B. Literatura uzupełniająca

- Bazy: PubMed, Web of Science, SCOPUS
- Watała C., Różalski M., Boncler M., Badania i publikacje w naukach biomedycznych, Alfa Medica Press, Bielsko-Biała 2011.
- Radomski D., Grzanka A., Metodologia badań naukowych w medycynie, Uniwersytet Medyczny w Poznaniu, Poznań 2011
- Lenartowicz H., Kózka M.: Metodologia badań naukowych w pielęgniarstwie, PZWL, Warszawa 2010.
- Młyniec W., Ufnalska S.: Scientific Communication czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Sorus, Poznań, 2003.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Historia żywności i żywienia		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 1																																																												
Kierunek studiów DIETETYKA																																																																
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y																																																												
praktyczny	SPS	Tak	----	III																																																												
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska																																																																
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																											
	N (nauczyciel)		S (student)																																																													
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																																																												
Wykłady	10		15		1																																																											
Opracowanie zagadnień			10																																																													
Analiza piśmiennictwa			5																																																													
Razem	10		15		1																																																											
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna																																																																
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej																																																																
Cele przedmiotu Zapoznanie z pochodzeniem, wykorzystaniem, a także metodami produkcji poszczególnych grup produktów spożywczych na tle historycznym. Przedstawienie naukowców, badaczy, którzy przyczynili się do rozwoju nauk o żywności i żywieniu człowieka. Zapoznanie 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.																																																																
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Historia nauki o żywności i żywieniu 2. Historia poszczególnych grup produktów. 3. Upodobania kulinarne w historii różnych kultur. 4. Zmiany upodobań smakowych i estetycznych związanych z żywnością. Wymiana żywności.																																																																
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Zna rys historyczny nauki o żywności i żywieniu. W_02 Posiada wiedzę na temat historii poszczególnych grup produktów spożywczych. W_03 Zna upodobania kulinarne w historii różnych kultur, zmiany upodobań żywieniowych oraz posiada wiedzę na temat wymiany żywności. Umiejętności U_01 Potrafi w praktyce wykorzystać wiedzę dotyczącą upodobań kulinarnych różnych kultur. Kompetencje społeczne K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego dokształcania się. K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_03</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01			X			X				W_02			X			X				W_03			X			X				U_01						X			
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																							
W_01			X			X																																																										
W_02			X			X																																																										
W_03			X			X																																																										
U_01						X																																																										
			1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny																																																													

3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

A Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%÷95% - 4,5

>95% -5,0

B Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (prezentacja)

Ocena końcowa = A x 0,70+ B ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W18
W_02	K_W18
W_03	K_W18
U_01.	K_U18
K_01	K_K01
K_02	K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.) / red. Maciej Kokoszko. - Łódź : Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2014-20*
2. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. J.Gawęcki, T.Moszor Pietraszewska PWN*
3. Kierebiński Cz., Godlewska Z., Żywnienie a zdrowie, PZWL, Wyd.2, Warszawa 1986*

B. Literatura uzupełniająca

1. Podstawy Żywienia człowieka, H. Kunachowicz i.in. Wyd 8 W-wa 1988r.
2. Historia żywności, jak żywność zmieniła świat. B.W.Higman, Aletheia, Warszawa 2012

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Zaburzenia odżywiania		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak			III
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia	stacjonarne	studia	stacjonarne	
Wykłady	15		10		1
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	25		25		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	40		35		3
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład konwersacyjny Praktyczne: ćwiczenia projektowe, ćwiczenia przedmiotowe					
Wymagania wstępne student zna rodzaje zaburzeń odżywiania oraz metody edukacji żywieniowej stosowane w profilaktyce zaburzeń odżywiania.					
Cele przedmiotu 1. Zapoznanie studentów z rodzajami zaburzeń odżywiania, ich specyfiką, metodami badań oraz psychoterapii 2. Przekazanie wiedzy o roli edukacji żywieniowej w profilaktyce zaburzeń odżywiania					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> Zaburzenia w odżywianiu jako problem XXI wieku. Mechanizm zaburzeń w odżywianiu. Wizerunek ciała a zaburzenia odżywiania; rola negatywnego obrazu ciała w samoocenie. Wpływ środowiska społecznego Podłoże kulturowe w powstawaniu zaburzeń odżywiania Zaburzenia towarzyszące otyłości: jedzenie emocjonalne, jedzenie kompulsywne, syndrom nocnego jedzenia, bulimia. Emocje jako zaburzenie i jako podłoże innych zaburzeń. Zaburzenia wynikające z troski o sylwetkę: anoreksja, anoreksja athletica, pregoreksja, bigoreksja – czynniki ryzyka, objawy, metody oceny ryzyka występowania. Anoreksja vs. Bulimia Zaburzenia wynikające z troski o zdrowie – ortoreksja, objawy, metody oceny ryzyka występowania Zaburzenia niespecyficzne: diabulimia, permareksja itp. charakterystyka, występowanie, testy do oceny ryzyka wystąpienia 					

6. Psychoterapia zaburzeń odżywiania, etapy terapii i ocena jej efektywności

Problematyka ćwiczeń:

1. Ocena postaw młodych dziewcząt wobec własnej sylwetki jako ryzyko zaburzeń postrzegania własnego ciała Ocena postaw młodych dziewcząt wobec własnej sylwetki jako ryzyko zaburzeń postrzegania własnego ciała
2. Wykorzystanie kwestionariusza Eating Behaviours Questionnaire do oceny ryzyka zaburzeń odżywiania
3. Zastosowanie testu EES (Emotional Eating Scale) do oceny ryzyka zaburzeń emocjonalnych w grupie kobiet z nadwagą. oraz testu „jedzenie na pocieszenie”. Interpretacja wyników
4. Przeprowadzenie badania oceniającego ryzyko wystąpienia jedzenia kompulsywnego w oparciu o test BES (Binge Eating Scale) w grupie kobiet otyłych lub po okresie odchudzania
5. Badanie stosunku do jedzenia za pomocą kwestionariusza ankiety wg Ziółkowskiej (2000), w celu rozpoznania syndromu gotowości anorektycznej, lub testu SZJ (skala zaabsorbowania jedzeniem) Ogińskiej-Bulik(2004)
6. Zastosowanie testu do zagrożeń ortoreksją w modyfikacji Brytek-Matera (2014)
7. Opracowanie projektu terapii wybranej jednostki zaburzeń

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Zna czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania

W_02 Charakteryzuje poszczególne zaburzenia odżywiania

W_03 Wie jaka jest rola żywienia w leczeniu w profilaktyce zaburzeń odżywiania

Umiejętności

U_01 Potrafi zdiagnozować zaburzenia odżywiania na podstawie symptomów

U_02 Omawia zasady współpracy z różnymi grupami o stwierdzonym wysokim ryzyku wystąpienia określonego zaburzenia

U_03 potrafi dobrać metodę terapii do określonej jednostki zaburzeń odżywiania

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie na ocenę

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01								X	
U_02								X	
U_03				X				X	
K_01									x
K_02									x

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład

zaliczenie w formie testu pisemnego, minimum 60% poprawnych odpowiedzi zalicza wykłady

Ćwiczenia

1. sprawozdania z poszczególnych ćwiczeń
2. opracowanie projektu terapii wybranego zaburzenia odżywiania

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11 K_W15 K_W17
W_02	K_W11 K_W15 K_W17
W_03	K_W22
U_01.	K_U09; K_U10;
U_02	K_U13; K_U14
U_03	K_U23
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K09

Wykaz literatury

Literatura podstawowa

1. Brytek-Matera A., Rybicka-Klimczak A. Wizerunek ciała w anoreksji i bulimii. Difin, 2009*
2. Ogińska-Bulik N., Miniszewska J., Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2012*
3. Ogden J. Psychologia odżywiania, wyd UJ, 2011*

B. Literatura uzupełniająca

1. Babicz –Zielińska E., L. Wądołowska, D. Tomaszewski (2013): Eating Disorders: Problems of Contemporary Civilisation - A Review. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences 63(3) 133 - 146.
2. Brytek -Matera A., a M., Poggiogalle L.E., Donini M (2014): Adaptation of the ORTHO-15 test to Polish women and men. Eating Weight Disorder.19. s. 69-76 .
3. J Gormally. The Assessment of Binge Eating Severity Among Obese Persons. 7(1): Addict Behav 47-55. 1982.
4. Pope H.G., Gruber A.J., Choi P.Y., Olivardia R., Philips K.A. (1997):Muscle dysmorphia, An underrecognized form of body dysmorphic disorder. Psychosomat., 38, 548-557.
5. Stunkard A. (2000), Two eating disorders, binge eating disorder and the night eating syndrome. Rapid Communication. Appetite, 2000, 34, 333-334.
6. Wolke D., Sapouna M. (2008): Big men feeling small, Childhood bullying experience, muscle dysmorphia and other health problems in bodybuilders. Psychol. Sport Exercise, 2008, 9, 595-604.
7. Głębocka A. Niezadowolenie z wyglądu a rozpaczliwa kontrola wagi. Ed. Oficyna Wydawnicza „Impuls”, Kraków. 2009.
8. Jablow M., Na bakier z jedzeniem GWP, Gdańsk 1993,
9. Ogińska-Bulik N., Psychologia nadmiernego jedzenia. Przyczyny, konsekwencje i sposoby
10. Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M., Psychologia żywienia, SGGW, Warszawa 2008

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Technologia żywienia i sensoryczna ocena potraw		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak			III
Dyscyplina Technologia żywności i żywienia					
Prowadzący zajęcia Dr Witold Kozirok Mgr Emilia Gołębiowska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	20		30		2
Opracowanie zagadnień			20		
Analiza piśmiennictwa			10		
Ćwiczenia	30		20		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	50		50		4
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: ćwiczenia produkcyjne, metoda projektów					
Wymagania wstępne znajomość podstaw chemii i biochemii żywności, podstaw żywienia człowieka					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z zasadami obróbki kulinarnej oraz zmianami zachodzącymi w składnikach odżywczych podczas procesu technologicznego oraz metodami oceny gotowych potraw					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Warunki sanitarno-higieniczne w produkcji żywności. 2. Rodzaje obróbki kulinarnej (wstępna, właściwa, ciepła) i ich charakterystyka 3. Wpływ procesów kulinarnych na wartość odżywczą produktów i gotowych potraw z surowców roślinnych i zwierzęcych. 4. Dobór surowców roślinnych i zwierzęcych do określonych rodzajów obróbki kulinarnej, celem uzyskania potraw o wysokiej jakości zdrowotnej 5. Modyfikacje potraw tradycyjnych do potrzeb określonej diety. 6. Zasady przechowywania i dystrybucji gotowych potraw. 7. Zagrożenia mikrobiologiczne związane z surowcami, produkcją, przechowywaniem i dystrybucją potraw; 8. Rola zmysłów w ocenie sensorycznej. 9. Charakterystyka metod stosowanych w ocenie sensorycznej żywności 10. Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych oraz zasady przygotowania materiału do badań sensorycznych. Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady sporządzania i przechowywania surówek i sałatek 2. Zmiany barwy owoców i warzyw podczas przygotowywania potraw (gotowanie) 3. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw 					

4. Wpływ różnych czynników na jakość i wydajność potraw z mięsa
5. Wpływ różnych technik kulinarnych (gotowanie na parze, w wodzie, w szybkowarze) na jakość sensoryczną gotowej potrawy
6. Strukturotwórcza rola jaj w technologii sporządzania potraw
7. Modyfikacja receptury potrawy sporządzonej w sposób tradycyjny do potrawy z określonej diety
8. Ocena akceptacji sensorycznej mięsa przygotowanego różnymi technikami kulinarnymi (smażenie na tłuszczu, grillowanie, pieczenie w folii)
9. Techniki sporządzania deserów lekkostrawnych

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Zna procesy zachodzące w składnikach pokarmowych podczas obróbki kulinarniej oraz zasady procesu kulinarnego i jego wpływu na jakość gotowych potraw.

W_02 Posiada wiedzę na temat zasad zapewnienia warunków sanitarno-higienicznych w produkcji żywności.

W_03 Wymienia i opisuje metody stosowane w analizie sensorycznej żywności oraz proponuje metody do rodzaju produktu żywnościowego

Umiejętności

U_01 Posiada umiejętność doboru odpowiedniej techniki kulinarniej do surowców przeznaczonych do obróbki

U_02 Posiada umiejętność planowania procesu technologicznego i modyfikacji potraw do wymagań diety

U_03 Potrafi dobrać odpowiednią metodę do oceny jakości sensorycznej potraw.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

K_03 Przestrzega zasad BHP i ergonomii.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie w formie testy, uzyskanie co najmniej 60% poprawnych odpowiedzi

Ćwiczenia:

Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań)

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową stanowi średnia ważona ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcowa jest wyliczana na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień

	<p>przygotowania studenta jest sprawdzany w formie kolokwium wejściowego.</p> <p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W07
W_02	K_W08, K_W09
W_03	K_W07
U_01	K_U18
U_02	K_U18, K_U24
U_03	K_U18
K_01	K_K01
K_02	K_K07
K_03	K_K08

Wykaz literatury

A.Literatura podstawowa

1.Carper J., Żywność twój cudowny lek czyli co jeść, a czego nie jeść w ponad 100 schorzeniach i jak próbować im zapobiegać stosując odpowiednią dietę, Wyd. Vesper, Poznań 2008*

B. Literatura uzupełniająca

- 1.Technologia żywności komplet podręcznik 1 2 3 4 WSIP Mieczysław Dłużewski, Jadwiga Chuchlowa, Karol Krajewski, Marian Kamiński, Andrzej Jarczyk
2. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL
- 3.Arens-Azevedo U., Grimpe E., Peschke E., Rosomm-Grolms M., Fürst W., Schuler K., Technologia gastronomiczna, cz.1 i 2, Wyd. Rea, Warszawa,1998.
- 4.Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W.Sensoryczna ocena jakości żywności. Wyd.AMG, Gdynia 2016
- 5.Pijanowski E., Dłużewski M.: Ogólna technologia żywności, Wyd. WNT, Warszawa, 2009.
- 6.Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2003.
- 7.Wieczorek-Chelmińska Z.: Praktyczny poradnik żywieniowy, Wyd. Medyk, Warszawa, 2016.
- 8.Wieczorek-Chelmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, Wyd. PZWL, Warszawa, 2019.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Marketing żywności		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	Tak		nie	III
Dyscyplina Nauki o zarządzaniu i jakości					
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	15		10		1
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	15		35		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			15		
Razem	30		45		3
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład konwersacyjny Praktyczne: ćwiczenia przedmiotowe					
Wymagania wstępne student posiada podstawową wiedzę z zakresu technologii żywności, towaroznawstwa artykułów spożywczych oraz podstaw marketingu					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z nowoczesnymi metodami promocji żywności .Nabywanie przez studentów umiejętności propagowania prawidłowych wzorców konsumpcji poprzez wykorzystanie innowacyjnych narzędzi marketingowych					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Specyfika marketingu produktów żywnościowych; potrzeby konsumenta i metody oceny 2. Metody badań marketingowych; badania pierwotne i wtórne; charakterystyka, zastosowanie 3. Opakowanie produktu jako element promocji ; marka produktu i jej znaczenie w promocji produktu 4. Marka jako doświadczenie zmysłowe, preferencje i akceptacja marek żywności 5. Cena produktu i jej rola w marketingu żywności. Dystrybucja żywności i jej kanały. 6. Promocja żywności, rodzaje i rola w kształtowaniu prawidłowych wzorców żywieniowych 7. Marketing sensoryczny – rola zmysłów w kształtowaniu wizerunku i odbiorze produktu spożywczego 8. Ekomarketing, rola w postrzeganiu i kształtowaniu jakości produktu 9. Neuromarketing – nowoczesne narzędzie marketingowe; mierniki marketingowe. 					

Problematyka ćwiczeń:

1. Badania preferencji i akceptacji marek wybranych produktów. Badania ze znajomością marki i bez znajomości.
2. Wykorzystanie zmysłów do oceny jakości produktu. Ocena barwy produktu – akceptacja cech sensorycznych produktów o zmienionej barwie.
3. Degustacja jako promocja produktu żywnościowego; ocena procesu (badanie fokusowe)
4. Opracowanie projektu reklamy wybranego produktu spożywczego, dla wybranej grupy konsumentów (dzieci, ludzie starsi)
5. Ocena opakowań wybranych produktów żywnościowych jako informacji żywieniowej i zdrowotnej
6. Ocena wybranych reklam prezentowanych przez mass media
7. Porównanie cech sensorycznych produktu ekologicznego i wyprodukowanego metodami tradycyjnymi
8. Opracowanie projektu pogadanki, przeznaczonej dla dzieci i młodzieży, promującej prozdrowotną żywność i prawidłowe wzorce żywieniowe

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 zna rolę marketingu przy wprowadzaniu produktów spożywczych na rynek

W_02 charakteryzuje nowoczesne metody marketingu żywności

W_03 zna nowoczesne metody promocji produktu spożywczego

Umiejętności

U_01 potrafi przeprowadzić ocenę akceptacji wybranych marek produktów

U_02 posiada umiejętność propagowania prawidłowych wzorców konsumpcji przy wykorzystaniu nowoczesnych metod marketingowych

Kompetencje społeczne

K_01 ma świadomość potrzeby doształcania się

K_02 jest osobą otwartą na poglądy innych, oraz wykazuje ostrożność w wyrażaniu opinii

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

zaliczenie na ocenę

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01								X	
U_02								X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

zaliczenie testowe ; uzyskanie minimum 60% poprawnych odpowiedzi na ocenę dostateczną

Ćwiczenia:

sprawozdania z wykonanych ćwiczeń; przygotowanie projektu

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W21
W_02	K_W26
W_03	K_W13
U_01.	K_U08

U_02	K_U09
K_01	K_K01; K_K07
K_02	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Falkowski A., Tyszka T., Psychologia zachowań konsumenckich, GWP, 2001*

B. Literatura uzupełniająca

1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.; Sensoryczne badania żywności, wyd. PTTŻ, Kraków 2009;
2. Babicz-Zielińska E.; Rybowska A.; Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wyd. AM. Gdynia 2016
3. Domański T.; Bryła P. Marketing produktów żywnościowych. PWE, Warszawa 2010.
4. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K., Marketing żywności, Oficyna, 2013
5. Hulten B., Broweus N., vanDijk M., Marketing sensoryczny, PWE, Warszawa 2011
6. Kaczmarczyk S., Badania marketingowe, PWE, Warszawa, 2003
7. Prader A.K. Mózg na zakupach. Wyd. Onepress 2016
8. Sala J., Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa 2004
9. Sojkin B.[red]. Komercjalizacja produktów żywnościowych. PWE, 2012
10. Spence Ch. Gastrofizyka, wyd. Świat Książki. 2018
11. Urban S. Marketing produktów spożywczych, Wyd. AE, Wrocław 2002

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Pracownia żywienia i dietetyki		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3						
Kierunek studiów DIETETYKA										
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y						
praktyczny	SPS	tak	----	III						
Dyscyplina Nauki o zdrowiu										
Prowadzący zajęcia Dr Magdalena Tańska Mgr Milena Taranowicz										
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS					
	N (nauczyciel)		S (student)							
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne						
Ćwiczenia	20		55		3					
Przygotowanie do ćwiczeń			10							
Opracowanie zagadnień			10							
Przygotowanie projektu			20							
Analiza piśmiennictwa			15							
Razem	20		55		3					
Metody dydaktyczne Metoda projektów, z użyciem komputera										
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej oraz propedeutyki żywienia										
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest kształcenie umiejętności praktycznych planowania żywienia zgodnie z normami dla dzieci, młodzieży, dorosłych i ludzi starszych oraz planowania i wykorzystania różnych etapów procesu technologicznego sporządzania potraw.										
Treści programowe Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> Planowanie żywienia zgodnie z normami żywienia człowieka, ustalanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Układanie jadłospisów dla dzieci i młodzieży. Planowanie żywienia dla dorosłych i ludzi starszych. Planowanie i wykorzystanie różnych etapów procesu technologicznego do sporządzania potraw zgodnie z zaleceniami dla różnych grup populacyjnych. 										
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Posiada wiedze na temat planowania żywienia zgodnie z nomami żywienia człowieka. W_02 Zna zasady układania jadłospisów dla dzieci, młodzieży, dorosłych i ludzi starszych. W_03 Posiada wiedzę na temat planowania i doboru różnych etapów procesu technologicznego do sporządzania potraw dla różnych grup populacyjnych. Umiejętności			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów							
		Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
Efekt kształcenia		1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01				X						

<p>U_01 Oznacza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze zgodnie z normami żywienia człowieka.</p> <p>U_02 Planuje jadłospisy dla dzieci, młodzieży, dorosłych i ludzi starszych.</p> <p>U_03 Planuje i dobiera proces technologiczny do sporządzania potraw dla różnych grup populacyjnych.</p> <p>Kompetencje społeczne</p> <p>K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się.</p> <p>K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.</p>	W_02			X						
	W_03			x						
	U_01								X	
	U_02								X	
	U_03								X	
	K_01									X
	K_02									X
	<p>1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Sprawozdanie 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć</p> <ul style="list-style-type: none"> Średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium) Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników) <p><i>Średnia z ocen z kolokwiów x 0,70+ ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30</i></p>									

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11,
W_02	K_W11
W_03	K_W07, , K_W11
U_01.	K_W15, K_W16
U_02	K_U19, K_U20, K_U21
U_03	K_U18, K_U22
K_01	K_K01
K_02	K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka Helena Ciborowska Anna Rudnicka 2019 PZWL**
2. Zasady żywienia i dietetyka stosowana : podręcznik dla średnich szkół medycznych / Zofia Wieczorek-Chełmińska. - Wyd. 4. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1979*
3. Dietetyka kliniczna / Mary Width, Tonia Reinhard ; [tł. z jęz. ang. Leokadia Bąk-Romaniszyn i in.]. - Wyd. 1 pol. /red. Jan Chojnacki, Grażyna Klupińska.. - Wrocław : Elsevier Urban & Partner, 2014*

B. Literatura uzupełniająca

1. Edukacja żywieniowa 2018 Isobel R.Contento PWN Tł. Olga Siara

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Ocena żywienia i stanu odżywienia		Forma zaliczenia Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak		tak	III
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Prof. Juliusz Przysławski Mgr Milena Taranowicz					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	30		20		2
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			10		
Ćwiczenia	20		30		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			10		
Razem	50		50		4
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład konwersacyjny Praktyczne: ćwiczenia przedmiotowe					
Wymagania wstępne student posiada wiedzę z zakresu podstaw żywienia					
Cele przedmiotu: 1. Przekazanie wiedzy o metodach stosowanych w ocenie spożycia, sposobie żywienia i stanie odżywienia 2. Przekazanie wiedzy na temat organizacji badań żywieniowych, doboru próby, tworzenia kwestionariuszy żywieniowych, interpretacji wyników					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Cele i zadania oceny żywienia, związek między żywieniem a zdrowiem. Wady żywieniowe i czynniki determinujące ich powstawanie; wady pierwotne i wady wtórne Składowe oceny żywienia (spożycie, sposób żywienia, stan odżywienia) definicje. 2. Metody oceny spożycia. Dobór metody w zależności od poziomu badania (krajowy, poziom gospodarstwa domowego, poziom indywidualny). 3. Charakterystyka metod ilościowych spożycia: metoda budżetów rodzinnych, metoda wagowa, metoda częstotliwości spożycia. 4. Metody oceny sposobu żywienia; rodzaje charakterystyka. Zalety i ograniczenia. Interpretacja wyników o					

5. Metody jakościowe sposobu żywienia; metody punktowe, indeks zdrowego żywienia, indeks jakości diety, wskaźnik zdrowej diety- charakterystyka, zastosowanie.
6. Metody ilościowe w ocenie sposobu żywienia metody obliczeniowe i analityczne- charakterystyka, zastosowanie. Wywiad 24-godzinny – sposób przeprowadzenia; wady i zalety
7. Metody oceny stanu odżywienia: wywiad lekarski, badania antropometryczne, wskaźniki biochemiczne; charakterystyka metod

Problematyka ćwiczeń:

1. Analiza trendów spożycia żywności w Polsce na podstawie metody bilansów żywności. Analiza trendów spożycia żywności w Polsce w różnych typach gospodarstw domowych na podstawie metody badania budżetów gospodarstw domowych.
2. Ocena częstotliwości spożycia wybranych produktów spożywczych; porównanie z normami spożycia
3. Jakościowa ocena jadłospisu w wybranej stołówce (szkolna, pracownicza); metodą punktową lub metodą tzw. Indeksu Zdrowego Żywienia HNI, indeksu jakości racji pokarmowej QDI.
4. Ocena żywienia za pomocą wskaźnika zdrowej diety HDI.
5. Ocena żywienia na poziomie indywidualnym – wywiad 24 godzinny, uwzględniając 4 etapy badania.
6. Ilościowa ocena jadłospisu w zakładzie żywienia zamkniętego, obliczenie wartości odżywczej analizowanego jadłospisu oraz dokonanie oceny punktowej wg wybranego wskaźnika.
7. Przeprowadzenie badań antropometrycznych na podstawie wybranych wskaźników: BMI, WHR, pomiar fałdu tłuszczowego.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Charakteryzuje metody spożycia, oceny sposobu żywienia, zna ich zalety i ograniczenia w stosowaniu

W_02 zasady budowy kwestionariuszy żywieniowych i wskazuje typowe błędy w ich konstrukcji

W_03 Rozróżnia rodzaje badań żywieniowych, zna ich zastosowanie w epidemiologii żywieniowej

Umiejętności

U_01 Potrafi dobrać metodę oceny żywienia stosownie do celu badania, opracować wyniki i je zinterpretować.

U_02 Posiada umiejętność tworzenia kwestionariuszy żywieniowych i ich walidacji

U_03 Potrafi zinterpretować wyniki badań oceny żywienia i stanu odżywienia

Kompetencje społeczne

K_01 Ma świadomość potrzeby dokończania się

K_02 Aktywnie uczestniczy w dyskusji i jest otwarty na poglądy innych

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

zaliczenie na ocenę

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01					x			X	
U_02								X	
U_03					x			X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

	<p>Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)</p> <p><60% - 2,0 60%÷68% - 3,0 69%÷77% - 3,5 78%÷86% - 4,0 87%÷95% - 4,5 >95% -5,0</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium) • Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników) <p><i>Średnia z ocen z kolokwiów $\times 0,70$ + ocena za samodzielną pracę studenta $\times 0,30$</i></p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W01	K_KW05
W02	K_KW15
W03	K_KW23
U01	K_KU03; K_KU15
U02	K_KU14; K_KU15
U03	K_KU14
K01	K_K02; K_K05; K_K07
K02	K_K04; K_K08;

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnie a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2003.*
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnie człowieka, PWN, Warszawa 2003*
3. Kuchanowicz H., Tabele składu i wartości odżywczej = food composition tables, PZWL, Warszawa 2005*

B. Literatura uzupełniająca

1. Budżety gospodarstw domowych... GUS, Warszawa. *Opracowania z lat 2008 -2018.*
2. Bywalec C., Rudnicki L. Konsumpcja PWE, Warszawa 2002
3. Gawęcki J. (red.) Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010.
4. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2005
5. Stanisław A. Przystępny kurs statystyki z wykorzystaniem programu Statistica PL na przykładach medycyny. Tom I. Wyd. StatSoft, Kraków 2000
6. Gronowska-Senger A. Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
7. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Wyd. SGGW, Warszawa 2001.
8. Gronowska-Senger A. (red.) Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Wyd. K N o Żyw. PAN, Warszawa 2013

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Edukacja żywieniowa		Forma zaliczenia Egzamin		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	tak	III	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska Mgr Aleksandra Góral-Kubasik					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	30		20		2
Opracowanie zagadnień			10		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			5		
Analiza piśmiennictwa			5		2
Ćwiczenia	20		30		
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			10		4
Analiza piśmiennictwa			10		
Razem	50		50		
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład konwersacyjny Praktyczne: ćwiczenia projektowe, ćwiczenia przedmiotowe					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu żywienia człowieka i dietetyki					
Cele przedmiotu Przekazanie wiedzy nt. edukacji żywieniowej jej celów, zadań i etapów prowadzenia oraz metod i form przekazu wiedzy żywieniowej. Kształtowanie umiejętności planowania konspektu zajęć żywieniowych dla różnych grup ludności.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Miejsce edukacji żywieniowej w promocji zdrowia. Zagrożenia żywieniowe w Polsce i rola edukacji żywieniowej w zapobieganiu błędów żywieniowych 2. Cele i zadania edukacji żywieniowej. Etapy planowania edukacji żywieniowej. Diagnoza potrzeb 3. Zasady postępowania przy formułowaniu celów. Modele zmian zachowań żywieniowych 4. Dobór metod i technik w prowadzeniu edukacji. Rola perswazji w procesie edukacji 5. Ewaluacja efektów edukacji żywieniowej. 6. Rola produktu w edukacji żywieniowej (opakowanie, jakość, marka). 7. Czynniki determinujące zmiany zachowań żywieniowych na prozdrowotne; czynniki ekonomiczne i psychologiczne, rola produktu w kształtowaniu prozdrowotnych zachowań 					

8. Rola środowiska bliższego (rodzina, szkoła, grupa odniesienia) oraz dalszego (mass media, internet) w kształtowaniu prozdrowotnych postaw

Problematyka ćwiczeń:

1. Ocena wiedzy żywieniowej przekazywanej przez środki masowego przekazu (internet, TV itp.)
2. Przygotowanie projektu materiałów edukacyjnych dla wybranych grup ludności w celu ograniczenia zagrożeń żywieniowych - plan działań.
3. Opracowanie konspektu zajęć i wybór odpowiedniej techniki edukacyjnej celem racjonalizacji żywienia
4. Ocena informacji na opakowaniach produktu spożywczego jako źródła wiedzy o żywieniu

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Zna cele, zadania i formy edukacji żywieniowej, jej miejsce w edukacji zdrowotnej

W_02. Zna metody stosowane w edukacji żywieniowej oraz sposoby jej ewaluacji

W_03 Zna wpływ środowiska na zmianę zachowań żywieniowych na prozdrowotne

Umiejętności

U_01 Potrafi zdiagnozować potrzebę zmian zachowań żywieniowych w określonej grupie

U_02 potrafi dostosować metody edukacji żywieniowej do potrzeb środowiska

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X	X						
W_02		X	X						
W_03		X	X						
U_01								X	
U_02								X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład

zaliczenie pisemne testu, uzyskanie minimum 60% odpowiedzi poprawnej

Ćwiczenia

sprawozdanie z ćwiczeń, projekt przeprowadzonej edukacji w wybranym środowisku

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową stanowi średnia ważona ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcową jest wyliczana na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W19, K_W22
W_02	K_W19, K_W22

W_03	K_W19
U_01	K_U16
U_02	K_U10, K_U11
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Wądołowska L.: Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd, UWM, Olsztyn 2010*

B. Literatura uzupełniająca

1. Bereźnicki F.: Dydaktyka kształcenia ogólnego. OW. Impus, Kraków 2004
2. Karski A., Słońska Z., Wasilewski B.W.: Promocja zdrowia. Wprowadzenie do zagadnień krzewienia zdrowia. Wyd. IGNIS, Warszawa, 1992
3. Podolec[red]. P.: Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki. Tom I. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków 2007
4. Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe konsumentów a proces edukacji żywieniowej. Wyd. SGGW, Warszawa 1996.
5. Kołajtis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M.: Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
6. Kołajtis-Dołowy A.: Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009.
7. Niemierko B.: Między oceną szkolną a dydaktyką. Bliżej dydaktyki. WSiP SA, Warszawa 1999
8. Contento I.R. Edukacja żywieniowa PWN, Warszawa 2018
9. Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa 2007.
10. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. Wyd. PWN, Warszawa, 2008.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	-	III	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia <i>dr n. med. Agnieszka Grochulska</i> <i>mgr Karol Łosiński</i>					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Semestr III					
Wykład	30		20		2
Kolokwium- przygotowanie do kolokwium - samodzielna praca studenta (Z ₁)			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Prezentacja multimedialna- samodzielna praca studenta (Z ₂)			5		
CUP	20		30		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej - samodzielna praca studenta (Z ₁)			10		
Opracowanie zagadnień - samodzielna praca studenta (Z ₂)			10		
Razem	50		50		4
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metody problemowe – dyskusja dydaktyczna, metoda przypadku, metoda praktyczna – pokaz. Metoda programowa - ćwiczenia z użyciem oprogramowania komputerowego z zakresu aktywności fizycznej.					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu modułów treści podstawowych: nauki o człowieku (anatomia, fizjologia, patologia i fizjologia wysiłku fizycznego, wiedza i umiejętności z zakresu treści wychowania fizycznego) oraz promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej					
Cele przedmiotu					
<ul style="list-style-type: none"> Wyposażenie studenta w wiedzę z dziedzin przyrodniczo-społecznych pozwalającą na kompetentne oddziaływanie na sprawność i zdrowie osób w różnym wieku. Zapoznanie studentów z wiedzą o przeciwwskazaniach i wskazaniach do podejmowania określonych form ruchu, o częstotliwości i rodzaju ćwiczeń zalecanych w zależności od poziomu wydolności i stanu zdrowia. Odpowiednio dobieranie form aktywności i ich intensywność w celu zapobiegania chorobom oraz pomagania w utrzymaniu lub podniesieniu poziomu sprawności fizycznej w ramach prewencji pierwotnej i wtórnej otyłości. Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do samodzielnego programowania i prowadzenia zajęć ruchowych, profilaktycznych i dla osób w różnych wieku, z różnym stanie zdrowia. Przygotowanie studentów do uzyskania niezbędnego wykształcenia teoretycznego oraz doskonalenie ich kompetencji i umiejętności praktycznych gwarantujących profesjonalne zagospodarowanie czasu wolnego ludziom w różnym wieku i z różnymi potrzebami. 					
Treści programowe					
Problematyka wykładów:					
1. Biologiczne i środowiskowe (biogeograficzne, demograficzne i społecznoekonomiczne) determinanty (uwarunkowania) aktywności fizycznej.					

2. Definicje i pojęcia związane z rekreacją ruchową, aktywnością fizyczną, treningiem zdrowotnym. Fizjologiczny aspekt uczestnictwa w rekreacji ruchowej.
3. Biologiczna reakcja człowieka na wzmożoną aktywność fizyczną. Wpływ aktywności fizycznej na pracę układów ciała człowieka.
4. Klasyfikacja rekreacyjnych form aktywności fizycznej.
5. Aktywność ruchowa i jej zdrowotno-profilaktyczne walory a styl życia współczesnego człowieka.
6. Wybrane formy rekreacji ruchowej. Nowe formy turystyki i rekreacji zdrowotnej, turystyka spa i wellness (kompleksowe połączenie leczenia i profilaktyki jako oddziaływanie na ciało i ducha).
7. Motywy i bariery podejmowania aktywności fizycznej. Strukturalne i funkcjonalne objawy niedoboru ruchu oraz racjonalnej aktywności fizycznej w narządach i układach organizmu człowieka).
8. Aktywność fizyczna w profilaktyce zdrowia (optymalna dla zdrowia objętość i intensywność AF).
9. Aktywność fizyczna w życiu osób z otyłością i przewlekle chorych.
10. Mechanizmy prozdrowotnego działania fizjoterapii w otyłości, cukrzycy, nadciśnieniu tętniczym krwi, chorobie niedokrwiennej serca.
11. Edukacja ruchowa w profilaktyce pierwotnej i wtórnej narządu ruchu.
12. Rekomendacje aktywności fizycznej korzystnej dla zdrowia dla osób dorosłych i starszych z otyłością.
13. Obiektywne i subiektywne metody, technik i narzędzia pomiaru i szacowania AF osób w różnym wieku.
14. Analiza i interpretacja danych ilościowych pozyskanych za pomocą subiektywnych i obiektywnych narzędzi pomiaru i szacowania AF.
15. Aktywność fizyczna a zdrowie psychiczne (depresja, zaburzenia nastroju, obraz własnej osoby i poczucie własnej wartości, stres i zaburzenia lękowe); teorie i modele aktywności fizycznej (model ekologiczny, teoria społeczno-poznawcza, teoria zachowań planowych, model przekonań zdrowotnych, model trans-teoretyczny); determinanty aktywności fizycznej oraz poznawcze, behawioralne i środowiskowe strategie jej promowania.

Problematyka CUP:

1. Trening zdrowotny w wybranych chorobach cywilizacyjnych – nadwadze i otyłości.
2. Otyłość- kompleksowe postępowanie fizjoterapeutyczne- protokoły treningowe we wspomaganie leczenia otyłości.
3. Otyłość- kompleksowe postępowanie fizjoterapeutyczne - przegląd metod treningowych wykorzystywanych we wspomaganie leczenia otyłości.
4. Cukrzyca- spoczynkowy, wysiłkowy i powysiłkowy metabolizm glukozy, oraz udział insuliny w tych procesach - kompleksowe postępowanie fizjoterapeutyczne.
5. Cukrzyca- protokoły treningowe we wspomaganie leczenia cukrzycy- kompleksowe postępowanie fizjoterapeutyczne.
6. Choroba niedokrwienne serca- kompleksowe postępowanie fizjoterapeutyczne.
7. Diagnostyka, monitoring i ewaluacja aktywności fizycznej (AF) jako miernika zdrowia człowieka.
8. Uzasadnienie potrzeby pomiaru i szacowania poziomu nawykowej AF osób dorosłych i starszych.
9. Ilościowe i jakościowe parametry aktywności fizycznej.
10. Nauczanie i doskonalenie podstawowych umiejętności oraz kształtowanie zdolności motorycznych na zajęciach fitness.
11. Ćwiczenia fitness i ćwiczenia fitness z wykorzystaniem przyborów.

12. Tok i osnowa zajęć rekreacyjnych
13. Planowanie w rekreacji terapeutycznej.
14. Programowanie i kontrola w rekreacji ruchowej.
15. Nowoczesne trendy i kierunki w usprawnieniu ruchowym.
16. Infrastruktura w turystyce i rekreacji zdrowotnej, walory przyrodnicze, turystyka i rekreacja zdrowotna jako składowa kultury fizycznej.
17. Związki i różnice pomiędzy wychowaniem fizycznym sportem, turystyką, rekreacją ruchową i fizjoterapią.
18. Programowanie i realizacja terenowych form aktywności ruchowej osób starszych: nordic walking, marsze na orientację, podchody, ścieżka zdrowia. rekreacyjne gry ruchowe.
19. Popularyzacja zdrowego stylu życia i różnorodnych form aktywności fizycznej.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01

Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Potrafi wyjaśnić funkcjonowanie i wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a nerwowym, krążenia, oddychania i dokrewnym.

W_02

Posiada wiedzę na temat podstawowych metod diagnostyki medycznej służącej do oceny stanu zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem nadwagi i otyłości.

Zna objawy zaburzeń funkcjonowania układów narządowych w konsekwencji nadwagi i otyłości.

W_03

Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania. Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego. Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i diety zależnych, ze szczególnym uwzględnieniem nadwagi i otyłości.

U_01

Potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych, laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia i stanu odżywienia.

U_02

Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego i stanu fizjologicznego, ze szczególnym uwzględnieniem nadwagi i otyłości.

U_03

Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem z nadwagą i otyłością.

Kompetencje społeczne

K_01

Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego dokształcania się, i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X			X			
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%÷95% - 4,5

>95% - 5,0

Ocena końcowa z wykładu:

- Kolokwium (Z₁)

Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta.

K_02

Przestrzega zasad etyki zawodowej.

Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.

Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

- Prezentacja multimedialna- samodzielna praca studenta (Z₂)

Ocenę końcową z wykładu stanowi średnią ważoną ze składowych zadań:

Ocena z kolokwium x 0,70 + ocena z prezentacji multimedialnej x 0,30

Ćwiczenia umiejętności praktycznych:

- prezentacja multimedialna (Z₁)
- analiza przypadków, rozwiązywanie problemów (Z₂) (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków)

Ocenę końcową z CUP stanowi średnia ważona ocen ze składowych zadań:

Ocena za zadanie(Z₁) x 0,40+ ocena za zadanie(Z₂) x 0,60

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani.

Ocenę pozytywną z przedmiotu można otrzymać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów uczenia się.

Terminy zaliczenia z oceną oraz poprawkowego zaliczenia z oceną zostaną ustalone ze studentami na pierwszych zajęciach.

Ocena końcowa jest przeliczana według wzoru:

3,0 -3,24 – dostateczny (3,0)

3,25 -3,74 – dostateczny (3,5)

3,75 -4,24 – dobry (4,0)

4,25-4,74 – dobry plus (4,5)

4,75 -5,0 – bardzo dobry (5,0)

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.
 4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.
 4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.
 3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.
 3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.
 2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.
 Studenta obowiązuje pełna frekwencja na ocenianych zajęciach. Do seminarium studenci przystępują przygotowani. Brak przygotowania do zajęć jest równoznaczny z ich niezaliczeniem.
Warunki uzupełnienia zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:
 Uzupełnienie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwienia zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem seminarium w okresie nieobecności dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia.
 Zarówno student powracający z urlopu dziekańskiego jak i student powtarzający rok, ma obowiązek uczęszczania na wszystkie zajęcia oraz przystąpienia do zaliczenia z oceną. Student powtarzający rok z powodu innego przedmiotu może być zwolniony z konieczności uczęszczania na zajęcia i uzyskania zaliczenia, decyzję podejmuje nauczyciel akademicki odpowiedzialny za prowadzenie przedmiotu.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W01, K_W02, K_W05
W_02	K_W17
W_03	K_W19, K_W20, K_W22
U_01	K_U02, K_U03,
U_02	K_U21
U_03	K_U11
K_01	K_K01, K_K02, K_K07, K_K08, K_K09
K_02	K_K03, K_K04, K_K05, K_K06

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Fiedurek J.: Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Wyd.UMCS, Lublin 2007*
2. Urban B., Konopczyński M., Profilaktyka i probacja w środowisku lokalnym. Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2012 *
3. Szczeklik A.: Choroby wewnętrzne. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków, 2005*

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

B. Literatura uzupełniająca

1. Eberhardt A. Fizjologiczne podstawy rekreacji ruchowej człowieka z elementami fizjologii ogólnej człowieka. Warszawa, 2008.
2. Kuński H. Trening zdrowotny osób dorosłych. Warszawa, 2003.
3. Sieradzki J. (red): Cukrzyca, t.1 i 2. Wyd. Via Medica, Gdańsk 2007

4. Łazarek M., Łazarek R., 2007, *Uzdrowiska w Polsce. Teraźniejszość i rys historyczny*, Wyd. Akademickie Wyższej Szkoły Społeczno-Przyrodniczej im. Wincentego Pola, Lublin.
5. Ponikowska I., 2001, *Kompendium balneologii (Rekomendacje Krajowego Konsultanta)* Toruń.
6. Różycki P., 2006, *Zarys wiedzy o turystyce*, Proksenia, Kraków
7. Corbin Ch. B., Corbin W. R., Welk K. A., Welk G. J.: *Fitness i Wellness. Kondycja, sprawność, zdrowie*. Zysk i S-ka, Poznań 2007.
8. Kuński H.: *Trening zdrowotny osób dorosłych*. MedSportPres, Warszawa 2003.
9. Merski J., Warecka J.: *Turystyka kwalifikowana. Turystyka aktywna*, Almamer, Warszawa 2009.
10. Mynarski W. i wsp.: *Wybrane metody i techniki badań aktywności fizycznej*. W: *Poradnik metodyczny pisania prac i prowadzenia badań naukowych w zakresie nauk kultury fizycznej*. Red. T. Kasperczyk. Jet, Kraków 2013, 119-128.
11. Mynarski W., Rozpara M., Królikowska B. i wsp.: *Jakościowe i ilościowe aspekty aktywności fizycznej*. PolitechnikaOpolska, Opole 2012
12. Łuszczynska A. *Zmiana zachowań zdrowotnych. Dlaczego dobre chęci nie wystarczają*: GWP Gdańsk 2004
13. Boruszczak M. (red.), 2010, *Turystyka zdrowotna*, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa, Gdańsk.
14. Kielbasiewicz-Drozdowska I., Siwiński W. *Teoria i metodyka rekreacji*. AWF, Poznań, 2001.
15. Dąbrowski A. *Zarys teorii rekreacji ruchowej*. AlmaMer Wyższa Szkoła Ekonomiczna: Akademia Wychowania Fizycznego, Warszawa, 2006*
16. Duricek M., Obodyński K. *Syntetyczne podstawy rekreacji i turystyki*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2006*
17. Toczek- Dąbrowski A. *Zarys teorii rekreacji ruchowej*. Warszawa, 2006*
18. Werner S. *Podstawy rekreacji i turystyki*. AWF, Wrocław, 2007*

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie poradnictwa dietetycznego		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS			tak	III
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia	stacjonarne	studia	stacjonarne	
Praktyka			90		3
Razem			90		3
Metody dydaktyczne Problemowe: dyskusja dydaktyczna Aktywizujące: metoda sytuacyjna, Praktyczne: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z instruktążem, indywidualne projekty studenckie, praca w grupach.					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej i propedeutyki żywienia					
Cele przedmiotu Zapoznanie z organizacją i zakresem poradnictwa dietetycznego w dla różnych grup populacyjnych, przekazanie umiejętności prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla pacjentów.					
Treści programowe Praktyka semestralna 1. Znaczenie zasad zdrowego odżywiania i stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych. Klasyfikacja i nomenklatura diet obowiązująca w Polsce. 2. Wywiad żywieniowy i zdrowotny w poradnictwie dietetycznym. Konstruowanie kwestionariusza do przeprowadzenia wywiadu żywieniowego. Planowanie kompleksowej porady dietetycznej oraz scenariusza wizyty. 3. Organizacja poradnictwa żywieniowego- poradnictwo indywidualne i grupowe. Planowanie strategii żywieniowych i układanie planów żywieniowych 4. Analiza nawyków i zwyczajów żywieniowych, ewentualnych błędów w sposobie żywienia na podstawie opisów przypadków. 5. Przygotowywanie pomocy dietetycznych oraz materiałów edukacyjnych dla pacjenta w zdrowiu i wybranych chorobach dietozależnych. 6. Ocena informacji na opakowaniach produktów spożywczych jako informacji o żywieniu.					
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne		

Wiedza

W_01 Zna zasady i znaczenie zdrowego odżywiania i stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych.

W_02 Zna zasady prowadzenia wywiadu żywieniowego oraz planowania porady dietetycznej w zdrowiu i chorobie.

W_03 Posiada wiedzę na temat planowania porady dietetycznej dostosowanej do naturalnych etapów rozwoju człowieka.

Umiejętności

U_01 Przeprowadza wywiad żywieniowy z wykorzystaniem kwestionariusza do oceny stanu zdrowia i żywienia.

U_02 Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta w zdrowiu i chorobie.

U_03 Udziela porady dietetycznej indywidualnej i grupowej oraz prowadzi dokumentację podejmowanych działań.

Kompetencje

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

A. Sposób zaliczenia

zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01								X	
W_02								X	
W_03								X	
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem terapeutycznym, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.
- Słabo komunikuje się z pacjentem.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem terapeutycznym, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Komunikacja z pacjentem ma charakter formalny, ograniczony.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem terapeutycznym i pacjentami.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
 - Samodzielnie wykonuje zadania.
 - Stosuje zasady BHP.
 - Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
 - Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.
- Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W22
W_02	K_W16

W_03	K_W11
U_01	K_U16
U_02	K_U09
U_03	K_U09, K_U10
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_03	K_K07, K_K08
K_04	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka Helena Ciborowska Anna Rudnicka 2019 PZWL**
2. Zasady żywienia i dietetyka stosowana : podręcznik dla średnich szkół medycznych / Zofia Wieczorek-Chełmińska. - Wyd. 4. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1979*
3. Dietetyka kliniczna / Mary Width, Tonia Reinhard ; [tł. z jęz. ang. Leokadia Bąk-Romaniszyn i in.]. - Wyd. 1 pol. /red. Jan Chojnacki, Grażyna Klupińska.. - Wrocław : Elsevier Urban & Partner, 2014*

B. Literatura uzupełniająca

1. Wieczorek-Chełmińska Z.: Praktyczny poradnik żywieniowy, Wyd. Medyk, Warszawa, 2016.
2. Wieczorek-Chełmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, Wyd. PZWL, Warszawa, 2011
3. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I. Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL
4. Edukacja żywieniowa 2018 Isobel R. Contento PWN Tł. Olga Siara

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie terapii nadwagi i otyłości		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3																														
Kierunek studiów DIETETYKA																																		
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																													
praktyczny	SPS			tak	III																													
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																		
Prowadzący zajęcia																																		
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																													
	N (nauczyciel)		S (student)																															
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																														
Praktyka			90		3																													
Razem			90		3																													
Metody dydaktyczne Problemowe: dyskusja dydaktyczna Aktywizujące: metoda sytuacyjna, Praktyczne: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z instruktążem, indywidualne projekty studenckie, praca w grupach.																																		
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej oraz propedeutyki żywienia																																		
Cele przedmiotu Zapoznanie z kryteriami, przyczynami i metodami leczenia nadwagi i otyłości. Kształtowanie umiejętności praktycznych w zakresie zmiany stylu życia i planowania dietoterapii w nadwadze i otyłości.																																		
Treści programowe Praktyka semestralna <ol style="list-style-type: none"> Kryteria rozpoznania nadwagi i otyłości. Wskaźniki wagowo-wzrostowe i badania antropometryczne. Identyfikacja i analiza przyczyn występowania nadwagi i otyłości. Otyłość prosta i wtórna. Dietetyczne leczenie nadwagi i otyłości. Farmakologiczne i chirurgiczne leczenie otyłości. Choroby towarzyszące występowaniu nadwagi i otyłości. Rola żywienia w profilaktyce nadwagi i otyłości. Planowanie diety ubogoenergetycznej i zaleceń dietetycznych. 																																		
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Zna wartość wskaźników stanu zdrowia i odżywiania. W_02 Zna zasady właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce nadwagi i otyłości. W_03 Posiada wiedzę na temat występowania chorób towarzyszących otyłości oraz zasad postępowania dietetycznego. Umiejętności U_01 Oznacza wskaźniki wagowo-wzrostowe oraz wykonuje badania antropometryczne.			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																															
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																									
W_01								X																										

<p>U_02 Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie w terapii nadwagi i otyłości.</p> <p>U_03 Prowadzi edukację dotyczącą zmiany stylu życia i odżywiania w otyłości oraz przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta i ich rodzin.</p> <p>Kompetencje społeczne</p> <p>K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.</p> <p>K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.</p> <p>K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.</p> <p>K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.</p>	W_02								X	
	W_03								X	
	U_01								X	
	U_02								X	
	U_03								X	
	K_01									X
	K_02									X
	K_03									X
	K_03									X
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Sprawozdanie 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć 								
	<p>Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obecność poniżej 100%. • Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu. • Brak przygotowania do zajęć. • Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP. • Nie współpracuje z zespołem terapeutycznym, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań. • Słabo komunikuje się z pacjentem. 									
	<p>Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Słaba znajomość treści programowych przedmiotu. • Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie. • Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP. • Słabo współpracuje z zespołem terapeutycznym, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania. • Komunikacja z pacjentem ma charakter formalny, ograniczony. • Obecność na zajęciach 100%. 									
	<p>Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości). • Większość zadań wykonuje samodzielnie. • Stosuje zasady BHP. 									

- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem terapeutycznym i pacjentami.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
- Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.
- Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W05, K_U16
W_02	K_W22
W_03	K_W16
U_01	K_U03
U_02	K_U12, K_U19, K_U20, K_U23
U_03	K_U09
K_01	K_K01, K_K02

K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_03	K_K07, K_K08
K_04	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Zasady żywienia i dietetyka stosowana : podręcznik dla średnich szkół medycznych / Zofia Wieczorek-Chełmińska. - Wyd. 4. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1979*
2. Dietetyka kliniczna / Mary Width, Tonia Reinhard ; [tł. z jęz. ang. Leokadia Bąk-Romaniszyn i in.]. - Wyd. 1 pol. /red. Jan Chojnacki, Grażyna Klupińska.. - Wrocław : Elsevier Urban & Partner, 2014*
3. Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka Helena Ciborowska Anna Rudnicka 2019 PZWL**

B. Literatura uzupełniająca

1. Wieczorek-Chełmińska Z.: Praktyczny poradnik żywieniowy, Wyd. Medyk, Warszawa, 2016.
2. Wieczorek-Chełmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, Wyd. PZWL, Warszawa, 2011
3. Alergia i choroby alergiczne/B.Romański-wyd.3 uzup W-wa PZWL 1991
4. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL
5. Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka Helena Ciborowska Anna Rudnicka 2019 PZWL
6. Edukacja żywieniowa 2018 Isobel R.Contento PWN Tł. Olga Siara

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Semestr IV

Nazwa zajęć Statystyka		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	Studia pierwszego stopnia	tak			IV
Dyscyplina Matematyka					
Prowadzący zajęcia Dr Małgorzata Turowska Pracownicy Instytutu Matematyki					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Ćwiczenia (CUP)	30		20		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	30		20		2
Metody dydaktyczne Metoda podająca – objaśnianie i wyjaśnianie, metody praktyczne – pokaz, ćwiczenia praktyczne					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie matematyki na poziomie szkoły ponadpodstawowej					
Cele przedmiotu Poznanie podstawowych, praktycznych metod opisu zbiorowości statystycznej. Wykształcenie postawy krytycznego analizowania danych statystycznych. Wykształcenie umiejętności właściwego wyboru i stosowania wybranych metod statystycznych do analizowania danych statystycznych.					
Treści programowe 1. Pojęcie statystyki. 2. Metody prezentacji danych statystycznych. Szeregi statystyczne. 3. Graficzna reprezentacja danych statystycznych. Histogram, wielobok liczebności. 4. Miary statystyczne i ich interpretacja. Miary tendencji centralnej. 5. Miary statystyczne i ich interpretacja. Miary rozproszenia. 6. Miary statystyczne i ich interpretacja. Miary skośności. 7. Korelacja i regresja z jedną zmienną objaśniającą. 8. Przykłady zależności funkcyjnych w dietetyce. Projektowanie badania statystycznego. Opracowanie i prezentacja materiału statystycznego. 9. Graficzna prezentacja wyników badań statystycznych. Wybrane charakterystyki liczbowe. 10. rozkładu zmiennej. Podstawowe własności rozkładu normalnego.					
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Wyjaśnia podstawowe pojęcia związane ze statystyką i analizą danych w ramach omawianych treści kształcenia. W_02 Omawia podstawowe miary statystyczne wykorzystując odpowiednie techniki obliczeniowe			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów Zaliczenie kolokwium oceniającego wiedzę i umiejętności W_01, W_02, U_01, U_02, K_01		

<p>Umiejętności U_01 Formułuje wnioski na podstawie podstawowych obliczeń statystycznych U_02 Opisuje wybrane parametry statystyczne, zależności funkcyjne, modele regresji liniowej często z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego w zakresie analizy danych.</p> <p>Kompetencje społeczne K_01 Wykazuje kreatywność w pozyskiwaniu nowych informacji niezbędnych dla właściwej interpretacji obserwowanych zjawisk, pracuje w zespole rozwiązującym problem statystyczny. Szanuje powierzony mu sprzęt.</p>	<p>Praca domowa oceniająca zdobytą wiedzę i umiejętności W_01, W_02, U_01, U_02, K_01</p> <p>Ocena końcowa obliczana jest ze wzoru: 0,6 x ocena kolokwium + 0,4 x ocena pracy domowej</p> <p>Kryteria oceniania Maksymalna liczba punktów to a. Ocena K z kolokwium, domowej pracy jest wyliczona według zasady:</p> <table border="0"> <tr> <td>K ∈ [0% a, 50% a)</td> <td>niedostateczna</td> </tr> <tr> <td>K ∈ [50% a, 60% a)</td> <td>dostateczna</td> </tr> <tr> <td>K ∈ [60% a, 70% a)</td> <td>dostateczna plus</td> </tr> <tr> <td>K ∈ [70% a, 80% a)</td> <td>dobra</td> </tr> <tr> <td>K ∈ [80% a, 90% a)</td> <td>dobra plus</td> </tr> <tr> <td>K ∈ [90% a, 100% a]</td> <td>bardzo dobra</td> </tr> </table>	K ∈ [0% a, 50% a)	niedostateczna	K ∈ [50% a, 60% a)	dostateczna	K ∈ [60% a, 70% a)	dostateczna plus	K ∈ [70% a, 80% a)	dobra	K ∈ [80% a, 90% a)	dobra plus	K ∈ [90% a, 100% a]	bardzo dobra
K ∈ [0% a, 50% a)	niedostateczna												
K ∈ [50% a, 60% a)	dostateczna												
K ∈ [60% a, 70% a)	dostateczna plus												
K ∈ [70% a, 80% a)	dobra												
K ∈ [80% a, 90% a)	dobra plus												
K ∈ [90% a, 100% a]	bardzo dobra												

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W25, K_W26
W_02	K_W25, K_W26
U_01	K_U07
U_02	K_U07
K_01	K_K01, K_K04

Wykaz literatury

Literatura podstawowa

1. Maksimowicz-Ajchel: *Wstęp do statystyki. Metody opisu statystycznego*, WUW, Warszawa 2007*
2. W. Kordecki: *Rachunek prawdopodobieństwa i statystyka matematyczna. Definicje, twierdzenia, wzory*, Wyd. 5, Oficyna Wydawnicza GiS, Wrocław 2010*
3. H. Jasiulewicz, W. Kordecki: *Rachunek prawdopodobieństwa i statystyka matematyczna. Przykłady i zadania*, Oficyna Wydawnicza GiS, Wrocław 2003.*

B. Literatura uzupełniająca

1. M. Sobczyk: *Statystyka*, PWN, Warszawa 2007.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć TECHNOLOGIA INFORMACYJNA		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	nie	IV	
Dyscyplina Informatyka					
Prowadzący zajęcia <i>Piotr Sulewski</i>					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Przygotowanie do zaliczenia z oceną wykładu			12		
Studiowanie literatury			3		
Ćwiczenia	15		10		1
Przygotowanie do zajęć (w tym rozwiązywanie zadań domowych)			5		
Przygotowanie do kolokwiów			5		
Razem	25		25		2
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wykład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna, metoda praktyczna - ćwiczenia laboratoryjne,					
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie informatyki na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu – zapoznanie z alternatywnymi rozwiązaniami w zakresie oprogramowania użytkowego, – kształtowanie umiejętności wyszukiwania informacji w zasobach odległych i wykorzystania ich w realizacji prezentacji komputerowych, w tym prezentacji multimedialnych, – przekazanie wiedzy dotyczącej zaawansowanych technik tworzenia prezentacji i animacji komputerowych, – przekazanie podstawowej wiedzy dotyczącej technik tworzenia witryn WWW za pomocą oprogramowania użytkowego i innych technik, kształtowanie umiejętności przetwarzania informacji umieszczonych w plikach graficznych i multimedialnych.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Zaawansowane możliwości edytora tekstów – charakterystyka. 2. Zaawansowane możliwości arkusza kalkulacyjnego – charakterystyka. 3. Internet, komunikacja. Problematyka ćwiczeń: 4. Zaawansowane możliwości edytora tekstów - korespondencja seryjna i etykiety adresowe, dokumenty wielokolumnowe, spisy treści, przypisy, podpisy, style; 5. Zaawansowane możliwości arkusza kalkulacyjnego - formatowanie warunkowe, odwołania, funkcje wbudowane, filtrowanie i sortowanie danych, eksport i import danych, narzędzia rozdzielania danych, formatowanie wykresów					

<p>6. Internet, komunikacja - tworzenie strony internetowej za pomocą kreatorów (np. weebly, 1site), przegląd aplikacji internetowych (np. Thinkfree Office, Pixlr), różne sposoby komunikacji</p> <p>7. Praca z dźwiękiem i filmem - nagrywanie dźwięku, wycinanie i sklejanie ścieżek dźwiękowych, dodawanie efektów do ścieżki dźwiękowej, tworzenie i montaż filmów, konwersja do popularnych formatów dźwiękowych i filmowych</p> <p>8. Podstawowe operacje na plikach graficznych - zmiana rozmiarów, kadrowanie, efekty graficzne, obracanie, tworzenie obrazu panoramicznego, przetwarzanie wsadowe, selekcje i przekształcenia, praca z warstwami, korekcja i przekształcenia obrazu, przegląd filtrów graficznych, edycja tekstu, korekta fotografii (Gimp), obróbka plików graficznych za pomocą serwisów</p>													
<p>Efekty uczenia się:</p> <p>Wiedza W_01 Zna zaawansowane możliwości edytora tekstów i arkusza kalkulacyjnego W_02 Zna zagadnienia dotyczące Internetu i komunikacji</p> <p>Umiejętności U_01 Biegłe konstruuje przy pomocy funkcji oprogramowania użytkowego rozwiązania problemów praktycznych, w szczególności związanych z dziedziną kształcenia, U_02 Prezentuje rozwiązanie problemów przy pomocy różnych narzędzi informatycznych, U_03 Zbiera i wykorzystuje informacje z różnych źródeł posługując się różnymi technikami wyszukiwania informacji oraz przetwarza te informacje (w tym stosując techniki montażu plików cyfrowych o różnym formacie), U_04 Konstruuje dokumenty o rozbudowanej strukturze stosując w nich rozwiązania charakterystyczne dla prac dyplomowych, U_05 Posługuje się podstawowymi i wybranymi zaawansowanymi technikami tworzenia multimedialnych prezentacji komputerowych, animacji, kompozycji graficznych i multimedialnych oraz witryn WWW.</p> <p>Kompetencje społeczne K_01 Szanuje powierzony mu sprzęt.</p>	<p>Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne</p> <p>A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną</p> <p>B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów Wykład: W: test z pytaniami otwartymi i zamkniętymi, efekty: W_01, W_02</p> <p>Maksymalnie w teście można uzyskać x punktów, a ocena A jest ustalana na podstawie następujących kryteriów.</p> <p>A ∈ [0% x, 50% x) niedostateczna A ∈ [50% x, 60% x) dostateczna A ∈ [60% x, 70% x) dostateczna plus A ∈ [70% x, 80% x) dobra A ∈ [80% x, 90% x) db plus A ∈ [90% x, 100% x] bardzo dobra</p> <p>Ćwiczenia: Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie sumy punktów otrzymanych z kolokwium w trakcie trwania zajęć. Przeliczanie punktów na oceny: 50% - 59% dostateczny 60% - 69% dostateczny plus 70% - 79% dobry 80% - 89% dobry plus 90% - 100% bardzo dobry</p> <p>Ocena końcowa jest przeliczana według wzoru: 3,0 -3,24 – dostateczny (3,0) 3,25 -3,74 – dostateczny (3,5) 3,75 -4,24 – dobry (4,0) 4,25-4,74 – dobry plus (4,5) 4,75 -5,0 – bardzo dobry (5,0)</p> <p>Ocena końcowa z przedmiotu:</p> <p>Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.</p>												
<p>Matryca efektów uczenia się dla zajęć</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Numer (symbol) efektu uczenia się</th> <th>Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td>K_W26</td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td>K_W26</td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td>K_U25, K_U29</td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td>K_U25, K_U29</td> </tr> <tr> <td>U_03</td> <td>K_U25, K_U29</td> </tr> </tbody> </table>		Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku	W_01	K_W26	W_02	K_W26	U_01	K_U25, K_U29	U_02	K_U25, K_U29	U_03	K_U25, K_U29
Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku												
W_01	K_W26												
W_02	K_W26												
U_01	K_U25, K_U29												
U_02	K_U25, K_U29												
U_03	K_U25, K_U29												

U_04	K_U25, K_U29
U_05	K_U25, K_U29
K_01	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Technologia informacyjna. WORD 2007. Agnieszka Skulimowska, wyd. Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego, Siedlce 2013*
2. ABC Excel 2016 PL. Witrold Wrotek, Helion, Gliwice 2016.*
3. GIMP. Praktyczne projekty; Włodzimierz Gajda, Helion 2006.*

B. Literatura uzupełniająca:

1. Usługi w sieciach informatycznych, E. Bowdur; Wydawnictwo KISS, 2007.
2. Word 2007 PL. Seria praktyk; Scott Basham, Helion 2009.
3. Excel 2007 PL. Seria praktyk; Michael Price, Helion 2009.
4. Po prostu GIMP; David Phyllis, Helion 2000.

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Żywność dzieci i młodzieży		Forma zaliczenia E		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS				IV
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Prof. Barbara Kamińska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	15		10		1
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	15		10		1
Przygotowanie projektu			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	30		20		2
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej i fizjologii					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z normami żywienia, zasadami planowania jadłospisu dla dzieci i młodzieży.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy nauki o żywieniu dziecka w wieku rozwojowym. 2. Błędy żywieniowe dzieci i młodzieży oraz strategie zapobiegania. 3. Zasady żywienia niemowląt. 4. Zasady planowania żywienia dla małych dzieci, dzieci w wieku szkolnym oraz adolescentów. 5. Ocena żywienia dzieci i młodzieży w odniesieniu do zaleceń żywieniowych obowiązujących w żywieniu indywidualnym i w placówkach żywienia zbiorowego. Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> 1. Oznaczanie wskaźników wzrostowo-wagowych dla oceny masy ciała dzieci i młodzieży. 2. Obliczanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze dla dzieci w wieku 1-3, dzieci w wieku szkolnymi i adolescentów. 3. Planowanie żywienia dla dzieci i młodzieży. 4. Ocena jadłospisów żywienia indywidualnego oraz w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży. 					

Efekty uczenia się:**Wiedza**

W_01 Posiada wiedzę na temat oznaczania wskaźników wagowo-wzrostowych oraz norm żywienia dla dzieci i młodzieży.

W_02 Zna zasady żywienia indywidualnego oraz zbiorowego małych dzieci, dzieci w wieku szkolnym oraz młodzieży.

W_03 Posiada wiedzę na temat błędów żywieniowych dzieci i młodzieży oraz sposobów ich modyfikacji.

Umiejętności

U_01 Oznacza wskaźniki wagowo-wzrostowe dla oceny masy ciała dla dzieci i młodzieży.

U_02 Planuje żywienie dzieci i młodzieży zgodnie z normami żywienia człowieka.

U_03 Ocenia jadłospisy dla dzieci i młodzieży w żywieniu indywidualnym oraz zbiorowym.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne**A. Sposób zaliczenia****Egzamin****B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów**

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X	X						
W_02		X	X						
W_03		X	X						
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie w formie testu, uzyskanie co najmniej 60 % poprawnych odpowiedzi

Ćwiczenia:

100% obecność na zajęciach

Przygotowanie planu żywieniowego dla pacjenta

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. Jest bardzo kreatywny i pomysłowy.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

	<p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób. Nie przestrzega standardów.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11, K_W13
W_02	K_W11, K_W13
W_03	K_W11, K_W12
U_01.	K_U03, K_U16
U_02	K_U19, K_U20, K_U21, K_U22
U_03	K_U19, K_U20, K_U22
K_01	K_K01, K_02
K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_03	K_K07, K_K08
K_04	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Żywnienie dzieci w przedszkolach : jadłospisy i receptury potraw / Zofia Wachnik, Halina Weker. - Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 1988*
2. Żywnienie dzieci zdrowych i chorych / Jerzy Socha, Urszula Rojek. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1987*
3. Żywnienie dzieci i młodzieży szkolnej w placówkach oświatowo- wychowawczych / Irena Głowacka. - Warszawa : Młodzieżowa Agencja Wydawnicza, 1981*

B. Literatura uzupełniająca

1. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I. Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL
2. Żywnienie dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym Teresa Kibalenko W-wa 1980 CRZZ*
3. Zdrowe żywienie. Poradnik dla dzieci Paulina Bronikowska 2017 SBM

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak		IV	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Magdalena Tańska Dr Paulina Borek					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia	stacjonarne	studia	stacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	15		10		1
Przygotowanie do ćwiczeń			5		
Przygotowanie sprawozdań			5		
Razem	25		25		2
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej i podstaw żywienia człowieka					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z normami żywienia, zasadami planowania jadłospisu dla kobiet w ciąży i w okresie laktacji.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze w okresie ciąży oraz kamienia piersią zgodnie z normami żywienia człowieka. 2. Błędy żywieniowe kobiet w ciąży i w okresie laktacji oraz strategie zapobiegania. 3. Zasady planowania żywienia dla kobiety w ciąży. 4. Zasady planowania żywienia dla kobiety w okresie laktacji. Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> 1. Oznaczanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze dla kobiety w ciąży i w okresie laktacji. 2. Planowanie jadłospisu dla kobiety w ciąży. 3. Planowanie jadłospisu dla kobiety w okresie laktacji. 					
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne		

Wiedza

W_01 Posiada wiedzę na temat zapotrzebowania na energię i poszczególne składniki odżywcze dla kobiety w ciąży i okresie laktacji.

W_02 Zna zasady planowania żywienia dla kobiety w ciąży i w okresie laktacji.

W_03 Posiada wiedzę na temat najczęściej popełnianych błędów żywieniowych kobiet w okresie ciąży i laktacji oraz metody zapobiegania.

Umiejętności

U_01 Oznacza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze dla kobiety w ciąży i w okresie laktacji.

U_02 Planuje żywienie dla kobiety w ciąży i w okresie laktacji z wykorzystaniem norm żywienia człowieka.

U_03 Rozpoznaje i analizuje błędy żywieniowe kobiet w ciąży i w okresie laktacji oraz wdraża metody zapobiegawcze.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

zaliczenie w formie testu, uzyskanie minimum 60% poprawnych odpowiedzi

Ćwiczenia:

100% obecność na zajęciach
Przygotowanie plany żywieniowego dla pacjenta

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. Jest bardzo kreatywny i pomysłowy.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%**.

	<p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich. 3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich. 2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11, K_W13
W_02	K_W13
W_03	K_W13
U_01	K_U19, K_U20, K_U21
U_02	K_U19, K_U20, K_U21
U_03	K_U09, K_U10, K_U21
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_K03	K_K07, K_K08
K_K04	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Żywnie kobiet w ciąży : porady lekarzy i dietetyków / Dorota Szostak-Węgierek, Aleksandra Cichocka. - Wyd. 2 uaktual.. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2012*
2. Małe dziecko : rozwój, pielęgnowanie, żywienie i wychowanie / [aut.] Lidia Dzieniszewska-Klepcka [i in.]. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1966*

B. Literatura uzupełniająca

1. Ciborowska H. Rudnicka A.; Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa 2019
2. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Żywienie ludzi starszych		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	Tak			IV
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Magdalena Tańska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia	15		10		1
Przygotowanie do ćwiczeń			5		
Przygotowanie sprawozdań			5		
Razem	25		25		2
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej i propedeutyki żywienia					
Cele przedmiotu Zapoznanie z normami oraz planowaniem żywienia ludzi starszych. Przekazanie wiedzy na temat problemów oraz błędów żywieniowych ludzi starszych.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Starzenie się oraz zmiany zachodzące w organizmie ludzi starszych związane z żywnością. 2. Ocena żywienia oraz stanu odżywienia w wieku starszym. 3. Normy żywienia, zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze w żywieniu ludzi starszych. 4. Błędy żywieniowe ludzi starszych i strategie zapobiegania. 5. Zasady planowania jadłospisów dla ludzi starszych w uwzględnieniu stanu zdrowia. Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> 1. Oznaczenie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze dla ludzi starszych. 2. Analiza błędów żywieniowych oraz ograniczeń związanych z żywnością w wieku starszym oraz strategie zapobiegania błędom żywieniowym. 3. Ocena żywienia oraz stanu odżywienia w wieku starszym, oznaczanie wskaźników wagowo-wzrostowych, wykorzystaniem skal NRS, MNA, SGA. 					

4. Planowanie jadłospisu dla ludzi i starszych w zdrowiu i wybranych chorobach.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Posiada wiedze na temat starzenia się organizmu oraz zmian zachodzących w organizmie związanych ze starzeniem się związanych z żywieniem.

W_02 Zna metody oceny żywienia, stanu odżywienia, oraz normy żywieniowe dla ludzi starszych.

W_03 Posiada wiedzę na temat najczęściej popełnianych błędów żywieniowych oraz ograniczeń wynikających ze stanu zdrowia związanych z żywieniem.

W_04 Zna zasady planowania żywienia dla ludzi starszych w zdrowiu i chorobie.

Umiejętności

U_01 Ocenia żywienie oraz stan odżywienia z wykorzystaniem wskaźników wagowo-wzrostowych oraz skal.

U_02 Rozpoznaje i analizuje błędy żywieniowe oraz ograniczenia zdrowotne wpływające na żywienie w wieku starszym. Wdraża strategie zapobiegania błędom żywieniowym.

U_03 Oznacza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze z wykorzystaniem norm żywienia człowieka.

U_04 Planuje żywienie dla ludzi starszych w zdrowiu i wybranych chorobach.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

zaliczenie w formie testu, uzyskanie minimum 60% poprawnych odpowiedzi

Ćwiczenia:

100% obecność na zajęciach
Przygotowanie plany żywieniowego dla pacjenta

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. Jest bardzo kreatywny i pomysłowy.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%**.

	<p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich. 3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich. 2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11, K_W17
W_02	K_W11, K_W15, ,
W_03	K_W11, K_W15, K_W17, K_W22
W_04	K_W11, K_W16, K_W17, K_W22
U_01	K_U03, K_U13, K_U15, K_U16
U_02	K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U16K_U21
U_03	K_U19, K_U20, K_U22
U_04	K_U12, K_U13, K_U14, K_U19, K_U20, K_U21, K_U22, K_U23
K_K01	K_K01, K_K02
K_K02	K_K03, K_K04, K_K05, K_K06
K_K03	K_K07, K_K08
K_K04	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka Helena Ciborowska Anna Rudnicka 2019 PZWL**
2. Zasady żywienia i dietetyka stosowana : podręcznik dla średnich szkół medycznych / Zofia Wieczorek-Chełmińska. - Wyd. 4. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1979*

B. Literatura uzupełniająca

1. Żywnienie osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem osób starszych w zakładach żywienia zbiorowego J. Wójcik-Machejek 2018 MEDIALEX
2. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL
3. Dietetyka kliniczna / Mary Width, Tonia Reinhard ; [tł. z jęz. ang. Leokadia Bąk-Romaniszyn i in.]. - Wyd. 1 pol. /red. Jan Chojnacki, Grażyna Klupińska.. - Wrocław : Elsevier Urban & Partner, 2014

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Żywność nowej generacji		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS				IV
Dyscyplina Technologia żywności i żywienia					
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia	stacjonarne	studia	stacjonarne	
Wykłady	20		30		2
Opracowanie zagadnień			15		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			15		
Analiza piśmiennictwa					1
Ćwiczenia	15		10		
Przygotowanie do ćwiczeń			5		
Opracowanie zagadnień			2		
Analiza piśmiennictwa			3		
Razem	35		40		3
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład konwersacyjny Praktyczne: ćwiczenia przedmiotowe					
Wymagania wstępne student zna wartość odżywczą produktów spożywczych, ma podstawową wiedzę z zakresu towaroznawstwa żywności					
Cele przedmiotu zapoznanie studentów z rodzajami żywności zaliczanej do żywności nowej generacji. Wykształcenie umiejętności wykorzystania, zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, tej żywności w jadłospisach.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Pojęcie produkt innowacyjnego Podstawowe definicje Rodzaje innowacji produktowych. 2. Rynek żywności w Polsce stan obecny, tendencje rozwoju, żywność innowacyjna z perspektywy konsumenta i producenta. 3. Żywność specjalnego żywieniowego przeznaczenia: rodzaje charakterystyka ,zastosowanie. 4. Żywność funkcjonalna, rodzaje, rola w żywieniu, zastosowanie. Żywność wzbogacona a suplementy diety 5. Żywność genetycznie modyfikowana - charakterystyka; korzyści i zagrożenia. Ocena konsumentów 6. Żywność wygodna i jej charakterystyka. Fast food i jej wartość odżywcza Wady i zalety żywności wygodnej, wykorzystania w żywieniu. Bariery ekonomiczne i kulturowe w wykorzystaniu.					

7. Żywność innowacyjna vs. żywność tradycyjna
8. Żywność etniczna i regionalna i jej wykorzystanie w żywieniu. Czynniki kulturowe a nowe rodzaje żywności

Problematyka ćwiczeń:

1. Wykorzystanie skali Likerta do oceny postaw konsumentów w stosunku do novel food, FNS (Food Neophobia Scale) i FTNS (Food Technology Neophobia Scale)
2. Badania akceptacji konsumenckiej produktów: GMO (np. pomidor, kukurydza), i tego samego produktu z uprawy ekologicznej. Badanie wykonać także w próbie ślepej.
3. Badanie postaw wybranej grupy konsumentów (dzieci, ludzie starsi) w stosunku do żywności funkcjonalnej metodą FAS (Food Attitude Survey).
4. Ocena akceptacji sensorycznej i wartości odżywczej potrawy gotowej z przygotowaną tradycyjnie; porównanie cech sensorycznych i żywieniowych
5. Ocena postaw proinnowacyjnych konsumentów wobec żywność wzbogaconej, korzyści i ryzyko z wprowadzenia takiej żywności do jadłospisu
6. Ocena akceptacji konsumenckiej produktu zbożowego (np. ciasto) wzbogaconego w produkt będący niekonwencjonalnym źródłem białka (np.. koniki polne).
7. Opracowanie projektu nowego produktu żywnościowego i opakowania dla określonej grupy konsumentów (np. ludzie starsi)
8. Przeprowadzenie dyskusji panelowej nt. czy żywność tradycyjna może być żywnością innowacyjną. Jakich modyfikacji można dokonać w produkcie aby została uznana za żywność innowacyjną. Opracować ranking cech akceptowanych przez konsumenta

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 zna rodzaje żywności zaliczanej do nowej generacji
 W_02 zna korzyści i zagrożenia z wprowadzenia novel food do jadłospisów

Umiejętności

U_01 Potrafi wykorzystać novel food w codziennym żywieniu
 U2 – potrafi zaprojektować nowy produkt wg potrzeb odbiorcy

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doksztalcania się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
 K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.
 K_03 Przestrzega zasad BHP i ergonomii.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

zaliczenie na ocenę

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
U_01								X	
U_02								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykłady

zaliczenie testu na podstawie 60% poprawnych odpowiedzi

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W18
W_02	K_W18
U_01.	K_U05
U02	K_U05
K_01	K_K01
K_02	K_K07
K_03	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Jeżewska-Zychowicz M., Babicz-Zielińska E., Laskowski W. Konsument na rynku nowej żywności – wybrane uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2009**
2. Świdorski F. Żywność wygodna i funkcjonalna, PWN, Warszawa 2018**

B. Literatura uzupełniająca

3. Babicz-Zielińska E. Jakość żywności w ocenie konsumenckiej, GTN, Gdańsk, 2006
4. czasopisma: Food Quality and Preferences; Appetite, Żywność
5. Sojkin B. Małecka M., Olejniczak T. Konsument wobec innowacji produktowych na rynku żywności, Wyd .UE Poznań, 2009)
6. Jeżewska- Zychowicz M.[red]: Innowacyjne produkty zbożowe z perspektywy konsumenta. SGGW, Warszawa 2015
7. Jeżewska- Zychowicz M.[red]: Nieznana żywność a postawy i zachowania konsumentów, SGGW, Warszawa 2009
8. Jeznach M (red.), (2003), Stan i perspektywy rozwoju żywności funkcjonalnej. Wyd. SGGW. Warszawa, s. 136.

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Nowe trendy w żywieniu i dietetyce		Forma zaliczenia E		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak			IV
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska Dr Waldemar Żyngiel					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			15		
Ćwiczenia	15		35		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			15		
Razem	25		50		3
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład konwersacyjny Praktyczne: ćwiczenia przedmiotowe					
Wymagania wstępne student posiada podstawowe wiadomości z zakresu żywienia człowieka i dietetyki					
Cele przedmiotu Zapoznanie z nowymi trendami w żywności i żywieniu człowieka oraz z ich konsekwencjami zdrowotnymi. Przedstawienie korzyści i zagrożeń wynikających ze stosowanie nieoptymalnych diet					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> Nowe trendy w żywieniu człowieka – globalizacja konsumpcji, konsumpcja postmodernistyczna, konsumpcja zrównoważona. Oczekiwania współczesnego konsumenta wobec żywności (jakość, walory sensoryczne, wartość zdrowotna, bezpieczeństwo) Quality of Life – jakość życia i jej determinanty; Slow food, slow life, zachowania konsumenta współczesnego vs tradycyjnego. Nowe zalecenia żywieniowe dla różnych grup ludności – piramida żywieniowa, jej charakterystyka Zalecenia żywieniowe w profilaktyce nowotworowej. Dieta DASH i jej charakterystyka Diety alternatywne: dieta śródziemnomorska, wegetariańska, dieta Kwaśniewskiego, korzyści i zagrożenia Dieta bezglutenowa i diety jednostronne, konsekwencje zdrowotne stosowania. 					

8. Gastropornografia – nowy trend w żywieniu

Problematyka ćwiczeń:

1. Na podstawie rocznika statystycznego określić trendy w spożyciu wybranych produktów spożywczych (nabiał, mięso, tłuszcze, ryby, napoje energetyzujące) za ostatnie 5 lat. Ocenić ryzyko zdrowotne
2. Ocena wartości odżywczej i zdrowotnej diety wegetariańskiej i wegańskiej. Wykazać ewentualne niedobory, skutki zdrowotne, wskazać sposoby poprawy
3. Żywieniowa ocena diet jednostronnych, prezentowanych w internecie.
4. Przeprowadzenie badania Food Related- Lifestyle w oparciu o test Grunerta (2007) w wybranej grupie konsumenckiej oraz badanie ankietowe w oparciu o test FABS (Food Attitudes and Behaviours Survey). Zinterpretować wyniki, określić trendy w zwyczajach żywieniowych
5. Przeprowadzenie badania ważkości czynników wyboru żywności w wybranej grupie konsumenckiej w oparciu o test Steptoe (1995) podzielić czynniki na behawioralne, emocjonalne, kulturowe. Scharakteryzować czynniki decydujące o wyborze produktu
6. Dieta bezglutenowa- ocena wartości odżywczej; wykazać ryzyko zdrowotne
7. Dieta DASH – analiza założeń diety, wskazanie możliwości zastosowania w innych schorzeniach

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 zna nowe trendy w żywieniu i dietetyce

W_02 charakteryzuje diety alternatywne, określa ich wady i zalety

W_03 zna wpływ na zdrowie diet jednostronnych

Umiejętności

U_01 posiada umiejętność wskazania zagrożeń zdrowotnych wynikających ze stosowania jednostronnych diet

U_02 posiada umiejętność krytycznej oceny informacji przedstawianych przez media nt modnych diet

Kompetencje społeczne

K_01 Ma świadomość potrzeby doksztalcenia się

K_02 Aktywnie uczestniczy w dyskusji i jest otwarty na poglądy innych

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X	X						
W_02		X	X						
W_03		X	X						
U_01			X					X	
U_02								X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład

egzamin pisemny; 60% odpowiedzi poprawnych

ćwiczenia: sprawozdania z wykonanych zadań, kolokwium zaliczające

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową stanowi średnia ważona ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcową jest wyliczana na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11
W_02	K_W12; K_W16
W_03	K_W 20; K_W25
U_01.	K_U19
U-02	K_U20
K_01	K_K01; K_K08
K_02	K_K07

Wykaz literatury

Literatura podstawowa

1. Cichocka Al. Dieta DASH w teorii i zastosowaniu. Wyd. Medyk Sp. z o.o., Warszawa, 2018**
2. Konarzewski M., Na początku był głód PIW,2016**
3. Levinovitz A. Glutenowe kłamstwo i inne mity co jemy. Wyd. Burda 2016mc ar**

B. Literatura uzupełniająca

1. Steptoe A., Pollard T., M., Wardle J.: Development of a Measure of the Motives Underlying the Selection of Food: the Food Choice Questionnaire, *Appetite*, 1995, 25, 267–284.
2. FAB STUDY - FOOD ATTITUDES AND BEHAVIORS SURVEY, Global Opinion Panels SYNOVATE, 2009
3. Grunert K i in. (2007) A measure of satisfaction with food-related life. *Appetite* 49 486–493
4. Spence Ch. *Gastrofizyka*, Swiat Książki 2018
5. Gutkowska K., Ozimek I. (2005): Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności – kryteria różnicowania. Wyd. SGGW.Warszawa.
6. Ludwig D., *Wiecznie głodny?* Wyd Znak 2017
7. Jarosz M. (2018), Zalecenia żywieniowe w prewencji nowotworów [w]: *Żywność i nowotwory. Mat. Konf. Dylematy nauki o żywieniu - dziś i jutro*. Olsztyn, s.10-13.

****oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku**

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie żywienia zbiorowego		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3																																																																																
Kierunek studiów DIETETYKA																																																																																				
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																																															
praktyczny	SPS	tak			IV																																																																															
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																																				
Prowadzący zajęcia																																																																																				
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																																															
	N (nauczyciel)		S (student)																																																																																	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																																																																																
Praktyka semestralna			90		3																																																																															
Razem			90		3																																																																															
Metody dydaktyczne Praktyczne: ćwiczenia produkcyjne, metoda projektów																																																																																				
Wymagania wstępne znajomość podstaw chemii i biochemii żywności, podstaw żywienia człowieka																																																																																				
Cele przedmiotu Kształcenie umiejętności praktycznych z zakresu																																																																																				
Treści programowe																																																																																				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego. 2. Ocena funkcjonalności działów żywienia. 3. Zapoznanie z organizacją żywienia zbiorowego w szpitalach. 4. Rola dietetyka w planowaniu żywienia w szpitalu. 5. Oceny żywności w aspekcie jej wykorzystania do celów żywienia zbiorowego. 6. Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. 7. Ocena i planowanie żywienia zbiorowego w zależności od jednostki chorobowej, stanu zdrowia, wieku pacjenta. 																																																																																				
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne																																																																																	
Wiedza W_01 Zna zasady organizacji żywienia typu zamkniętego i otwartego. W_02 Posiada wiedzę na temat oceny i planowania żywienia zbiorowego w zależności od jednostki chorobowej pacjenta.			A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną																																																																																	
Umiejętności U_01 Posiada umiejętność organizacji żywienia zbiorowego różnych grup populacyjnych. U_02 Dokonuje oceny żywności i żywienia w aspekcie żywienia zbiorowego. U_03 Ocenia i planuje żywienie zbiorowego dla różnych grup populacyjnych z uwzględnieniem stanu zdrowia pacjentów. U_04 Wykazuje rolę dietetyka w planowaniu żywienia w szpitalu.			B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																																																	
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_04</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		W_02								X		U_01								X		U_02								X		U_03								X		U_04								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																											
W_01								X																																																																												
W_02								X																																																																												
U_01								X																																																																												
U_02								X																																																																												
U_03								X																																																																												
U_04								X																																																																												

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

K_03 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

K_01										X
K_02										X
K_03										X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.

	<ul style="list-style-type: none"> • Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania. • Obecność na zajęciach 100%. <p>Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus. • Samodzielnie wykonuje zadania. • Stosuje zasady BHP. • Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta. • Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem. • Obecność na zajęciach 100%. <p>Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą. • Samodzielnie wykonuje zadania. • Stosuje zasady BHP. • Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom. • Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych. <p>Obecność na zajęciach 100%.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W09
W_02	K_W09, K_W11
U_01	K_U18, K_U22
U_02	K_U18, K_U20
U_03	K_U18, K_U19, K_U20, K_U22
U_04	K_U17
K_01	K_K01
K_02	K_K07K_K08
K_03	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Wieczorek-Chełmińska Z.: Praktyczny poradnik żywieniowy, Wyd. Medyk, Warszawa, 2016**
2. Żywnienie osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem osób starszych w zakładach żywienia zbiorowego J. Wójcik-Machejek 2018 MEDIALEX**
3. Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka Helena Ciborowska Anna Rudnicka 2019 PZWL**

B. Literatura uzupełniająca

1. Arens-Azevedo U., Grimpe E., Peschke E., Rosomm-Grolms M., Fürst W., Schuler K., Technologia gastronomiczna, cz.1 i 2, Wyd. Rea, Warszawa, 1998.
2. Wieczorek-Chełmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, Wyd. PZWL, Warszawa, 2011
3. Edukacja żywieniowa 2018 Isobel R.Contento PWN Tł. Olga Siara
4. Zasady żywienia i dietetyka stosowana : podręcznik dla średnich szkół medycznych / Zofia Wieczorek-Chełmińska. - Wyd. 4. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1979

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie żywienia dzieci		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2																																								
Kierunek studiów DIETETYKA																																												
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																							
praktyczny	SPS			Tak	IV																																							
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																												
Prowadzący zajęcia																																												
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																							
	N (nauczyciel)		S (student)																																									
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																																								
Praktyka			60		2																																							
Razem			60		2																																							
Metody dydaktyczne Problemowe: dyskusja dydaktyczna Aktywizujące: metoda sytuacyjna, Praktyczne: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z instruktażem, indywidualne projekty studenckie, praca w grupach.																																												
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej																																												
Cele przedmiotu Przekazanie umiejętności praktycznych w zakresie żywienia dzieci.																																												
Treści programowe Praktyka semestralna 1. Oznaczanie wskaźników wzrostowo-wagowych dla oceny masy ciała dzieci i młodzieży. 2. Obliczanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze dla dzieci w wieku 1-3, dzieci w wieku szkolnymi i adolescentów. 3. Identyfikacja i analiza błędów żywieniowych małych dzieci, dzieci w wieku szkolnym oraz młodzieży. 4. Planowanie jadłospisów zgodnie z normami dla dzieci. 5. Planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży. 6. Ocena jadłospisów żywienia indywidualnego oraz w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży.																																												
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Posiada wiedzę na temat zasad zdrowego żywienia i metod oceny stanu odżywienia dzieci i młodzieży. W_02 Zna normy żywienia oraz zasady planowania jadłospisów w żywieniu indywidualnym i zbiorowym dzieci. Umiejętności			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia zaliczenie z oceną																																									
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		W_02								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																			
W_01								X																																				
W_02								X																																				

U_01 Ocenia stan odżywienia oraz oznacza bilans energetyczny i zapotrzebowanie na składniki odżywcze dla dzieci i młodzieży.

U_02 Planuje żywienie dla dziecka oraz grupy zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.

U_03 Analizuje błędy żywieniowe i ocenia żywienie indywidualne i zbiorowe dzieci.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

W_03									X
U_01									X
U_02									X
U_03									X
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem terapeutycznym, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.
- Słabo komunikuje się z pacjentem.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem terapeutycznym, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Komunikacja z pacjentem ma charakter formalny, ograniczony.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.

- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem terapeutycznym i pacjentami.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
- Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.
- Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11, K_W13
W_02	K_W11, K_W13
U_01	K_U16, K_U19, K_U20
U_02	K_U10, K_U11, K_U21, K_U22
U_03	K_U09, K_U21
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06

K_03	K_07, K_K08,
K_04	K_K09
Wykaz literatury	
A. Literatura podstawowa	
<p>1. Żywnienie dzieci w przedszkolach : jadłospisy i receptury potraw / Zofia Wachnik, Halina Weker. - Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 1988*</p> <p>2. Żywnienie dzieci zdrowych i chorych / Jerzy Socha, Urszula Rojek. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1987*</p> <p>3. Żywnienie dzieci i młodzieży szkolnej w placówkach oświatowo- wychowawczych / Irena Głowacka. - Warszawa : Młodzieżowa Agencja Wydawnicza, 1981*</p>	
B. Literatura uzupełniająca	
<p>1. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I. Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL</p> <p>2. Żywnienie dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym Teresa Kibalenko W-wa 1980 CRZZ*</p> <p>3. Zdrowe żywienie. Poradnik dla dzieci Paulina Bronikowska 2017 SBM</p>	
*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku	

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie żywienia ludzi starszych		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2																																																																											
Kierunek studiów DIETETYKA																																																																															
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																																										
praktyczny	SPS			Tak	IV																																																																										
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																															
Prowadzący zajęcia																																																																															
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																																										
	N (nauczyciel)		S (student)																																																																												
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																																																																											
Praktyka wakacyjna			60		2																																																																										
Razem			60		2																																																																										
Metody dydaktyczne Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku																																																																															
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej, propedeutyki żywienia																																																																															
Cele przedmiotu Zapoznanie z normami oraz planowaniem żywienia ludzi starszych. Kształtowanie umiejętności planowania żywienia dla ludzi starszych w zdrowiu i chorobie.																																																																															
Treści programowe Praktyka wakacyjna: 1. Oznaczanie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze dla ludzi starszych. 2. Analiza błędów żywieniowych oraz ograniczeń związanych z żywieniem w wieku starszym oraz strategię zapobiegania błędom żywieniowym. 3. Ocena żywienia oraz stanu odżywienia w wieku starszym, oznaczanie wskaźników wagowo-wzrostowych, wykorzystaniem skal NRS, MNA, SGA. 4. Postępowanie żywieniowe w niedożywieniu związanym z chorobą. 5. Planowanie jadłospisu dla ludzi i starszych w zdrowiu i wybranych chorobach.																																																																															
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Posiada wiedzę na temat metod oceny żywienia i stanu odżywienia w wieku starszym. W_02 Posiada wiedzę na temat wpływu chorób na stan odżywienia pacjenta. W_03 Zna zasady planowania żywienia dla ludzi starszych w zdrowiu i chorobie. Umiejętności U_01 Ocenia żywienie oraz stan odżywienia z wykorzystaniem wskaźników wagowo-wzrostowych oraz skal. U_02 Rozpoznaje i analizuje błędy żywieniowe oraz ograniczenia zdrowotne wpływające na żywienie w wieku			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																																												
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01									X		W_02									X		W_03									X		U_01									X		U_02									X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																						
W_01									X																																																																						
W_02									X																																																																						
W_03									X																																																																						
U_01									X																																																																						
U_02									X																																																																						

starszym. Wdraża strategie zapobiegania błędom żywieniowym.

U_03 Oznacza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze z wykorzystaniem norm żywienia człowieka oraz planuje żywienie dostosowane do stanu zdrowia pacjenta.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

U_03									X	
K_01										X
K_02										X
K_03										X
K_04										X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem terapeutycznym, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.
- Słabo komunikuje się z pacjentem.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem terapeutycznym, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Komunikacja z pacjentem ma charakter formalny, ograniczony.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.

- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem terapeutycznym i pacjentami.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
- Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.

Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W15,
W_02	K_W15
U_03	K_W16, K_W17
U_01	K_U03, K_U13
U_02	K_U09, K_U10, K_U14
U_03	K_U19, K_U20, K_U21, K_U23
K_K01	K_K01, K_K02
K_K02	K_K03, K_K04, K_K05, K_K06
K_K03	K_K07, K_K08
K_K04	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Zasady żywienia i dietetyka stosowana : podręcznik dla średnich szkół medycznych / Zofia Wieczorek-Chełmińska. - Wyd. 4. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1979*
2. Dietetyka kliniczna / Mary Width, Tonia Reinhard ; [tł. z jęz. ang. Leokadia Bąk-Romaniszyn i in.]. - Wyd. 1 pol. /red. Jan Chojnacki, Grażyna Klupińska.. - Wrocław : Elsevier Urban & Partner, 2014*

B. Literatura uzupełniająca

1. Żywienie osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem osób starszych w zakładach żywienia zbiorowego J. Wójcik-Machejek 2018 MEDIALEX
2. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL
3. Edukacja żywieniowa 2018 Isobel R.Contento PWN Tł. Olga Siara
4. Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka Helena Ciborowska Anna Rudnicka 2019 PZWL

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie technologii potraw		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak			IV
Dyscyplina Technologia żywności i żywienia					
Prowadzący zajęcia					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Praktyka wakacyjna			120		4
Razem			120		4
Metody dydaktyczne Praktyczne: ćwiczenia produkcyjne, metoda projektów					
Wymagania wstępne znajomość podstaw chemii i biochemii żywności, podstaw żywienia człowieka					
Cele przedmiotu Kształcenie umiejętności praktycznych z zakresu obróbki kulinarnej oraz zmianami zachodzącymi w składnikach odżywczych podczas procesu technologicznego oraz metodami oceny gotowych potraw.					
Treści programowe <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z zasadami zapewniania warunków sanitarno-higienicznych w produkcji żywności. 2. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu i przechowywaniu surowców i potraw – ich wpływ na jakość produktów spożywczych. 3. Operacje mechaniczne stosowane w technologii żywności. 4. Operacje termiczne stosowane w technologii żywności. 5. Proces technologiczny potraw z produktów zbożowych, mleka, jaj, ryb, mięs, warzyw i owoców. 6. Obróbka wstępna i właściwa surowców. 7. Praktyczne wykonanie potraw. 8. Techniki zabezpieczania żywności przed zepsuciem. 					
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Zna procesy zachodzące w składnikach pokarmowych podczas obróbki kulinarnej oraz zasady procesu kulinarnego i jego wpływu na jakość gotowych potraw.			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną		

W_02 Posiada wiedzę na temat zasad zapewnienia warunków sanitarno-higienicznych w produkcji żywności.

Umiejętności

U_01 Posiada umiejętność doboru odpowiedniej techniki kulinarnej do surowców przeznaczonych do obróbki.

U_02 Posiada umiejętność planowania procesu technologicznego i modyfikacji potraw do wymagań diety.

U_03 Wykonuje wybrane potrawy, obsługuje standardowe urządzenia, dobiera parametry obróbki cieplnej.

U_04 Organizuje stanowisko pracy zgodnie z warunkami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego dokształcania się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

K_K03 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01								X	
W_02								X	
U_01								X	
U_02								X	
U_03								X	
U_04								X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

10. Egzamin ustny
11. Egzamin pisemny
12. Kolokwium
13. Projekt
14. Sprawozdanie
15. Prezentacja
16. Praca kontrolna
17. Zadanie praktyczne
18. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).

- Obecność poniżej 100%.
- Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu.
- Brak przygotowania do zajęć.
- Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP.
- Nie współpracuje z zespołem, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań.

Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).

- Słaba znajomość treści programowych przedmiotu.
- Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie.
- Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP.
- Słabo współpracuje z zespołem, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.

- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem, rozmawiać, zadaje pytania.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
 - Samodzielnie wykonuje zadania.
 - Stosuje zasady BHP.
 - Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
 - Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.
- Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W07
W_02	K_W08, K_W09
U_01	K_U18
U_02	K_U18
U_03	K_U18
U_04	K_U24
K_01	K_K01
K_02	K_K07
K_03	K_K08

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Wieczorek-Chełmińska Z.: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, Wyd. PZWL, Warszawa, 2011**
2. Pijanowski E., Dłużewski M.: Ogólna technologia żywności, Wyd. WNT, Warszawa, 2004**

B.Literatura uzupełniająca

1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W.Sensoryczna ocena jakości żywności. Wyd.AMG, Gdynia 2016
2. Technologia żywności komplet podręcznik 1 2 3 4 WSIP Mieczysław Dłużewski, Jadwiga Chuchlowa, Karol Krajewski, Marian Kamiński, Andrzej Jarczyk
3. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2003.
4. Wieczorek-Chełmińska Z.: Praktyczny poradnik żywieniowy, Wyd. Medyk, Warszawa, 2016.
5. Arens-Azevedo U., Grimpe E., Peschke E., Rosomm-Grolms M., Fürst W., Schuler K., Technologia gastronomiczna, cz.1 i 2, Wyd. Rea, Warszawa,1998.

****oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku**

Semestr V

Nazwa zajęć Ochrona własności intelektualnej		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	-	V	
Dyscyplina Nauki prawne					
Prowadzący zajęcia dr Wiesław Brywczyński					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	15	-	10	-	1
Opracowanie zagadnień	-	-	-	-	-
Przygotowanie prezentacji multimedialnej	-	-	-	-	-
Analiza piśmiennictwa	-	-	10	-	-
Razem	15	-	10	-	1
Metody dydaktyczne Zajęcia teoretyczne: – bezpośredni udział nauczyciela akademickiego: wykład informacyjny z elementami konwersatorium, egzamin – test wiedzy; – metody wymagające samodzielnej pracy studenta: sporządzenie notatek, gromadzenie i studiowanie literatury, przygotowanie recenzji wybranego artykułu, przygotowanie do egzaminu.					
Wymagania wstępne student ma podstawową wiedzę o państwie, posiada opanowaną umiejętność wypowiadania się w mowie z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych i w formie pisemnej.					
Cele przedmiotu Wykłady: • zapoznać z podstawową wiedzą na temat terminologii z zakresu ochrony własności intelektualnej i obrotu prawami niematerialnymi; • zaznajomić z podstawowymi aktami prawa krajowego zabezpieczającymi prawa na dobrach niematerialnych; • wskazać rodzaje i sposoby legalnego korzystania z cudzego dorobku intelektualnego. • zapoznać z literaturą przedmiotu.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Pojęcie i rodzaje własności intelektualnej. 2. Prawa autorskie a prawo własności przemysłowej.					

3. Plagiaty – problem moralno-prawny współczesnego świata.
4. Tryby dochodzenia roszczeń w przypadku naruszenia własności intelektualnej.
5. Ochrona praw autorskich w kontekście piractwa internetowego.
6. Prawa autorskie a społeczeństwo informacyjne.
7. Licencja i jej rodzaje.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 - Student potrafi wymienić i zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu ochrony praw niematerialnych i rozumie potrzebę ich przestrzegania.

W_02 – Ma podstawową wiedzę z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.

W_03 - Słuchacz zna i rozumie potrzebę i zasady zorganizowania i funkcjonowania krajowego i międzynarodowego systemu ochrony własności intelektualnej.

Umiejętności:

U_01 – Potrafi wykorzystywać w praktyce wiedzę teoretyczną z zakresu prawa z uwzględnieniem prawa własności przemysłowej i prawa autorskiego.

U_02 – Prawidłowo posługuje się ogólnymi normami prawa międzynarodowego i krajowego z zakresu ochrony własności intelektualnej.

U_03 – Posiada umiejętność przygotowania w języku polskim, z zachowaniem reguł naukowych, prac pisemnych obejmujących problematykę funkcjonowania prawa w państwie demokratycznym.

Kompetencje społeczne

K_01 – Posiada świadomość własnych ograniczeń oraz potrzebę stałego podnoszenia kwalifikacji zawodowych.

K_02 - Dostrzega i identyfikuje problemy moralne oraz dylematy etyczne z zakresu kradzieży własności intelektualnej z uwzględnieniem jej aspektów prawnych i przestrzega zasad etyki i tajemnicy zawodowej.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01						X	X		
W_02						X	X		
W_03						X	X		
U_01						X	X		
U_02						X	X		
U_03						X	X		
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Opracowanie zagadnień
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Opracowanie zagadnień x 0,60+ prezentacja x 0,40

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

	<p>2,0 – niezadawalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas zajęć)</p> <p>5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.</p> <p>4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W19 K_W23
W_02	K_W21
W_03	K_W23
U_01	K_U28
U_02	K_U28,
U_03	K_U28, K_U25, K_U29
K_01	K_K01, K_K03
K_02	K_K05, K_K06, K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. R. Golat, *Prawo autorskie i prawa pokrewne*, Warszawa 2016*
2. *Ustawa z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych*, Dz.U. Nr 24, poz. 83 z późn. zm.*
3. *Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych*, Dz.U. Nr 101, poz. 926, z późn. zm.*
4. *Ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*.*

B. Literatura uzupełniająca

1. Golat R. – „*Prawo autorskie w praktyce*”, wyd „Infor”, Warszawa 1998 r..
2. K.J. Jakubski, *Przestępczość komputerowa*, w: *Internet – problemy prawne*, red. R. Skubisz, Lublin 1999,
3. T. Sieniow, W. Włodarczyk, *Własność intelektualna w społeczeństwie informacyjnym*, Warszawa 2009
4. Serlikowska, *Naruszenia praw autorskich w internecie*, Bydgoszcz 2013
5. T. Kochanic[oprac.]- „*Ochrona własności intelektualnej*”, Szczecin 1994 r.*

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Seminarium dyplomowe, pracownia dyplomowa		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 10	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak		-	V; VI
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia <i>Prof. dr hab. Ewa Babicz-Zielińska, Dr Magdalena Tańska, Dr Paulina Borek</i>					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Semestr V					
Seminaria	60		65		5
Opracowanie zagadnień, narzędzi			20		
Dyskusja problemowa			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Przygotowanie do napisania pracy dyplomowej			30		
Semestr VI					
Seminaria	50		75		5
Opracowanie zagadnień			5		
Przygotowanie do napisania pracy dyplomowej			45		
Przygotowanie egzaminu dyplomowego, obrony			20		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			5		
Razem	110		140		10
Metody dydaktyczne Problemowe - dyskusja dydaktyczna, metoda sytuacyjna, przypadków, analiza fragmentów tekstu. Metoda programowa - ćwiczenia z użyciem oprogramowania komputerowego z zakresu statystyki. wyników pracy studenta, projekt prezentacji multimedialnej.					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu modułów treści podstawowych, kierunkowych uwzględnieniem podstaw metodologii badań naukowych. Kształtowanie postawy do postępowania badawczego zgodnie z zasadami etyki ogólnej, zawodowej oraz etyki w badaniach naukowych. Zainteresowania naukowo-badawcze związane z tematyką pracy dyplomowej. Znajomość obsługi komputera w zakresie edycji tekstu, analizy statystycznej, wyszukiwania i gromadzenia danych.					
Cele przedmiotu					
<ul style="list-style-type: none"> Przygotowanie studenta do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej zasad prowadzenia badań naukowych w dietetyce (m.in. określania obszaru badań, przygotowywania i wykonywania projektu badawczego zgodnie z procedurą badawczą, określania celu badań i problemów badawczych, doboru metod, technik i narzędzi badawczych, korzystania z literatury i analizy piśmiennictwa). Przygotowanie studenta w zakresie umiejętności do realizacji procesu badawczego i napisania pracy magisterskiej. 					

- Kształtowanie postawy do postępowania badawczego zgodnie z zasadami etyki ogólnej, zawodowej oraz etyki w badaniach naukowych.
- Przygotowanie do samodzielnego formułowania pytań klinicznych, określania najlepszych dostępnych źródeł naukowych, interpretowania pozyskanych informacji i ich wykorzystania w praktyce dietetyka.

Treści programowe

Semestr V

Problematyka seminarium, praciwni dyplomowej:

1. Zapoznanie studenta ze sposobami korzystania z piśmiennictwa oraz najważniejszymi czasopismami z zakresu dietetyki na świecie i w Polsce.
2. Wybór obszaru zainteresowań badawczych na podstawie analizy piśmiennictwa.
3. Etyczne podstawy prowadzenia badań naukowych.
4. Komisja bioetyczna.
5. Sformułowanie planu przygotowywania pracy dyplomowej.
6. Przygotowanie struktury pracy dyplomowej.
7. Poznanie metod stosowania piśmiennictwa naukowego i różnych technik cytowania włącznie z piśmiennictwem internetowym.
8. Sposoby wykorzystania zasobów bibliotecznych, specjalistycznych przeglądarek.
9. Formalno – techniczne wymogi pracy.
10. Określenie celu i metodologii badań.
11. Przystosowanie narzędzi badawczych do badań własnych. Kwestionariusz badawczy, ankieta, metoda wywiadu, obserwacja, sondaż diagnostyczny .
12. Zasady gromadzenia i porządkowania danych, zasady konstrukcji opracowania naukowego.
13. Przeprowadzenie badania pilotażowego –omówienie.
14. Prawa autorskie. System antyplagiatowy.

Semestr VI

Problematyka seminarium, pracowni dyplomowej:

1. Przeprowadzenie badań właściwych– omówienie wstępne wyników.
2. Wyniki badań, sposoby ich opracowania.
3. Omówienia analizy statystycznej uzyskanych wyników badań.
4. Sposób prezentacji wyników badań (tabela, wykres, diagram).
5. Zasady weryfikacji i interpretacji wyników badań.
6. Przedstawienie wyników w pracy dyplomowej.
7. Omówienie zasad pisania dyskusji i wniosków.
8. Sformułowanie wniosków wynikających z pracy.
9. Przygotowanie pracy do druku i archiwizacja.
10. Prezentacja multimedialna dotycząca pracy dyplomowej.
11. Zasady prezentowania kluczowych zagadnień i wniosków z pracy badawczej.
12. Organizacja egzaminu dyplomowego.
13. Analiza regulaminów organizacyjnych.
14. Przebieg egzaminu dyplomowego, zasady, harmonogram, punktacja i regulamin.
15. Komunikacja interpersonalna podczas egzaminu dyplomowego.

16. Podsumowanie procesu dydaktycznego.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01

Zna obszar badań w medycynie a szczególnie dietetyce, zasady przygotowania i wykonania projektu badawczego zgodnie z procedurą badawczą oraz możliwość wykorzystania podstawowych metod statystycznych w naukach o zdrowiu.

W_02

Zna zasady pracy z edytorami tekstu, arkuszami kalkulacyjnymi, korzystania z baz danych, przygotowania prezentacji.

Umiejętności

U_01.

Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i przechowywania danych związanym z wykonywanym zawodem przestrzegając norm prawnych dotyczących ochrony własności intelektualnej i dóbr osobistych.

Kompetencje społeczne

K_01

Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doksztalcania się, i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02

Przestrzega zasad etyki zawodowej.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01								X	
W_02								X	
U_01								X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Seminarium, pracownia dyplomowa:

Semestr V

- Ocena za określenie celu pracy wraz z zaplanowaniem metodologii badań (Z₁)
- Opracowanie narzędzia pracy (Z₂)
- Ocena za opracowanie metodologii badań własnych (Z₃)

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych zadań:

Ocena z zadania (Z₁) x 0,30+ ocena z zadania (Z₂) 0,50+ ocena z zadania (Z₃) x 0,20

Seminarium, pracownia dyplomowa:

Semestr VI

- omówienie wstępne wyników
- sposób prezentacji wyników badań
- interpretacja wyników badań i wniosków z pracy
- prezentacja multimedialna dotycząca pracy dyplomowej

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych zadań:

Ocena z zadania (Z₁) x 0,30+ ocena z zadania (Z₂) 0,20+ ocena z zadania (Z₃) x 0,40+ ocena z zadania (Z₄) 0,10

Ocenę pozytywną z przedmiotu można otrzymać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów uczenia.

	<p>Terminy zaliczenia z oceną oraz poprawkowego zaliczenia z oceną zostaną ustalone ze studentami na pierwszych zajęciach. Ocena końcowa jest przeliczana według wzoru: 3,0 -3,24 – dostateczny (3,0) 3,25 -3,74 – dostateczny (3,5) 3,75 -4,24 – dobry (4,0) 4,25-4,74 – dobry plus (4,5) 4,75 -5,0 – bardzo dobry (5,0)</p> <p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)</p> <p>5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. 4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski. 4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne. 3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich. 3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich. 2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p> <p>Studenta obowiązuje pełna frekwencja na ocenianych zajęciach. Do seminarium studenci przystępują przygotowani. Brak przygotowania do zajęć jest równoznaczny z ich niezaliczeniem.</p> <p>Warunki uzupełnienia zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:</p> <p>Uzupełnienie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwienia zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem seminarium w okresie nieobecności dokonuje wykładowca prowadzący zajęcia.</p> <p>Zarówno student powracający z urlopu dziekańskiego jak i student powtarzający rok, ma obowiązek uczęszczania na wszystkie zajęcia oraz przystąpienia do zaliczenia z oceną. Student powtarzający rok z powodu innego przedmiotu może być zwolniony z konieczności uczęszczania na zajęcia i</p>
--	---

uzyskania zaliczenia, decyzję podejmuje nauczyciel akademicki odpowiedzialny za prowadzenie przedmiotu.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W25, K_W26, K_W27
W_02	K_W25, K_W26, K_W27
U_01	K_U25, K_U29, K_U26,
K_01	K_K01, K_K03
K_02	K_K01, K_K03

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Lenartowicz H.: Metodologia badań naukowych w pielęgniarstwie. PZWL Warszawa, 2010 *
2. Wojciechowska R.: Przewodnik metodyczny pisania pracy dyplomowej. DIFIN, Warszawa 2010 *
3. Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007*

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

B. Literatura uzupełniająca

1. Brzeziński J.: Elementy metodologii badań psychologicznych. PWN, Warszawa, 2002. *
2. Stodolak A.: Metodologia badań w pielęgniarstwie. WSM Legnica, 2011 *
3. Węglińska M.: Jak pisać pracę magisterską. Impuls, Kraków, 2008*
4. Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010*
5. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012*
6. Jonkisz A.: Metodologiczne podstawy badań naukowych w medycynie z elementami ogólnej metodologii nauk, Wyd. Śląskiego Uniwersytetu Medycznego Śląsk, 2009.
7. Jędrzychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Farmakologia		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1																																								
Kierunek studiów DIETETYKA																																												
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																							
praktyczny	studia pierwszego stopnia	tak		-	V																																							
Dyscyplina Nauki farmaceutyczne																																												
Prowadzący zajęcia prof. dr hab. Tomasz Bączek																																												
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																							
	N (nauczyciel)		S (student)																																									
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																								
Wykłady	20	-	10	-	1																																							
Analiza piśmiennictwa			5																																									
Opracowanie zagadnień			5																																									
Razem	20	-	10	-	1																																							
Metody dydaktyczne Wykład informacyjny i problemowy, wykład problemowy, wykład konwersatoryjny.																																												
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii, chemii i fizyki na poziomie szkoły średniej. Wskazane jest ukończenie kursu z anatomii i fizjologii.																																												
Cele przedmiotu Celem nauczania jest przygotowanie studenta do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej farmakologii ogólnej, mechanizmów działania leków, działania farmakologicznego leków, działań niepożądanych i interakcji leków należących do różnych grup terapeutycznych. Opanowanie podstawowej wiedzy dotyczącej substancji leczniczych w układzie farmakologicznym z uwzględnieniem nomenklatury międzynarodowej oraz nazw synonimowych i handlowych podstawowych preparatów stosowanych w farmakoterapii.																																												
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Podstawowe zagadnienia farmakologii ogólnej (pochodzenie i nazewnictwo leków, czynne metabolity leków i pro-leki, rodzaje reakcji organizmu na lek, działania niepożądane i toksyczne leków, czynniki wpływające na działanie leku, mechanizmy działania leków – receptory i ich klasyfikacja, kanały jonowe i ich klasyfikacja, neuroprzebieżniki i neuromodulatory, przebieżniki II rzędu, zmiany wrażliwości receptorów; dawkowanie leków, losy leku w ustroju, lek innowacyjny vs. lek generyczny). 2. Farmakologia – wprowadzenie: leki układu autonomicznego (leki pobudzające i hamujące czynność układu współczulnego, leki pobudzające i hamujące czynność układu przywspółczulnego). Środki wpływające na przebieżnictwo nerwowo-mięśniowe i mięśnie szkieletowe. 3. Niesteroidowe leki przeciwzapalne (leki przeciwbólowe i przeciwgorączkowe). 4. Leki zmniejszające stężenie lipidów, leki przeciw cukrzycowe, leki przeciw otyłości. 5. Interakcje i niepożądane działania leków.																																												
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu farmakologii. W_02 Zna podstawowe zasady klasyfikacji leków. W_03 Zna i omawia mechanizmy działania, wskazania, działania niepożądane i interakcje wybranych leków. Umiejętności U_01 Potrafi rozróżnić mechanizmy działania wybranych leków. U_02 Umie wykazać związek pomiędzy mechanizmem			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																									
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01			X							W_02			X						
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																			
W_01			X																																									
W_02			X																																									

działania wybranego leku a wskazaniem do jego zastosowania.
U_03 Umie scharakteryzować działania niepożądane i interakcje wybranych leków.

Kompetencje społeczne

K_01 Student akceptuje standardy etyczne i prawne w odniesieniu do farmakoterapii, jest refleksyjny, kreatywny i szuka odniesień do problematyki farmakoterapii oraz uzasadnień w literaturze przedmiotu.

W_03			X						
U_01			X						
U_02			X						
U_03			X						

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Zajęcia z Farmakologii obejmują wykłady.
 Na końcowe zaliczenie z oceną składa się 12 pytań zamkniętych (0-6 punktów) i 3 pytania otwarte (0-6 punktów).

Punktacja:

ocena dostateczna:	6,00-7,00
ocena dość dobra:	7,50 -8,50
ocena dobra:	9,00-9,50
ocena ponad dobra:	10,00-10,50
ocena bardzo dobra:	11,00-12,00

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusje, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **60%-68%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej **60%**.

Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć	
Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W03
W_02	K_W14
W_03	K_W14
U_01	K_U12
U_02	K_U06, K_U12
U_03	K_U06
K_01	K_K01

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. W. Kostowski, Z. Herman, Farmakologia tom 1-2, PZWL, Warszawa, 2013**
2. L.L. Brunton, J.S. Lazo, K.L. Parker, Farmakologia Goodmana & Gilmana, Czelej, Lublin, 2007**
3. B. Schmid, P. Strub, A. Studer, Farmakologia dla zawodów pielęgniarских, Medpharm, Wrocław, 2013**

B. Literatura uzupełniająca

1. H.P. Rang, M.M. Dale, J.M. Ritter, Farmakologia kliniczna, Czelej, Lublin, 2001

****oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku**

Nazwa zajęć Kliniczny zarys chorób wewnętrznych, zakaźnych		Forma zaliczenia Z/o		Liczba punktów ECTS 2																																																												
Kierunek studiów Dietetyka																																																																
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y																																																												
praktyczny	SPS	tak	---	V																																																												
Dyscyplina Nauki medyczne																																																																
Prowadzący zajęcia Dr Wojciech Homenda																																																																
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																											
	N (nauczyciel)		S (student)																																																													
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																																												
Wykład	20	---	30	---	2																																																											
Analiza piśmiennictwa			15																																																													
Opracowanie zagadnień do zaliczenia			15																																																													
Razem	20	---	30	---	2																																																											
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna																																																																
Wymagania wstępne Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka																																																																
Cele przedmiotu 1. Poznanie najczęściej występujących schorzeń poszczególnych układów i narządów oraz chorób zakaźnych oraz metod diagnostycznych																																																																
Treści programowe Choroby układu krążenia: niewydolność serca, niewydolność krążenia, nadciśnienie tętnicze, zaburzenia rytmu serca – objawy, diagnostyka, leczenie 1. Choroby układu oddechowego – objawy, diagnostyka, leczenie 2. Choroby układu moczowego – objawy, diagnostyka, leczenie 3. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego – objawy, diagnostyka, leczenie 4. Choroby układu pokarmowego – objawy, diagnostyka, leczenie 5. Choroby zakaźne: układu pokarmowego, zakażenia wirusami hepatotropowymi																																																																
Efekty uczenia się: Wiedza: W_01 Student zna etiopatogenezę, objawy, powikłania chorób poszczególnych układów narządowych W_02 Student zna etiopatogenezę, objawy, powikłania najczęściej występujących chorób zakaźnych W_03 Student zna metody diagnostyczne, lecznicze, stosowane w internie i w chorobach zakaźnych Umiejętności U_01 Student rozpoznaje w oparciu o opis przypadku i proponuje rozwiązanie problemów zdrowotnych w wybranych stanach chorobowych Kompetencje społeczne K_01 Student przejawia postawę otwartości na zdobywanie nowej wiedzy, bierze odpowiedzialność za działania własne, potrafi zorganizować pracę własną			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_03</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01			X							W_02			X							W_03			X							U_01			X		X				
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																							
W_01			X																																																													
W_02			X																																																													
W_03			X																																																													
U_01			X		X																																																											
			1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt																																																													

5. Opis przypadku
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Zaliczenie na podstawie testu pisemnego
(uzyskanie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%÷95% - 4,5

>95% -5,0

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.

4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.

3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W17, K_W15, K_W16
W_02	K_W17, K_W15, K_W16
W_03	K_W17,

U_01	K_U02, K_U11, K_U12, K_U15
K_01	K_K01 – K_K09
Wykaz literatury	
A. Literatura podstawowa	
Gajewski P., Choroby Wewnętrzne na podstawie Interny Szczeklika. Wyd.5, Medycyna Praktyczna, Kraków 2013*	
Cianciara J., Juszczyk J. (red.) Choroby zakaźne i pasożytnicze, Wydawnictwo Czelej, Lublin, 2012.*	
Dziubek Z. Choroby zakaźne i pasożytnicze. PZWL, Warszawa 2012*	
B. Literatura uzupełniająca	
Panasiuk A. Choroby infekcyjne układu pokarmowego. PZWL, Warszawa 2018	
Diagnostyka różnicowa w chorobach wewnętrznych / red. Edward Szczeklik. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 19 -19	
Cborowska H. Rudnicka A.; Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa 2007.	
Dobroszyńska A. (red.) Objawy chorób wewnętrznych : podręcznik dla studentów, Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2013	
*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku	

Nazwa zajęć Podstawy alergologii		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
ogólnoakademicki	SPS	tak		nie	V
Dyscyplina Nauki medyczne					
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. med. Barbara Kamińska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	15		10		1
Opracowanie zagadnień			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	15		10		1
Metody dydaktyczne					
Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna,					
Wymagania wstępne					
Wiedza w zakresie nauki o człowieku, w tym budowy, fizjologii układu pokarmowego (biologia) na poziomie szkoły średniej					
Cele przedmiotu					
Zapoznanie studentów z najważniejszymi chorobami alergicznymi, które we współczesnym świecie stanowią co raz większy problem zdrowotny, ekonomiczny i społeczny. Celem nauczania jest przygotowanie studenta do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej funkcjonowania układu pokarmowego u dziecka a w warunkach prawidłowych, funkcjonowania poszczególnych układów i narządów, metod i sposobów oceny prawidłowości trawienia i wchłaniania. Nabywanie umiejętności oceny objawów nieprawidłowości w tym objawów reakcji alergicznej funkcjonowania układu pokarmowego u dzieci w oparciu objawy alergii, o kryteria czynnościowe, oceny prawidłowości wyników laboratoryjnych. Kształtowanie postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu fizjologii i patologii funkcjonowania układu pokarmowego w poszczególnych grupach wiekowych u dziecka. Znaczenie zdobywanej wiedzy w aspekcie praktycznym.					
Treści programowe					
Problematyka wykładów:					
1. Alergia- najczęstsze reakcje alergiczne u dzieci, przyczyny. postępowanie					
2. Odębności w budowie i czynności układu pokarmowego u dzieci					
3. Główne czynności trawienia i wchłaniania w poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego					
4. Objawy chorobowe schorzeń somatycznych układu pokarmowego u dzieci					
5. Objawy chorobowe zaburzeń motoryki przewodu pokarmowego u dzieci					
6. Diety w schorzeniach przewodu pokarmowego					
7. Objawy nietolerancji, nadwrażliwości, alergii na białko mleka krowiego i gluten					
8. Leczenie żywieniowe- dojelitowe i pozajelitowe					
9. Programowanie leczenia żywieniowego na wybranych przykładach zaburzeń trawienia i wchłaniania u dzieci					
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne		
Wiedza W_01			A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów		

<p>Zna zasady prawidłowego funkcjonowania poszczególnych tkanek, narządów i układów oraz mechanizmy reakcji alergicznych, marsz alergiczny</p> <p>W_02 Rozumie zależności pomiędzy organizmem i środowiskiem zewnętrznym, zjawisko nietolerancji i nadwrażliwości, objawy, skutki, postępowanie.</p> <p>W_03 Posiada wiedzę na temat funkcjonowania organizmu człowieka w warunkach prawidłowych oraz roli mechanizmów fizjologicznych w utrzymaniu zdrowia i nabywania tolerancji</p> <p>Umiejętności U_01. Potrafi wykazać korelacje pomiędzy układami organizmu, reakcjami na czynniki zewnątrz i wewnątrz pochodne sprzyjające/ wywołujące reakcje alergiczne.</p> <p>U_02 Posiada umiejętność różnicowania objawów natychmiastowej i przewlekłej reakcji alergicznej i omówić stosowne postępowanie na opisie przypadku.</p> <p>U_03. Potrafi wskazać rolę diety w zespole żywieniowym w leczeniu żywieniowym w stanach niedożywienia lub otyłości/ nadwagi wynikające z przyczyn nieprawidłowego odżywiania</p> <p>Kompetencje społeczne K_01 Student rozumie potrzebę samokształcenia w zakresie diagnostyki oraz wykorzystania swojej wiedzy celem zaprogramowania w stanach fizjologii zasad żywienia w różnych grupach wiekowych.</p> <p>K_02 Student rozumie konieczność współpracy z lekarzem, pielęgniarką, rodzicami/opiekunami dziecka oraz innymi członkami zespołu terapeutycznego dla dobra pacjenta.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_03</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_03</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Opis przypadku. 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć</p> <p>Wykład: Zaliczenie kolokwium (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów) <60% - 2,0 60%÷68% - 3,0 69%÷77% - 3,5 78%÷86% - 4,0 87%÷95% - 4,5 >95% -5,0</p> <p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p>	Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01			X							W_02			X							W_03			X							U_01			X							U_02			X		X					U_03			X						
	Efekt kształcenia		Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																						
	W_01			X																																																																												
	W_02			X																																																																												
	W_03			X																																																																												
	U_01			X																																																																												
	U_02			X		X																																																																										
	U_03			X																																																																												
	Matryca efektów uczenia się dla zajęć																																																																															
Numer (symbol) efektu uczenia się					Odniesienie do efektów uczenia się na kierunku																																																																											

W01	K_W02, K_W05, K_W15, K_W16,
W02	K_W02, K_W05, K_W15, K_W16,
W03	K_W02, K_W05, K_W15, K_W16,
U01	K_U02, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16
U02	K_U02, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16
U03	K_U02, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16
K01	KK01
K02	KK01
Wykaz literatury A. Literatura podstawowa 1. Szajewska H., Horvath A., "Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży", Medycyna Praktyczna, 2017** 2. Książek J. (red.), "Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017", PZWL Warszawa 2017 ** 3. Albrecht P. Gastroenterologia dziecięca Czelej Warszawa 2014**	
B. Literatura uzupełniająca 1. Barbara Jakimowicz-Klein, Alergia u dzieci i dorosłych. Profilaktyka i skuteczne metody leczenia Wrocław, 1, 2015 PZWL 2. Alergia Astma Immunologia 2015, 20 (1): 17-23 Bręborowicz A i wsp. Postępowanie diagnostyczne w alergii na białka mleka krowiego u dzieci 3. Podstawy żywienia człowieka : z zadaniami / Robert Gajda, Anna Kołodziejczyk. - Wrocław : MedPharm Polska, 2019 4. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. PZWL, Warszawa 2007. 5. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL. Warszawa 2019. 6. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków 2008.	
**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku	

Nazwa zajęć Kliniczny zarys chorób onkologicznych		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1						
Kierunek studiów DIETETYKA										
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y					
praktyczny	SPS	TAK			V					
Dyscyplina Nauki medyczne										
Prowadzący zajęcia Prof. Eugeniusz Jadczyk										
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS					
	N (nauczyciel)		S (student)							
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne						
Wykłady	15		10		1					
Opracowanie zagadnień			2							
Przygotowanie tematycznej prezentacji multimedialnej			5							
Analiza piśmiennictwa			3							
Razem	15		10		1					
Metody dydaktyczne Metody podające: wykład informacyjny Metody problemowe: wykład problemowy, metoda przypadków										
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii i patofizjologii.										
Cele przedmiotu Celem nauczania jest zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą z zakresu etiologii, symptomatologii oraz terapii wybranych chorób onkologicznych.										
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Podstawowe pojęcia w onkologii. 2. Podstawy epidemiologii nowotworów. 3. Środowiskowe i genetyczne uwarunkowania rozwoju nowotworów 4. Strategie leczenia nowotworów. 5. Symptomatologia najczęstszych nowotworów. Elementy diagnostyki. 6. Obraz kliniczny wybranych nowotworów narządowych. Rak jelita grubego, rak piersi, rak tarczycy, rak żołądka, rak trzustki										
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu onkologii W_02 Zna podstawowe zasady leczenia onkologicznego W_03 Zna i omawia przyczyny, objawy i następstwa wybranych chorób onkologicznych Umiejętności U_01 Potrafi rozpoznać objawy wybranych chorób nowotworowych na opisie przypadku. U_02 Umie wykazać praktyczny związek między czynnikami środowiskowymi i genetycznymi a rozwojem nowotworu. U_03 Umie scharakteryzować zasady i elementy terapii onkologicznej w tym leczenia żywieniowego Kompetencje społeczne K_01 Wyciąga wnioski, jest refleksyjny, kreatywny szuka odniesień do problematyki zdrowia populacji oraz uzasadnień			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów							
		Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
Efekt kształcenia		1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01				X			X			
W_02				X			X	X		
W_03				X			X	X		
U_01				X		X	X	X		
U_02							X	X		
U_03							X	X		

w literaturze przedmiotu.

K_01											x
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Opis przypadku
6. Prezentacja
7. Opracowanie zagadnień
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Ocena z kolokwium - Test końcowy (kolokwium na ostatnich zajęciach)

Ocena prezentacji multimedialnej- samodzielna praca studenta, praca w grupach.

Tematy prezentacji (do wyboru dla studentów):

1. Obraz kliniczny wybranego nowotworu układu krwiotwórczego
2. Obraz kliniczny wybranego nowotworu przewodu pokarmowego.
3. Obraz kliniczny wybranego nowotworu narządu rodnego.
4. Obraz kliniczny wybranego nowotworu wieku dziecięcego.
5. Obraz kliniczny wybranego nowotworu układu moczowo-płciowego.
6. Obraz kliniczny wybranego nowotworu OUN.
7. Obraz kliniczny wybranego nowotworu skóry.

Ocena pracy własnej studenta- opracowanie zagadnień.

Propozycje zagadnień do opracowania przez studenta:

1. Czym jest nowotwór- wstęp do biologii nowotworów.
2. Jak poprawnie interpretować wynik badania histopatologicznego- podstawy nowoczesnej diagnostyki patomorfologicznej.
3. Najczęstsze nieprawidłowości laboratoryjne mogące świadczyć o rozwoju nowotworu.
4. Podstawowe problemy psychosomatyczne w onkologii.
5. Rokowanie i czynniki prognostyczne w onkologii.
6. Organizacja opieki onkologicznej w Polsce.

Zaliczenie kolokwium tj. uzyskanie sumarycznie min.60% punktów.

<60% - 2,0 (ndst)

60%÷68% - 3,0 (dst)

69%÷77% - 3,5 (dst plus)

78%÷86% - 4,0 (db)

87%÷95% - 4,5(db plus)

>95% - 5,0 (bdb)

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową stanowi średnia z poszczególnych składowych przedmiotu , dla których przypisane są wskaźniki liczbowe.

Ocena z kolokwium x 0,60+ Ocena z prezentacji x 0,20 + Ocena opracowanych zagadnień x 0,20= Ocena końcowa

Studenta obowiązuje pełna frekwencja na ocenianych zajęciach.

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusje, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje

	<p>społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W17
W_02	K_W16,
W_03	K_W15, K_W17
U_01	K_U02, K_U15, K_U11
U_02	K_U12, K_U11
U_03	K_U12, K_U11
K_01	K_K01, K_K02, K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Deptała A.: Onkologia w praktyce. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2015*
2. Jeziorski A.: Onkologia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2015*

B. Literatura uzupełniająca

1. Jeziorski A., Chirurgia Onkologiczna. Tom 1 Roz.: 3,4,5. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2009.
2. Krzakowski M., Potemski P., Wysocki Piotr, Warzocha K.: Onkologia Kliniczna Tom1. ViaMedica, Gdańsk 2015.
3. Artykuły i publikacje naukowe Sekcji Onkologii Polskiego Towarzystwa Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu (POLSPEN)
4. Kułakowski A., Skorońska-Gardas A.: Onkologia. Podręcznik dla studentów medycyny. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć KLINICZNY ZARYS CHOROÓB CHIRURGII OGÓLNEJ		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1																																								
Kierunek studiów DIETETYKA																																												
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																							
Praktyczny	SPS	tak			V																																							
Dyscyplina <i>Nauki medyczne</i>																																												
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab.n. med. Jerzy Lasek																																												
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																							
	N (nauczyciel)		S (student)																																									
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																								
Wykłady	15		10		1																																							
Opracowanie zagadnień			5																																									
Analiza piśmiennictwa			5																																									
Razem	15		10		1																																							
Metody dydaktyczne Wykład informacyjny z prezentacją Power Point połączony z dyskusją dydaktyczną																																												
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie anatomii, fizjologii, biochemii nabyta w procesie dydaktycznym w poprzednich semestrach kierunku „Dietetyka”																																												
Cele przedmiotu: Celem nauczania jest przekazanie studentowi podstawowej wiedzy na temat najczęstszych chorób chirurgicznych, tj. wymagających leczenia chirurgicznego z obszaru działania chirurgii ogólnej. Student zaznajomi się z pojęciem aseptyki, antyseptyki oraz z zasadami leczenia w oddziałach chirurgicznych. Omówione będą zabiegi operacyjne wykonywane w trybie pilnym oraz w trybie planowym z prezentacją konkretnych chorób chirurgicznych, tj. ostre choroby zapalne w obrębie jamy brzusznej, choroby przewodu pokarmowego, choroby nowotworowe, obrażenia w następstwie przebytych urazów. Omówione będą zasady postępowania pooperacyjnego ze szczególnym uwzględnieniem problematyki żywienia chorych po przebytych operacjach chirurgicznych. Kształtowanie postawy pogłębiania wiedzy na temat chorób chirurgicznych.																																												
Treści programowe: Rys historyczny chirurgii. Przygotowanie chorego do zabiegu operacyjnego, badania diagnostyczne w chirurgii. Podstawowe zasady leczenia pooperacyjnego. Powikłania po leczeniu chirurgicznym. Podstawy działań profilaktycznych. Postępowanie pooperacyjne. Płynoterapia, leczenie żywieniowe. Podstawy leczenia chirurgicznego chorych po ciężkim urazie. Podstawy chirurgii minimalnie inwazyjnej.																																												
Efekty uczenia się: Wiedza W_ 01 Zna zasady funkcjonowania narządów i układów w stanie zdrowia i w stanie choroby W _02 Posiada podstawowe wiadomości na temat chorób zapalnych i nowotworowych, zwłaszcza w obrębie jamy brzusznej i wynikające z nich zaburzenia w odżywianiu W _03 Zna wpływ wykonywanych operacji chirurgicznych oraz urazów na stan odżywienia			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną (Zo) B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																									
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01			X							W_02			X						
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																			
W_01			X																																									
W_02			X																																									

W_04 Zna wpływ żywienia na przebieg choroby chirurgicznej i ostateczny wynik leczenia

Umiejętności:

U_01 Rozpoznaje i proponuje rozwiązanie problemów zdrowotnych w chirurgii ogólnej w oparciu o opis przypadku.

Kompetencje społeczne:

K_01 Wykazuje aktywność w przyswajaniu nowych informacji dotyczących żywienia w stanach chorobowych, zwłaszcza tych, które wymagają leczenia chirurgicznego

W_03			X						
W_04			X						
U_01			X		X				

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Opis przypadku
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Test zaliczeniowy po zakończeniu wykładów informacyjnych połączonych z elementami dyskusji - sprawdzian pisemny – pytania otwarte

Wykład:

Zaliczenie - uzyskanie sumarycznie min. 60% trafnych odpowiedzi

<60%	- 2,0
60%÷68%	- 3,0
69%÷77%	- 3,5
78%÷86%	- 4,0
87%÷95%	- 4,5
>95%	-5,0

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi ocena uzyskana na teście zaliczeniowym. Treść pytań zaliczeniowych obejmuje wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne.

Obecność na wszystkich wykładach jest obowiązkowa. W razie usprawiedliwionej nieobecności student zobowiązany jest do odrobienia zaległości w porozumieniu z wykładowcą przedmiotu.

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - **wykazuje** znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W15
W_02	K_W16
W_03	K_W17
W_04	K_W17,
U_01	K_U10, K_U11, K_U12, K_U14
K_K01	K_K01, K_K03, K_K05, K_K06, K_K09

Wykaz literatury:**A. Literatura podstawowa**

- 1) CHIRURGIA: repetytorium, pod red. J. Fibaka, PZWL Warszawa, 2006*
- 2) CHIRURGIA, pod red. W. Noszczyka, Wyd. Lekarskie PZWL, 2019*
- 3) CHIRURGIA : podręcznik dla studentów wydziałów nauk o zdrowiu, pod red. S. Głuszka, Wyd. Czelej, Lublin 2008*

B. Literatura uzupełniająca

CHIRURGIA, red. James O. Garden, Wydawnictwo Polskie, 2015

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1																																								
Kierunek studiów DIETETYKA																																												
profil studiów		poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y																																							
praktyczny		SPS	tak	nie	V																																							
Dyscyplina Nauki medyczne																																												
Prowadzący zajęcia Prof. dr hab. med. Barbara Kamińska																																												
Formy zajęć		Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																						
		N (nauczyciel)		S (student)																																								
		studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																							
Wykłady		15		10																																								
Opracowanie zagadnień				5																																								
Analiza piśmiennictwa				5																																								
Razem		15		10	1																																							
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna,																																												
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie nauki o człowieku, w tym budowy, fizjologii układu pokarmowego (biologia) na poziomie szkoły średniej																																												
Cele przedmiotu Celem nauczania jest przygotowanie studenta do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej funkcjonowania układu pokarmowego i innych powiązanych u dziecka w warunkach prawidłowych, funkcjonowania poszczególnych układów i narządów, metod i sposobów oceny prawidłowości trawienia i wchłaniania. Nabywanie umiejętności oceny objawów nieprawidłowości funkcjonowania układu pokarmowego u dzieci w oparciu o kryteria czynnościowe, oceny prawidłowości wyników laboratoryjnych. Kształtowanie postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu fizjologii i patologii funkcjonowania układu pokarmowego w poszczególnych grupach wiekowych u dziecka. Znaczenie zdobywanej wiedzy w aspekcie praktycznym																																												
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> Odrębności w budowie i czynności układu pokarmowego u dzieci Główne czynności trawienia i wchłaniania w poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego Objawy chorobowe schorzeń somatycznych układu pokarmowego u dzieci Objawy chorobowe zaburzeń motoryki przewodu pokarmowego u dzieci Diety w schorzeniach przewodu pokarmowego Leczenie żywieniowe- dojelitowi i pozajelitowe Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> Ćwiczenia programowania leczenia żywieniowego na wybranych przykładach zaburzeń trawienia i wchłaniania u dzieci 																																												
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Zna zasady prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego, nerwowego, endokrynnego oraz najczęstsze objawy schorzeń tego układu u dzieci W_02		Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01			X							W_02			X						
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																			
W_01			X																																									
W_02			X																																									

<p>Wykazuje znajomość roli układu pokarmowego w procesach trawienia i wchłaniania i skutków ich zaburzeń oraz diagnostyki medycznej służącej do oceny stanu zdrowia.</p> <p>W_03 Posiada wiedzę na temat prawidłowego odżywiania dzieci w poszczególnych grupach wiekowych i w stanach patologicznych</p> <p>Umiejętności U_01. Potrafi wykazać korelację pomiędzy układami organizmu, zależności i procesy zachodzące w organizmie dziecka w zależności od grup wiekowych.</p> <p>U_02. Na podstawie opisu przypadku dokonuje oceny funkcjonowania układu pokarmowego u dzieci.</p> <p>U_03. Potrafi wykazać korelację pomiędzy objawami a wynikami badań diagnostycznych w schorzeniach u dzieci.</p> <p>Kompetencje społeczne K_01 Student rozumie potrzebę samokształcenia w zakresie diagnostyki oraz wykorzystania swojej wiedzy celem interpretacji stanu pacjenta w zdrowiu i chorobie w różnych grupach wiekowych.</p> <p>K_02 Wykazuj kreatywność w pozyskiwaniu nowych informacji niezbędnych dla właściwej interpretacji obserwowanych zjawisk, pracuje w zespole rozwiązującym problem medyczny..</p>	<table border="1" data-bbox="799 98 1476 255"> <tr><td>W_03</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>U_01</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>U_02</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>U_03</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Opis przypadku 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć <p>Ocena końcowa z przedmiotu: Zaliczenie kolokwium (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)</p> <p><60% - 2,0 60%÷68% - 3,0 69%÷77% - 3,5 78%÷86% - 4,0 87%÷95% - 4,5 >95% -5,0</p> <p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)</p> <p>5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.</p> <p>4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie</p>	W_03			X							U_01			X							U_02			X		X					U_03			X						
W_03			X																																						
U_01			X																																						
U_02			X		X																																				
U_03			X																																						

	ustosunkowuje się do nich. 2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_ KW 01 KW19 KW20 KW21 KW22
W_02	K_ KW01, KW 05 KW 22
W_03	K_ KW 01 KW 20
U_01	K_ , KU02, KU11 KU12
U_02	K_ KU 12 KU 13, KU 15
U_03	K_ , KU02, KU11 KU12 KU15
K_01	K_ K01, K02 K03 K04 K05 K06 K07 K08 K09
K_02	K_ K01, K02 K03 K04 K05 K06 K07 K08 K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Wanda Kawalec i wsp., Repetytorium pediatrii, PZWL Wydawnictwo Warszawa 2005*
2. Anna Obuchowicz Badanie podmiotowe i przedmiotowe w pediatrii Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2010*
3. Szajewska H., Albrecht P., Jak żywić niemowlęta i małe dzieci : praktyczny poradnik dla matek, Wyd. 2, PZWL, Warszawa 2005*

B. Literatura uzupełniająca

Portal mppl Medycyna praktyczna: wybrane zagadnienia wskazane przez wykładowcę:

Choroby układu oddechowego, Choroby układu pokarmowego, Choroby nerek i dróg moczowych, Choroby neurologiczne, Choroby noworodków, Cukrzyca u dzieci, Choroby endokrynologiczne
Choroby krwi

Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków 2008.

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Nazwa zajęć Kuchnie etniczne i regionalne		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	tak			V
Dyscyplina Technologia żywności i żywienia					
Prowadzący zajęcia Dr Wlademar Żyngiel					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Opracowanie zagadnień			10		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			5		
Analiza piśmiennictwa					
Ćwiczenia	20		30		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			20		
Analiza piśmiennictwa			30		
Razem	30		45		3
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku, ćwiczenia produkcyjne					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej					
Cele przedmiotu Zapoznanie ze zwyczajami żywieniowymi różnych stron świata oraz poznanie surowców i technik kulinarnych charakterystycznych dla kuchni regionalnych i etnicznych.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kształtowanie się kuchni regionalnych 2. Kuchnia staropolska, specyfika regionalnych specjalności kulinarnych w Polsce 3. Wpływ religii na akceptację lub odrzucenie żywności, zwyczaje towarzyszące konsumpcji żywności w różnych społecznościach świata – surowce zabronione, symbolika żywności. 4. Wybrane zagadnienia kuchni Europejskiej i światowej. Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> 1. Surowce i technologia przygotowywania potraw kuchni regionalnych. 2. Potrawy kuchni włoskiej. 					

3. Potrawy kuchni meksykańskiej.
4. Kuchnia francuska.
5. Potrawy kuchni hiszpańskiej.
6. Kuchnia Dalekiego Wschodu.
7. Zwyczaje towarzyszące konsumpcji posiłków w różnych rejonach świata.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Posiada wiedzę na temat surowców i potraw kuchni różnych narodowości na przestrzeni wieków.

W_02 Zna zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla różnych rejonów i kultur.

Umiejętności

U_01 Charakteryzuje cechy kuchni różnych narodowości.

U_02 Planuje jadłospisy poszczególnych kuchni regionalnych i etnicznych.

U_03 Sporządza potrawy charakterystyczne dla różnych kuchni.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X			X	X		
W_02			X			x	X		
U_01					X			X	
U_02					X			X	
U_03					X			X	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Opracowanie zagadnień
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład

1. Ocena z testu pisemnego
2. Prezentacja multimedialna - samodzielna praca studenta

Opracowanie zagadnień - samodzielna praca studenta

ocena z testu x 0,60 + samodzielna praca studenta x 0,40

Ćwiczenia:

1. Średnia arytmetyczna ocen ze sprawozdań
2. Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)
3. Średnia ocena ze sprawdzianów kontrolnych przed przystąpieniem do doświadczeń

średnia z ocen z sprawozdań x 0,70 + ocena za samodzielną pracę na ćwiczeniach, wyciąganie wniosków x 0,25 + ocena ze sprawdzianów kontrolnych x 0,25

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcowa jest wyliczana na podstawie procentowego udziału ocen.

Obecność na wszystkich ćwiczeniach laboratoryjnych jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany w formie wejściówki; brak przygotowania do zajęć jest równoznaczny z ich niezaliczeniem.

Warunki odrabiania zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:

Odrabianie ćwiczeń zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem ćwiczeń w okresie nieobecności następuje po ustaleniu terminu z osobą prowadzącą zajęcia.

Zarówno student powracający z urlopu dziekańskiego jak i student powtarzający rok, ma obowiązek uczęszczania na wszystkie zajęcia oraz przystąpienia do egzaminu. Jedynie w przypadku uzyskania z egzaminu w danym roku oceny co najmniej dostatecznej (3.0) Student powtarzający rok z powodu innego przedmiotu może być zwolniony z konieczności uczęszczania na zajęcia i zdawania egzaminu

Forma zaliczenia:

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych i uzyskanie oceny pozytywnej z wykładów.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W07, K_W18
W_02	K_W18
U_01	K_U18
U_02	K_U18, K_U20
U_03	K_U18, K_U20
K_01	K_K01
K_02	K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Polska kuchnia regionalna. PWN W-wa 2015**
2. Polska kuchnia regionalna.FENIX W-wa 2017**
3. Kuchnie Świata. Świat Książki W-wa 2018**

B. Literatura uzupełniająca

1. Śląska regionalna kuchnia polska prac. Zbiorowa Artemis 2015 ebook
2. Podlasie i Lubelszczyzna regionalna kuchnia polska prac. Zbiorowa Artemis 2015 ebook

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna		Forma zaliczenia E		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku	zajęcia do wyboru	semestr/y	
praktyczny	SPS	tak	---	V	
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Magdalena Tańska Mgr Aleksandra Góral-Kubasik					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	20		30		2
Opracowanie zagadnień			10		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			10		
Analiza piśmiennictwa			10		
Ćwiczenia	20		30		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Przygotowanie projektu			10		
Analiza piśmiennictwa			10		
Razem	40		60		4
Metody dydaktyczne · wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy · ćwiczenia audytorjne: metoda projektów, praca w grupach, dyskusja					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej					
Cele przedmiotu Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i metodami promocji zdrowia, edukacji zdrowotnej i profilaktyki chorób. Student uzyska umiejętności z zakresu planowania i realizacji promocji zdrowia oraz edukacji zdrowotnej dla jednostki i społeczności lokalnych.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zdrowie człowieka – definicja, kryteria oceny, modele zdrowia. 2. Styl życia jako czynnik wpływający na zdrowie człowieka. 3. Uwarunkowania zachowań zdrowotnych. 4. Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna – definicja, cele i zadania. 5. Cele i obszary promocji zdrowia. 6. Podejście siedliskowe promocji zdrowia – programy promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej realizowane w Polsce i na świecie (zdrowe miasto, szkoła promująca zdrowie, zakład pracy promujący zdrowie, szpital promujący zdrowie). 7. Cele i zadania Narodowego Programu Zdrowia – analiza założeń, celów, metod. 8. Zasady planowania, wdrażania i ewaluacji programów promocji zdrowia. 					

9. Metody wykorzystywane w promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej.

10. Zasady profilaktyki zdrowotnej chorób.

Problematyka ćwiczeń:

1. Zastosowanie metod wykorzystywanych w promocji zdrowia i edukacji prozdrowotnej
2. Identyfikacja zachowań zdrowotnych i rozpoznawanie czynników ryzyka chorób wynikających z niewłaściwego stylu życia jednostek i społeczności lokalnych.
3. Planowanie, realizacja i ewaluacja siedliskowych działań promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej (zdrowe miasto, szkoła promująca zdrowie, zakład pracy promujący zdrowie, szpital promujący zdrowie) z wykorzystaniem odpowiedniego modelu promocji zdrowia i metod edukacji zdrowotnej.
4. Planowanie edukacji zdrowotnej w profilaktyce chorób cywilizacyjnych – edukacja zdrowotna społeczności lokalnych i jednostki.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Definiuje promocję zdrowia i edukację prozdrowotną oraz ich cele i zadania

W_02 Potrafi wymienić podstawowe zadania i cele programów promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej realizowane w Polsce i na świecie

W_03 Zna metody opracowywania, wdrażania i ewaluacji promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej

W_04 Charakteryzuje zasady promocji zdrowia i edukacji prozdrowotnej różnych społeczności lokalnych

Umiejętności

U_01 Stosuje odpowiednie metody promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej

U_02 Opisuje uwarunkowania zachowań zdrowotnych i rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających z niewłaściwego stylu życia

U_03 Konstruuje indywidualne programy promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej wykorzystując odpowiednie metody i techniki promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej, uwzględniając profilaktykę zdrowotną chorób

U_04 Potrafi przeprowadzić edukację zdrowotną dla społeczności lokalnych i jednostki

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X							
W_02		X							
W_03		X							
W_04		X							
U_01						X			
U_02						X			
U_03						X			
U_04						X			
K_01									X
K_02									X
K_03									X
K_04									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Egzamin pisemny w formie testu (uzyskanie minimum 50% poprawnych odpowiedzi)

Ćwiczenia:

Przygotowanie i prezentacja multimedialna programu promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej dla jednostki lub społeczności lokalnej

Matryca efektów uczenia się dla zajęć	
Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W19
W_02	K_W19, K_W20
W_03	K_W19, K_W22
W_04	K_W19, K_W22
U_01	K_U09
U_02	K_U09, K_U11
U_03	K_U09, K_U11
U_04	K_U09, K_U11
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_03	K_K07, K_08
K_04	K_K09
Wykaz literatury	
A. Literatura podstawowa	
1. Cianciara D.: Zarys współczesnej promocji zdrowia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010*	
2. Woynarowska B: Edukacja zdrowotna.: Podręcznik akademicki Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012*	
3. Karski J. B.: Praktyka i teoria promocji zdrowia. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2003*	
B. Literatura uzupełniająca	
1. Sygit J.: Zdrowie publiczne. Wydawnictwo Oficyna, Warszawa 2010	
2. Kuński H.: Promowanie zdrowia. Podręcznik dla studentów wychowania fizycznego i zdrowotnego. Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2000	
3. Maksymiuk T., Bartkowiak L.: Badanie stanu zdrowia populacji i funkcjonowanie opieki zdrowotnej – wybrane zagadnienia. Wydawnictwo AM Poznań, Poznań 2002	
4. Białek E. D.: Edukacja zdrowotna w praktyce. Wydawnictwo Instytut Psychosyntezy 2012	
5. Jabłońska-Chmielewska A., Jarosz M., Horoch Cz.: Zdrowie Publiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014	
6. Sierakowska M., Wrońska I.: Edukacja zdrowotna w praktyce pielęgniarstwa. Wydawnictwo Naukowe PZWL, Warszawa 2014	
7. Cylkowska-Nowak M.: Edukacja zdrowotna – możliwości, problemy, ograniczenia. Wydawnictwo UM Poznań, Poznań 2008.	
8. Bulska J.: Zagrożenia zdrowia chorobami cywilizacyjnymi. Oficyna Wydawnicza Impuls 2008*	
*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku	

Nazwa zajęć Toksykologia i bezpieczeństwo żywności		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3							
Kierunek studiów DIETETYKA											
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y						
praktyczny	studia pierwszego stopnia	tak		-	V						
Dyscyplina nauki farmaceutyczne											
Prowadzący zajęcia prof. Juliusz Przysławski											
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS						
	N (nauczyciel)		S (student)								
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne							
Wykład	15		35		2						
Ćwiczenia Umiejętności Praktycznych	10		15		1						
Razem	25		50		3						
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna, metoda praktyczna - ćwiczenia przedmiotowe.											
Wymagania wstępne Wiedza w zakresie biologii na poziomie szkoły średniej.											
Cele przedmiotu Poznanie wiadomości dotyczących trucizn i zatruc w kontekście bezpieczeństwa żywności, czynników wpływających na toksyczność ksenobiotyków, mechanizmów działania toksycznego, toksyczności leków, substancji uzależniających, metali, niemetali i ich związków nieorganicznych, rozpuszczalników, pestycydów, tworzyw sztucznych; podstaw toksykologii środowiskowej i żywności.											
<ol style="list-style-type: none"> Podstawy toksykologii Toksykologia ogólna <ol style="list-style-type: none"> Pojęcia trucizny i zatrucia Wpływ czynników fizyko-chemicznych i biologicznych na działanie trucizn Losy trucizn w organizmie Mechanizmy działania toksycznego substancji chemicznych. Toksykologia szczegółowa <ol style="list-style-type: none"> Rozpuszczalniki organiczne Zatrucia gazami Metale, niemetale i ich połączenia nieorganiczne Tworzywa sztuczne Toksyny zwierzęce Zatrucia grzybami Zatrucia lekami Podstawy toksykologii i bezpieczeństwa żywności. Ocena toksyczności substancji chemicznych (toksodynamika, toksykometria). 											
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne								
Wiedza W_01 Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii i bezpieczeństwa żywności. W_02 Zna i omawia mechanizmy działania trucizn. W_03 Zna podstawowe zasady klasyfikacji trucizn i składników pokarmowych.			A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów								
			Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
Efekt kształcenia			1	2	3	4	5	6	7	8	9

Umiejętności

U_01 Potrafi rozróżnić mechanizmy działania wybranych trucizn.

U_02 Umie wykazać praktyczny związek pomiędzy mechanizmem działania wybranej trucizny i składnika pokarmowego a ich właściwościami toksycznymi.

U_03 Umie scharakteryzować interakcje, które mogą być wynikiem działania wybranych trucizn i składników pokarmowych.

Kompetencje społeczne

K_01 Student akceptuje standardy etyczne i prawne w odniesieniu do zagadnień toksykologicznych i oceny toksyczności substancji chemicznych

K_02 Student jest refleksyjny, kreatywny i szuka odniesień do problematyki bezpieczeństwa żywności oraz uzasadnień w literaturze przedmiotu.

W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01			X						
U_02			X						
U_03			X						
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Zajęcia z Toksykologii obejmują

Wykłady.

Na końcowe zaliczenie z oceną składa się 12 pytań zamkniętych (0-6 punktów) i 3 pytania otwarte (0-6 punktów).

Punktacja:

ocena dostateczna:	6,00-7,00
ocena dość dobra:	7,50 -8,50
ocena dobra:	9,00-9,50
ocena ponad dobra:	10,00-10,50
ocena bardzo dobra:	11,00-12,00

Ćwiczenia:

Średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium)

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusje, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **60%-68%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych

	osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich. 2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej 60% . Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W03, K_W08
W_02	K_W05, K_W06
W_03	K_W17
U_01	K_U22
U_02	K_U22
U_03	K_U24
K_01	K_K01, K_K08
K_02	K_K01

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

W. Seńczuk, Toksykologia współczesna, PZWL, 2005.*

J.K. Piotrowski, Podstawy toksykologii, WNT, 2006.*

Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K, Ruth P., Farmakologia i toksykologia, Med. Ph., Wrocław 2016, wyd. 4**

B. Literatura uzupełniająca

R. Dreisbach, W. Robertson, Vademecum zatruc, PZWL, 1982*

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Podstawy diagnostyki laboratoryjnej		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 3	
Kierunek studiów					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
Praktyczny	SPS	Tak			V
Dyscyplina Nauki medyczne					
Prowadzący zajęcia Dr n. o zdr. Izabela Ewa Tomaszewska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	20		30		2
Przygotowanie do kolokwium			7		
Analiza piśmiennictwa, samokształcenie			10		
Konsultacje			3		
Ćwiczenia	15		10		1
Przygotowanie do ćwiczeń i kolokwium			10		
Razem	35		40		3
Metody dydaktyczne Metoda podająca - wkład informacyjny, metoda aktywizująca – dyskusja dydaktyczna, metoda praktyczna - ćwiczenia laboratoryjne					
Wymagania wstępne Podstawowe wiadomości z biochemii, anatomii i fizjologii człowieka					
Cele przedmiotu Zapoznanie studentów z interpretacją wyników laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu oraz wytycznymi dotyczącymi zasad pobierania materiału biologicznego do badań laboratoryjnych.					
Treści programowe Wykłady Materiał do badań laboratoryjnych Wpływ czynników przedanalitycznych na wynik badania laboratoryjnego Interpretacja wyniku badania laboratoryjnego Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą Badania hematologiczne przydatne dla dietetyków Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego i interpretacja ich wyników Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób wątroby i trzustki i interpretacja ich wyników Ćwiczenia Analityka ogólna – badania podstawowe. Podstawowe badania z zakresu hemostazy. Podstawowe badania biochemiczne krwi Podstawy diagnostyki hematologicznej. Podstawy diagnostyki serologicznej.					
Efekty uczenia się: Wiedza W_01			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną		

Zna definicję i podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej

W_02

Zna rodzaje materiałów biologicznych wykorzystywanych w diagnostyce laboratoryjnej oraz zasady pobierania materiału do badań;

W_03

Zna podstawy teoretyczne i praktyczne diagnostyki laboratoryjnej;

Umiejętności

U_01

Umie stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia

U_02

Interpretuje badania laboratoryjne i identyfikuje przyczyny odchyleń;

U_03

Potrafi samodzielnie przeprowadzić badania oraz zinterpretować uzyskane wyniki, odczytać i dokonać analizy podstawowych wyników laboratoryjnych.

U_04

Potrafi posługiwać się podstawową aparaturą pomiarową

Kompetencje społeczne

K_01

Posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej

K_02

Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy z materiałem biologicznym.

K_03

Przestrzega tajemnicy zawodowej i prawa pacjenta

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01			X						
U_02			X					X	
U_03			X					X	
U_04			x					X	
K_01									X
K_02									X
K_03									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60% - 2,0

60%÷68% - 3,0

69%÷77% - 3,5

78%÷86% - 4,0

87%÷95% - 4,5

>95% -5,0

Ćwiczenia:

- Średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów (student musi uzyskać zaliczenie z każdego cząstkowego kolokwium)
- Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

Średnia z ocen z kolokwiów x 0,70+ ocena za samodzielną pracę studenta x 0,30

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 2 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 1}{3}$$

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani. Stopień

	<p>przygotowania studenta jest sprawdzany w formie kolokwium wejściowego.</p> <p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W02, K_W03, K_W022
W_02	K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W022
W_03	K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W022
U_01	K_U01, K_U02, K_U015,
U_02	K_U01, K_U02, K_U015,
U_03	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U015,
U_04	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U015,
K_01	K_K01
K_02	K_K08
K_03	K_K06

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Próbkki: od pacjenta do laboratorium. Wpływ zmienności przedanalizycznej na jakość wyników badań laboratoryjnych. (red. W. Guder, S. Narayan, H. Wisser, B. Zawta), MedPharma Polska, Wrocław, 2009.*
2. Diagnostyka laboratoryjna. (red. B. Solnica), PZWL, 2014 *
3. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. (red. L. Ostrowska, K. Orywał, E. Stefańska) PZWL, Warszawa 2018**

B. Literatura uzupełniająca

1. Diagnostyka laboratoryjna. B. Neumeister i wsp., wyd. Urban&Partner 2003
2. Diagnostyka laboratoryjna. J.J. Tomaszewski. 2001
3. Gospodarka wodno-elektrolitowa i kwasowo-zasadowa w stanach fizjologii i patologii. Kokot F.: PZWL, 2005.*
4. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. (red. A.Dembińska-Kieć, J. Naskalski), Elsevier Urban &Partner, Wrocław, 2010

Czasopisma

„Postępy Higieny i Medycyny Doświadczalnej” – czasopismo wydawane przez IITD PAN (on line)

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 4																														
Kierunek studiów DIETETYKA																																		
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																													
praktyczny	SPS			tak	V																													
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																		
Prowadzący zajęcia																																		
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																													
	N (nauczyciel)		S (student)																															
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne																														
Praktyka			120		4																													
Razem			120		4																													
Metody dydaktyczne Problemowe: dyskusja dydaktyczna Aktywizujące: metoda sytuacyjna, Praktyczne: pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z instruktążem, indywidualne projekty studenckie, praca w grupach.																																		
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej																																		
Cele przedmiotu Zapoznanie z podstawowymi pojęciami i metodami promocji zdrowia, edukacji zdrowotnej i profilaktyki chorób. Przekazanie umiejętności z zakresu planowania i realizacji promocji zdrowia oraz edukacji zdrowotnej dla jednostki i społeczności lokalnych.																																		
Treści programowe Praktyka semestralna <ul style="list-style-type: none"> 1. Cele i zadania promocji zdrowia. Programy zdrowotne realizowane w Polsce. 2. Identyfikacja zachowań zdrowotnych i rozpoznawanie czynników ryzyka chorób wynikających z niewłaściwego stylu życia jednostek i społeczności lokalnych. 3. Planowanie, realizacja i ewaluacja siedliskowych działań promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej (zdrowe miasto, szkoła promująca zdrowie, zakład pracy promujący zdrowie, szpital promujący zdrowie) z wykorzystaniem odpowiedniego modelu promocji zdrowia i metod edukacji zdrowotnej. 4. Planowanie edukacji zdrowotnej w profilaktyce chorób cywilizacyjnych – edukacja zdrowotna społeczności lokalnych i jednostki. 																																		
Efekty uczenia się: Wiedza W_01 Zna cele i zadania zdrowia publicznego oraz realizowane programy zdrowotne. W_02 Zna czynniki determinujące zdrowie człowieka, aktualne problemy zdrowotne w Polsce i metody ich zaspokajania. W_03 Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania oraz zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																															
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																									
W_01								X																										

<p>Umiejętności U_01 Planuje, realizuje i ewaluje siedliskowe działania promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej i prowadzi dokumentację podejmowanych działań. U_02 Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta i ich rodzin. U_03 Planuje i prowadzi edukację zdrowotną w profilaktyce chorób społecznych i cywilizacyjnych.</p> <p>Kompetencje społeczne K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii. K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.</p>	W_02								X	
	W_03								X	
	U_01								X	
	U_02								X	
	U_03								X	
	K_01									X
	K_02									X
	K_01									X
	K_02									X
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Sprawozdanie 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć 									
	<p>Ocena niedostateczna (2,0) - niedostateczne opanowanie efektów uczenia się (poniżej 55%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obecność poniżej 100%. • Brak wiedzy z zakresu treści programowych z przedmiotu. • Brak przygotowania do zajęć. • Niezainteresowany pracą, nie stosuje zasad BHP. • Nie współpracuje z zespołem terapeutycznym, niechętnie nawiązuje kontakt, nie zadaje pytań. • Słabo komunikuje się z pacjentem. 									
	<p>Ocena dostateczny (3,0) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym (poniżej 56-64%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Słaba znajomość treści programowych przedmiotu. • Tylko część zadań (mniej niż połowa) wykonuje samodzielnie. • Mało zainteresowany pracą, czasami wymaga przypomnienia zasad BHP. • Słabo współpracuje z zespołem terapeutycznym, rzadko nawiązuje kontakt słowny, rzadko zadaje pytania. • Komunikacja z pacjentem ma charakter formalny, ograniczony. • Obecność na zajęciach 100%. 									
	<p>Ocena dostateczny plus (3,5) - opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości). • Większość zadań wykonuje samodzielnie. • Stosuje zasady BHP. 									

- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry (4,0) - Opanowanie efektów uczenia się w stopniu dostatecznym z plusem (poniżej 65-74%).

- Wiedza teoretyczna z programu przedmiotu oceniona na dostateczny z plusem (pomiar z testu wiadomości).
- Większość zadań wykonuje samodzielnie.
- Stosuje zasady BHP.
- Dość dobre zainteresowanie specyfiką pracy, stara się współpracować z zespołem terapeutycznym, rozmawiać, zadaje pytania.
- Dość chętnie nawiązuje kontakt słowny z pacjentem, ale informacja niepełna.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena dobry plus (4,5) - opanowanie efektów uczenia się na ocenę dobry z plusem (poniżej 85-91%).

- Poziom wiedzy z zakresu wiedzy teoretycznej z przedmiotu na ocenę dobry plus.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Zainteresowany specyfiką pracy, dużo pyta.
- Komunikatywny, dobrze współpracuje z zespołem terapeutycznym i pacjentami.
- Obecność na zajęciach 100%.

Ocena bardzo dobry (5,0) - bardzo dobre opanowanie efektów uczenia się (poniżej 92-100%).

- Poziom wiedzy teoretycznej z zakresu treści programowych przedmiotu na ocenę bardzo dobrą.
- Samodzielnie wykonuje zadania.
- Stosuje zasady BHP.
- Bardzo zainteresowany specyfiką pracy, wyjątkowo aktywny, chętnie pomaga innym pracownikom.
- Taktowny, kulturalny w kontaktach interpersonalnych.
- Obecność na zajęciach 100%.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W19, K_W20
W_02	K_W19
W_03	K_W22
U_01	K_U09, K_U10
U_02	K_U09
U_03	K_U09
K_01	K_K01, K_K02

K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_03	K_K07, K_K08
K_04	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Cianciara D.: Zarys współczesnej promocji zdrowia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010*
2. Woynarowska B: Edukacja zdrowotna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012*
3. Bulska J.: Zagrożenia zdrowia chorobami cywilizacyjnymi. Oficyna Wydawnicza Impuls 2008*

B. Literatura uzupełniająca

1. Sygit J.: Zdrowie publiczne. Wydawnictwo Oficyna, Warszawa 2010
2. Kuński H.: Promowanie zdrowia. Podręcznik dla studentów wychowania fizycznego i zdrowotnego. Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2000
3. Maksymiuk T., Bartkowiak L.: Badanie stanu zdrowia populacji i funkcjonowanie opieki zdrowotnej – wybrane zagadnienia. Wydawnictwo AM Poznań, Poznań 2002
4. Białek E. D.: Edukacja zdrowotna w praktyce. Wydawnictwo Instytut Psychosyntezy 2012
5. Jabłońska-Chmielewska A., Jarosz M., Horoch Cz.: Zdrowie Publiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
6. Sierakowska M., Wrońska I.: Edukacja zdrowotna w praktyce pielęgniarstwa. Wydawnictwo Naukowe PZWL, Warszawa 2014
7. Cyłkowska-Nowak M.: Edukacja zdrowotna – możliwości, problemy, ograniczenia. Wydawnictwo UM Poznań, Poznań 2008.
8. Karski J. B.: Praktyka i teoria promocji zdrowia. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2003

***oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku**

Semestr VI

Nazwa zajęć Dietoterapia chorób (żywienie w chorobach metabolicznych, układu krążenia i przewodu pokarmowego)		Forma zaliczenia E		Liczba punktów ECTS 12	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS			Nie	VI
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Magdalena Tańska, Prof. Juliusz Przysławski, Mgr Aleksandra Góral-Kubasik, Mgr Milena Taranowicz, Mgr Emilia Gołębiowska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	50		75		5
Opracowanie zagadnień			20		
Przygotowanie prezentacji multimedialnej			25		
Analiza piśmiennictwa			30		
Ćwiczenia	90		85		7
Przygotowanie do ćwiczeń			15		
Opracowanie zagadnień			20		
Analiza piśmiennictwa			20		
Przygotowanie planu żywieniowego			30		
Razem	140		160		12
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej, fizjologii i propedeutyki żywienia					
Cele przedmiotu Zapoznanie z podstawowymi zasadami postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych, chorobach układu krążenia i układu pokarmowego. Przedstawienie zasad profilaktyki chorób dietozależnych. Planowanie jadłospisów dla chorych.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Zasady żywienia w nadwadze i otyłości. 2. Żywienie w cukrzycy. 3. Zespół metaboliczny – kryteria rozpoznania, dietoterapia. 4. Żywienie w hiperlipidemiach.					

5. Zasady żywienia w dnie moczanowej.
6. Żywienie w nadciśnieniu tętniczym.
7. Zasady żywienia w miażdżycy.
8. Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku.
9. Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy.
10. Żywienie w chorobach jelit.
11. Żywienie w chorobach dróg żółciowych.
12. Żywienie w chorobach wątroby.
13. Żywienie w chorobach trzustki.

Problematyka ćwiczeń:

1. Dietoterapia otyłości – planowanie diety niskokalorycznej, produkty zalecane i przeciwwskazane.
2. Planowanie jadłospisu z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zastosowanie indeksu glikemicznego, wyliczanie wymienników węglowodanowych.
3. Dyslipidemia – planowanie diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, produkty zalecane i przeciwwskazane.
4. Planowanie diety ubogopurynowej, produkty zalecane i przeciwwskazane.
5. Planowanie żywienia w nadciśnieniu tętniczym.
6. Produkty zalecane i przeciwwskazane w profilaktyce miażdżycy, planowane jadłospisu.
7. Dieta w chorobach jamy ustnej i przełyku – planowanie diety płynnej, płynnej wzmocnionej, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
8. Planowanie jadłospisu w chorobach jelit, wykorzystanie produktów pobudzających i przyspieszających perystaltykę jelit. Dieta bogato i ubogoreszkowa.
9. Planowanie diety lekkostrawnej z ograniczeniem błonnika i tłuszczu.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych, układu krążenia i przewodu pokarmowego.

W_02 Rozumie zależność pomiędzy żywieniem a chorobami dietozależnymi. Zna zasady profilaktyki chorób.

W_03 Posiada wiedzę na temat zapotrzebowania na składniki odżywcze w chorobach dietozależnych.

Umiejętności

U_01 Charakteryzuje zalecenia żywieniowe dla poszczególnych diet leczniczych.

U_02 Oznacza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze w chorobach dietozależnych.

U_03 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

Egzamin

B. Formy i kryteria zaliczenia

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01		X	X						
W_02		X	X						
W_03		X	X						
U_01			X						
U_02			X		X				
U_03								x	

skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.
 K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
 K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.
 K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

K_01										X
K_02										X
K_03										X
K_04										X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

1. kolokwium zaliczeniowe
2. Prezentacja multimedialna-- samodzielna praca studenta
3. Opracowanie zagadnień - samodzielna praca studenta

ćwiczeń kolokwium zaliczeniowe x 0,60 + ocena z prezentacji multimedialnej x 0,20 + ocena z opracowanych zagadnień x 0,20

Ćwiczenia:

1. Sprawozdania z ćwiczeń (plany żywieniowe)
2. Samodzielna praca studenta na ćwiczeniach (zaangażowanie w wykonywanie zadań, wyciąganie wniosków, prezentacja wyników)

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnią ważoną ze składowych form zajęć, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocenę końcowa jest wyliczana na podstawie procentowego udziału oceny A i oceny B z egzaminu końcowego.

Ocenę A stanowi średnia ważona ocen ćwiczeń i wykładów, dla których wagami są przypisane im liczby punktów ECTS. Ocena A stanowi 60% oceny końcowej, a egzamin 40%.

$$A = \frac{\text{ocena z wykładów} \times 2 + \text{ocena z ćwiczeń} \times 1}{3}$$

następnie
$$\frac{A \times 60 + B \times 40}{100}$$

Obecność na wszystkich ćwiczeniach jest obowiązkowa. Do ćwiczeń studenci przystępują przygotowani.

Warunki odrabiania zajęć opuszczonych z przyczyn usprawiedliwionych:

Odrabianie ćwiczeń zajęć oraz zaliczenia materiału będącego przedmiotem ćwiczeń w okresie nieobecności następuje po ustaleniu terminu z osobą prowadzącą zajęcia.

Zarówno student powracający z urlopu dziekańskiego jak i student powtarzający rok, ma obowiązek uczęszczania na wszystkie zajęcia oraz przystąpienia do egzaminu. Jedynie w przypadku uzyskania z egzaminu w danym roku oceny co najmniej dostatecznej (3.0) Student powtarzający rok z powodu innego przedmiotu może być zwolniony z konieczności uczęszczania na zajęcia i zdawania egzaminu

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11, K_W12, K_W15, K_W16
W_02	K_W15, K_W16, K_W22
W_03	K_W11, K_W12
U_01	K_U12, K_U13, K_U14, K_U23
U_02	K_U19, K_U20, K_U23
U_03	K_U12, K_U13, K_U14, K_U19, K_U20, K_U23
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K03, K_K04, K_K05, K_K06
K_03	K_K07, K_K08,
K_04	K_K09

Wykaz literatury**A.Literatura podstawowa**

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2011. *
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019.**
3. Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2010*

B.Literatura uzupełniająca

1. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L.: Cukrzyca. Zapobieganie i leczenie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2010.
2. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L.: Otyłość. Zapobieganie i leczenie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2010.
3. Żywność w chorobach przewodu pokarmowego / Tomasz Krygier, Zofia Zawistowska. - Wyd.2. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1986
4. Jarosz M: Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut żywności i żywienia. Warszawa 2010

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Żywienie dzieci chorych		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	TAK			VI
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Prof. Barbara Kamińska					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	10		15		1
Opracowanie zagadnień			5		
Przygotowanie pracy kontrolnej			5		
Analiza piśmiennictwa			5		
Ćwiczenia umiejętności praktycznych (CUP)	10		15		1
Przygotowanie do ćwiczeń			5		
Opracowanie modelu żywienia.			10		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	20		30		2
Metody dydaktyczne Metody podające: wykład informacyjny Metody problemowe: wykład problemowy, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna. Metody praktyczne: pokaz, metoda projektów					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu modułów: A. Treści podstawowe, B. Treści kierunkowe					
Cele przedmiotu Celem nauczania jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu żywienia dzieci chorych.					
Treści programowe Problematyka wykładów: 1. Żywienie wcześniaków i noworodków z małą masą urodzeniową 2. Żywienie dzieci z wybranymi chorobami i zaburzeniami układu pokarmowego. 3. Żywienie dzieci z niedoborami witaminowymi. 4. Żywienie dzieci z nietolerancjami pokarmowymi. 5. Żywienie w cukrzycy wieku rozwojowego. 6. Żywienie dzieci w otyłości młodzieńczej. 7. Zarys żywienia dzieci z chorobami onkologicznymi. Problematyka CUP 1. Ocena stanu odżywienia dzieci chorych. 2. Metody oceny zapotrzebowania na energię, tłuszcze i węglowodany. 3. Ocena zapotrzebowania na wodę u dzieci. 4. Jadłospisy w wybranych chorobach wieku dziecięcego. 5. Zalecenia żywieniowe. 6. Schematy postępowania żywieniowego w wybranych zaburzeniach przewodu pokarmowego.					
Efekty uczenia się: Wiedza			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne		

W_01 Definiuje podstawowe pojęcia związane z żywieniem dzieci chorych

W_02 Zna klasyfikację diet stosowanych u dzieci chorych.

W_03 Zna schematy, zalety, wady i powikłania leczenia żywieniowego u dzieci.

Umiejętności

U_01 Potrafi ocenić stan odżywienia dziecka chorego.

U_02 Umie wykazać zależności między żywieniem a objawami patologicznymi występującymi w wybranych chorobach.

U_03 Umie scharakteryzować i wdrażać interwencje i zalecenia żywieniowe

Kompetencje społeczne

K_01 Student współpracuje z opiekunami dziecka oraz zespołem interdyscyplinarnym, rozumie, analizuje różne sytuacje zdrowotne oraz akceptuje prawa dziecka, standardy etyczne i prawne oraz regulaminy.

K-02 Wyciąga wnioski, obserwuje, jest refleksyjny, kreatywny szuka odniesień i uzasadnień w literaturze.

A. Sposób zaliczenia

Zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01							X	X	
U_02							X	X	
U_03							X	x	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Studium przypadku
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykłady

Ocena z kolokwium

Zaliczenie kolokwium tj. uzyskanie sumarycznie min.60% punktów.

<60% - 2,0 (ndst)

60%÷68% - 3,0 (dst)

69%÷77% - 3,5 (dst plus)

78%÷86% - 4,0 (db)

87%÷95% - 4,5(db plus)

>95% - 5,0 (bdb)

Ćwiczenia

Ocena studium przypadku - samodzielna praca studenta

Tematy do metody projektów(model żywienia z przykładowym jadłospisem i zaleceniami dietetycznymi)

1. Żywnienie w zespole złego wchłaniania (chorobie trzewnej)
2. Żywnienie w mukowiscydozie.
3. Żywnienie w stanach pooperacyjnych.
4. Żywnienie w oparzeniach.
5. Żywnienie w wirusowym zapaleniu wątroby.
6. Żywnienie w fenylketonurii.

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową stanowi średnia z poszczególnych składowych przedmiotu , dla których przypisane są wskaźniki liczbowe.

Ocena z kolokwium x 0,50+ Ocena za projekt x 0,50 = Ocena końcowa

Studenta obowiązuje pełna frekwencja na ocenianych zajęciach.

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. Jest bardzo kreatywny i pomysłowy.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie

	<p>85%-92%. Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski. 4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%. Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski. 3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%.</p> <p>Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich. 3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%. Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich. 2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej 60%. Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób. Nie przestrzega standardów.</p>
--	---

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W09
W_02	K_W11, K_W12, K_W12,
W_03	K_W13
U_01	K_U03
U_02	K_U09, K_U10, K_U12
U_03	K_U09, K_U10, K_U12
K_01	K_K01
K_02	K_K09

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019**
2. Żywnienie dzieci zdrowych i chorych / Jerzy Socha, Urszula Rojek. - Warszawa : Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, 1987*
3. Zdrowe żywienie. Poradnik dla dzieci Paulina Bronikowska 2017 SBM**

B. Literatura uzupełniająca

1. Grenda R., Kawalec H., Ziółkowska H.:Pediatria, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2015.
2. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL.

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Żywnienie kliniczne		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS	TAK			VI
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr. Paulina Borek, Mgr Aleksandra Góral-Kubasik, Mgr Milena Taranowicz					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady	20		30		2
Opracowanie zagadnień			10		
Przygotowanie pracy kontrolnej			10		
Analiza piśmiennictwa			10		
Ćwiczenia umiejętności praktycznych (CUP)	20		30		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie studium przypadku			15		
Analiza piśmiennictwa			5		
Razem	40		60		4
Metody dydaktyczne Metody podające: wykład informacyjny Metody problemowe: wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna. Metody praktyczne: pokaz, metoda projektów					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu modułów: A. Treści podstawowe, B. Treści kierunkowe					
Cele przedmiotu Celem nauczania jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu żywienia klinicznego i leczenia żywieniowego.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> Ocena stanu odżywienia dla potrzeb klinicznych. Identyfikacja chorych niedożywionych. Niedożywienie. Przyczyny niedożywienia u chorych hospitalizowanych. Następstwa niedożywienia. Żywnienie dojelitowe . Diety przemysłowe. Sposoby podawania diet. Żywnienie pozajelitowe. Wskazania. Powikłania. Dostępny stosowane w ŻPJ. Rodzaje mieszanin odżywczych. Dodatki do mieszanin odżywczych. Leczenie żywieniowe w chirurgii i onkologii. Leczenie żywieniowe w oddziałach o profilu internistycznym . Choroby dietozależne. Zadania Zespołów ds. Leczenia Żywieniowego. Problematyka CUP <ol style="list-style-type: none"> Monitorowanie metaboliczne leczenia żywieniowego. Ocena wyników badań (panel żywieniowy, bilans azotowy) Ocena ryzyka związanego ze stanem odżywienia zastosowaniem Nutritional Risk Score, NRS 2002 i innych wskaźników (SGA, MNI). Ocena stanu odżywienia w wieku podeszłym. Wskazania do leczenia żywieniowego . Klasyfikacja diet szpitalnych. Dokumentacja medyczna związana z monitorowaniem żywienia. Karta leczenia żywieniowego. Karta kwalifikacji do leczenia żywieniowego. Dokumenty apteczne. 					

Efekty uczenia się:**Wiedza**

W_01 Definiuje podstawowe pojęcia związane z żywieniem klinicznym i odżywianiem.

W_02 Zna podział i zasady leczenia żywieniowego.

W_03 Zna zalety, wady i powikłania leczenia żywieniowego i następstwa niedożywienia.

Umiejętności

U_01 Potrafi ocenić pacjenta z zastosowaniem NRS 2002 i przeprowadzić wywiad żywieniowy.

U_02 Umie wykazać praktyczny związek między chorobą a stanem odżywienia pacjenta oraz zaplanować odpowiednie leczenie żywieniowe.

U_03 Umie scharakteryzować zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.

Kompetencje społeczne

K_01 Student współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym, rozumie, analizuje różne sytuacje zdrowotne oraz akceptuje standardy etyczne i prawne oraz regulaminy.

K_02 Wyciąga wnioski, obserwuje, jest refleksyjny, kreatywny szuka odniesień i uzasadnień w literaturze.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne**A. Sposób zaliczenia****zaliczenie z oceną****B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów**

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01							X	X	
U_02							X	X	
U_03							X	x	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Studium przypadku
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykłady**Ocena z kolokwium**

Zaliczenie kolokwium tj. uzyskanie sumarycznie min.60% punktów.

<60% - 2,0 (ndst)

60%÷68% - 3,0 (dst)

69%÷77% - 3,5 (dst plus)

78%÷86% - 4,0 (db)

87%÷95% - 4,5(db plus)

>95% - 5,0 (bdb)

Ćwiczenia

Ocena studium przypadku - samodzielna praca studenta

Tematy do metody Case Study

1. Studium przypadku- pacjent z przewlekłym niedożywieniem białkowo – kalorycznym.
2. Studium przypadku- pacjent z ostrym niedożywieniem i hypoalbuminemią.
3. Studium przypadku- pacjent z niedożywieniem mieszanym.
4. Studium przypadku- pacjent z kacheksją.

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową stanowi średnia z poszczególnych składowych przedmiotu , dla których przypisane są wskaźniki liczbowe.

Ocena z kolokwium x 0,50+ Ocena za Studium przypadku x 0,50 = Ocena końcowa

Studenta obowiązuje pełna frekwencja na ocenianych zajęciach.

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne.

Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%, a nawet wiedza wykraczająca ponad program kształcenia.**
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. Jest bardzo kreatywny i pomysłowy.
4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%.**
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.
4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%.**
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.
3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%.**
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.
3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **60%-68%.**
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.
2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej **60%.**
Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób. Nie przestrzega standardów.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W15
W_02	K_W16,
W_03	K_W17
U_01	K_U11, K_U13, K_U14
U_02	K_U11, K_U12, K_U23
U_03	K_U12, K_U11, K_U14
K_K01	K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08, K_K09
K_K02	K_K01, K_K02, K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019**
2. Noszczyk W.: Chirurgia. Repetytorium. Roz.2. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2012*
3. Walewska E.: Podstawy pielęgniarstwa chirurgicznego. Roz.9. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2012**

B. Literatura uzupełniająca

1. Standardy żywienia pozajelitowego i dojelitowego. Oprac. Zbiorowe. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2005.
2. Czasopismo: Postępy żywienia klinicznego. Krakowskie Wydawnictwo Scientifica.
3. Artykuły i publikacje naukowe Polskiego Towarzystwa Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu (POLSPEN)

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

Nazwa zajęć Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 4		
Kierunek studiów DIETETYKA						
profil studiów		poziom studiów		zajęcia obowiązkowe dla kierunku		
praktyczny		SPS		TAK		
				zajęcia do wyboru		
				semestr/y VI		
Dyscyplina Nauki o zdrowiu						
Prowadzący zajęcia Prof. Barbara Kamińska						
Formy zajęć		Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
		N (nauczyciel)		S (student)		
		studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	
Wykłady		20		30		
Opracowanie zagadnień				15		
Analiza piśmiennictwa				15		
Ćwiczenia umiejętności praktycznych (CUP)		20		30		
Przygotowanie do ćwiczeń				10		
Opracowanie modelu żywienia				15		
Analiza piśmiennictwa				5		
Razem		40		60		
					4	
Metody dydaktyczne Metody podające: wykład informacyjny Metody problemowe: wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna. Metody praktyczne: pokaz, metoda projektów.						
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu modułów: A. Treści podstawowe, B. Treści kierunkowe Szczególnie wiedza z zakresu modułu Podstawy alergologii						
Cele przedmiotu Celem nauczania jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu żywienia osób z nietolerancjami i alergiami pokarmowymi						
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> Definicje alergii i nietolerancji pokarmowej. Podział niepożądanych reakcji pokarmowych wg Europejskiej Akademii Alergologów i Immunologów. Epidemiologia alergii pokarmowych. Trendy wiekowe w populacji. Rozpoznanie alergii pokarmowej. Wywiad. Dziennik dietetyczny. Testy skórne. Oznaczanie przeciwciał. Testy uwalniania histaminy. Próby prowokacji alergenowej. Biopsja jelita. Alergeny pokarmowe. Reakcje krzyżowe. Alergeny pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Żywność genetycznie modyfikowana (transgeniczna) Objawy alergii pokarmowej. Objawy skórne i ogólnoustrojowe. Mechanizmy powstawania reakcji alergicznych pokarmowych. Mechanizmy patogenetyczne. Diagnostyka wrodzonych zaburzeń metabolicznych, powodujących nietolerancję niektórych składników pokarmowych Problematyka CUP: <ol style="list-style-type: none"> Diagnostyka różnicowa alergii pokarmowej i nietolerancji. Wywiad i dziennik dietetyczny. Leczenie żywieniowe z zastosowaniem metody eliminacji składnika alergizującego lub nietolerowanego. Leczenie farmakologiczne w alergiach pokarmowych i nietolerancjach. Żywnienie w zespole złego wchłaniania- przykładowy model. Żywnienie w nietolerancji białka krowiego- przykładowy model. 						

Efekty uczenia się:**Wiedza**

W_01 Definiuje podstawowe pojęcia związane z żywieniem osób z alergią lub nietolerancją pokarmową.

W_02 Zna i zasady leczenia żywieniowego alergii i nietolerancjach pokarmowych

W_03 Zna podział alergenów i rodzaje nietolerancji składników pokarmowych oraz ich wpływ na organizm.

Umiejętności

U_01 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy w kierunku alergii lub nietolerancji pokarmowej.

U_02 Umie wykazać praktyczny związek między objawami a rodzajem alergenu..

U_03 Potrafi zaplanować interwencję żywieniową u osób ze stwierdzoną alergią lub nietolerancją pokarmową.

Kompetencje społeczne

K_01 Student współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym, rozumie, analizuje różne sytuacje zdrowotne oraz akceptuje standardy etyczne i prawne oraz regulaminy.

K_02 Wyciąga wnioski, obserwuje, jest refleksyjny, kreatywny szuka odniesień i uzasadnień w literaturze.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne**A. Sposób zaliczenia****zaliczenie z oceną****B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów**

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01				X				X	
U_02				X				X	
U_03				X				x	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Studium przypadku
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykłady**Ocena z kolokwium**

Zaliczenie kolokwium tj. uzyskanie sumarycznie min.60% punktów.

<60% - 2,0 (ndst)

60%÷68% - 3,0 (dst)

69%÷77% - 3,5 (dst plus)

78%÷86% - 4,0 (db)

87%÷95% - 4,5(db plus)

>95% - 5,0 (bdb)

Ćwiczenia

Metoda projektów- samodzielna praca studenta

Tematy do metody projektów(model żywienia z przykładowym jadłospisem i zaleceniami dietetycznymi)

1. Pacjent z zaburzeniami wchłaniania fruktozy.
Pacjent z zaburzeniami wchłaniania laktozy.
2. Pacjent w wieku dorosłym z alergią pokarmową.
3. Pacjent w fazie zaostrzenia choroby Crohna.

Ocena końcowa z przedmiotu:

Ocenę końcową stanowi średnia z poszczególnych składowych przedmiotu , dla których przypisane są wskaźniki liczbowe.

Ocena z kolokwium x 0,50+ Ocena za projekt x 0,50 = Ocena końcowa

Studenta obowiązuje pełna frekwencja na ocenianych zajęciach.

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%, a nawet wiedza wykraczająca ponad program kształcenia.**

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. Jest bardzo kreatywny i pomysłowy.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%**.
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%**.
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%**.
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **60%-68%**.
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej **60%**.
Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób. Nie przestrzega standardów.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W06, K_W11,
W_02	K_W16,
W_03	K_W17, K_W15
U_01	K_U11, K_U13, K_U14
U_02	K_U11, K_U12, K_U23
U_03	K_U12, K_U11, K_U14
K_K01	K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08, K_K09
K_K02	K_K01, K_K02, K_K07

Wykaz literatury

A. Literatura podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019**
2. Kaczmarek M., Korotkiewicz – Kaczmarek E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Help-Med. s.c, Kraków 2013**
3. Włodarek J.: Dietoterapia. Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2014**

B. Literatura uzupełniająca

1. Payne A, Barker M.H, red.wyd.pol Chojnacki J.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban and Partner, Wrocław 2013
2. Czasopismo: Postępy żywienia klinicznego. Krakowskie Wydawnictwo Scientifica.

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Żywnienie w sporcie		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 4	
Kierunek studiów DIETETYKA					
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y
praktyczny	SPS			tak	VI
Dyscyplina Nauki o zdrowiu					
Prowadzący zajęcia Dr Paulina Borek					
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS
	N (nauczyciel)		S (student)		
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Wykłady	20		30		2
Opracowanie zagadnień			15		
Analiza piśmiennictwa			15		
Ćwiczenia	20		30		2
Przygotowanie do ćwiczeń			10		
Opracowanie zagadnień			10		
Analiza piśmiennictwa			10		
Razem	40		60		4
Metody dydaktyczne Podające: wykład informacyjny Problemowe: wykład problemowy, dyskusja dydaktyczna Praktyczne: metoda projektów, analiza przypadku					
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej i fizjologii					
Cele przedmiotu Zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi prawidłowego sposobu odżywiania osób aktywnych fizycznie - sportowców oraz właściwym modelem diety stosowanym w różnych dyscyplinach sportowych. Nabycie umiejętności zaplanowania wspomagania żywieniowego w różnych dyscyplinach sportowych.					
Treści programowe Problematyka wykładów: <ol style="list-style-type: none"> 1. Podział wysiłków fizycznych ze względu na czas trwania, intensywność i rodzaj wykonywanej pracy mięśniowej. Ogólna charakterystyka zdolności motorycznych. 2. Podstawowe składniki odżywcze (makro i mikroskładniki diety), właściwy model żywieniowy człowieka. Zapotrzebowanie organizmu na podstawowe składniki odżywcze i energię w zależności od rodzaju aktywności fizycznej. 3. Źródła energii i metabolizm jej wytwarzania. 4. Specyfika żywienia sportowców w okresie treningów, zawodów, odnowy. Zastosowanie specjalnych technik żywieniowych w sporcie np. regulacja masy ciała. 5. Anemia i inne problemy zdrowotne w aspekcie żywieniowym u sportowców. 6. Zaburzenia odżywiania: otyłość, anoreksja, bulimia, ortoreksja, bigoreksja. 7. Hipertermia wysiłkowa i zjawiska termoregulacyjne. Zasoby wodne i elektrolitowe organizmu. Problematyka ćwiczeń: <ol style="list-style-type: none"> 1. Udział makroskładników w różnych dyscyplinach sportowych (resynteza glikogenu mięśniowego, techniki oraz ograniczenia w przyspieszaniu tej resyntezy, zapotrzebowanie na węglowodany przy różnych aktywnościach). 2. Odżywki i ich zastosowanie w sporcie. Odżywki białkowe, węglowodanowe, mineralno-witaminowe i inne. 					

3. Żywienie sportowców w zależności od uprawianej dyscypliny sportowej i okresu treningowego.
4. Metaboliczne uwarunkowania wysiłku fizycznego. Techniki manipulacji makroskładnikami w celu osiągnięcia elastyczności metabolicznej oraz jej ograniczenia.
5. Planowanie żywienia u sportowców - zmiany w składzie diety.
6. Przykładowe jadłospisy dla podstawowych grup dyscyplin sportowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza

W_01 Zna i opisuje biochemiczne mechanizmy funkcjonowania organizmu.

W_02 Zna zasady żywienia osób w różnym wieku, podejmujących aktywność w celu kształtowania wybranych zdolności motorycznych.

W_03 Posiada wiedzę na temat planowania żywienia z uwzględnieniem specyfiki wybranych dyscyplin sportowych.

Umiejętności

U_01 Bilansuje podaż, wydatek energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze w warunkach różnych form aktywności fizycznej.

U_02 Stosuje zasady kontroli masy ciała i bilansowania zasobów energetycznych organizmu.

U_03 Ustala zalecenia żywieniowe oraz układu diety na potrzeby osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doksztalcania się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne

A. Sposób zaliczenia

zaliczenie z oceną

B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów

Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
W_01			X						
W_02			X						
W_03			X						
U_01				X				X	
U_02				X				X	
U_03				X				x	
K_01									X
K_02									X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Wykład:

Zaliczenie kolokwiów (uzyskanie sumarycznie min. 60% punktów)

<60%	- 2,0
60%÷68%	- 3,0
69%÷77%	- 3,5
78%÷86%	- 4,0
87%÷95%	- 4,5
>95%	-5,0

Ćwiczenia:

100% obecność na zajęciach

Przygotowanie planu żywieniowego w wybranej dyscyplinie sportowej

Kryteria oceniania

5,0- znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne. Znajomość treści kształcenia na poziomie **93%-100%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. Jest bardzo kreatywny i pomysłowy.

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **85%-92%**.

Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać poprawne wnioski.

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **77%-84%**.
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągać wnioski.
3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi deficytami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **69%-76%**.
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.
3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie **60%-68%**.
Kompetencje społeczne: akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.
2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej **60%**.
Kompetencje społeczne: nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W05,
W_02	K_15
W_03	K_W11
U_01	K_U19, K_U20
U_02	K_U16
U_03	K_U19, K_U20, K_21
K_01	K_K01
K_02	K_K07

Wykaz literatury

A.Literatura podstawowa

1. Sport i żywienie / Grzegorz Raczyński, Barbara Raczyńska; Centralny Ośrodek Sportu Resortowe Centrum Metodyczno-Szkoleniowe Kultury Fizycznej i Sportu. - Warszawa : Centralny Ośrodek Sportu Resortowe Centrum Metodyczno-Szkoleniowe Kultury Fizycznej i Sportu*
2. Żywność w sporcie 2018 praktyczny podr. I. Celejowa PZWL**
3. Dieta i trening Jak zdrowo budować siłę i wytrzymałość K. Biłouś W-wa 2016 Edgard**

B.Literatura uzupełniająca

1. Bean A.: Żywność w sporcie. Kompletny przewodnik., Zysk i S-ka, 2014.
2. Birck K., MacLoren D., Fizjologia Sportu - krótkie wykłady., Warszawa 2012
3. Maughan R. J., Burke L. M., Żywność a zdolność do wysiłku., Kraków 2000
4. Mc Ardle W.D., Katch F.J., Katch U.L.: Exercise physiology – nutrition, energy and human performance., USA, 2010.
5. Roniker A., Fizjologia sportu., Warszawa 2014
6. Zając A., Waśkiewicz Z., Dietetyczno-treningowe wspomaganie zdrowia i sprawności fizycznej., Katowice 2001

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych		Forma zaliczenia Z o		Liczba punktów ECTS 2																																																																																
Kierunek studiów Dietetyka																																																																																				
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																																															
praktyczny	SPS	---		tak	VI																																																																															
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																																				
Prowadzący zajęcia																																																																																				
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																																															
	N (nauczyciel)		S (student)																																																																																	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																																																																
Praktyka	---	---	60	---	2																																																																															
Zadania praktyczne			60																																																																																	
Razem	---	---	60	---	2																																																																															
Metody dydaktyczne Zadanie praktyczne, analiza przypadku																																																																																				
Wymagania wstępne Realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu profilaktyki oraz postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych.																																																																																				
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest przygotowanie studenta do sprawowania profesjonalnej opieki w zakresie żywienia nad pacjentem ze schorzeniami metabolicznymi.																																																																																				
Treści programowe <ol style="list-style-type: none"> Otyłość – kryteria rozpoznania, ocena nadmiernego otluszczenia. Badania antropometryczne w ocenie stanu odżywienia. Ocena zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię w otyłości, cukrzycy, dnacie moczanowej, hiperlipidemiach. Zespół metaboliczny – kryteria rozpoznania, postępowanie dietetyczne. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych z nadwagą i otyłością. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych z cukrzycą. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych z dną moczanową. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych z hiperlipidemią. Przygotowanie i wdrożenie programu w zakresie profilaktyki żywieniowej chorób metabolicznych. Poradnictwo dietetyczne dla pacjentów i ich opiekunów 																																																																																				
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne																																																																																	
Wiedza: W_01 Posiada wiedzę na temat oceny stanu odżywienia w wybranych chorobach. W_02 Zna normy oraz podstawowe zasady żywienia w otyłości, cukrzycy, dnacie moczanowej i hiperlipidemiach.			A. Sposób zaliczenia																																																																																	
Umiejętności U_01 Ocenia stan odżywienia pacjenta z wykorzystaniem odpowiednich metod. U_02 Oznacza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze oraz potrafi opracować zalecenia dietetyczne dla pacjentów z nadwagą i otyłością, cukrzycą, dną moczanową i hiperlipidemią. U_03 Potrafi prowadzić edukację żywieniową w profilaktyce			Zaliczenie z oceną																																																																																	
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>K_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		W_02								X		U_01								X		U_02								X		U_03								X		K_01									X
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																											
W_01								X																																																																												
W_02								X																																																																												
U_01								X																																																																												
U_02								X																																																																												
U_03								X																																																																												
K_01									X																																																																											

chorób metabolicznych.	K_02									X
	K_03									X
	K_04									X
	<p>Kompetencje społeczne K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii. K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.</p>									
<p>I. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Sprawozdanie 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć</p> <p>B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia jest 100% frekwencja Zaliczenie na podstawie wykonanego zadania praktycznego</p> <p>Kryteria oceniania 5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%; 4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%; 4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%; 3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%; 3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%; 2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach) 5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski. 4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski. 4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne. 3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich. 3,0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich. 2,0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>										
Matryca efektów uczenia się dla zajęć										
Numer (symbol) efektu uczenia się					Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku					
W_01					K_W05, K_W15					
W_02					K_W11, K_W12, K_W15, K_W16, K_W17,					

U_01	K_U03, K_U16
U_02	K_U10, K_U11, K_U12, K_U14, K_K15, K_U19, K_U20, K_U21, K_U22, K_U23
U_03	K_U09, K_U10
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_03	K_07, K_K08,
K_04	K_K09

Wykaz literatury

A.Literatura podstawowa

- 1.Ciborowska H. Rudnicka A.; Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa 2019**
- 2.Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym / red. nauk. Tadeusz Kasperczyk i 3.Dariusz Mucha. - Kraków : Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, 2014*
- 3.Żywienie a zdrowie Cz. Kierebiński, Z. Godlewskawyd 2 popr i uzup Warszawa PZWL 1986*

B.Literatura uzupełniająca

- 1.Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie żywienia w sporcie		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 1																																																																																										
Kierunek studiów Dietetyka																																																																																														
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																																																									
praktyczny	SPS	---		tak	VI																																																																																									
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																																														
Prowadzący zajęcia																																																																																														
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																																																									
	N (nauczyciel)		S (student)																																																																																											
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																																																																										
Praktyka	---	---	30	---	1																																																																																									
Zadania praktyczne			30																																																																																											
Razem	---	---	30	---	1																																																																																									
Metody dydaktyczne Zadanie praktyczne, analiza przypadku																																																																																														
Wymagania wstępne Wiedza z zakresu szkoły średniej oraz podstaw żywienia człowieka.																																																																																														
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest kształtowanie umiejętności praktycznych z zakresu planowania żywienia w różnych dyscyplinach sportowych.																																																																																														
Treści programowe <ol style="list-style-type: none"> 1. Udział makroskładników w różnych dyscyplinach sportowych (resynteza glikogenu mięśniowego, techniki oraz ograniczenia w przyśpieszaniu tej resyntezy, zapotrzebowanie na węglowodany przy różnych aktywnościach). 2. Planowanie żywienia sportowców w zależności od uprawianej dyscypliny sportowej i okresu treningowego. 3. Manipulacja makroskładnikami w celu osiągnięcia elastyczności metabolicznej oraz jej ograniczenia. 4. Planowanie żywienia u sportowców - zmiany w składzie diety. 5. Przykładowe jadłospisy dla podstawowych grup dyscyplin sportowych. 																																																																																														
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne																																																																																											
Wiedza: W_01 Zna zasady żywienia osób w różnym wieku, podejmujących aktywność w celu kształtowania wybranych zdolności motorycznych. W_02 Posiada wiedzę na temat planowania żywienia z uwzględnieniem specyfiki wybranych dyscyplin sportowych.			A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną																																																																																											
Umiejętności U_01 Bilansuje podaż, wydatek energetyczny oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze w warunkach różnych form aktywności fizycznej. U_02 Stosuje zasady kontroli masy ciała i bilansowania zasobów energetycznych organizmu. U_03 Ustala zalecenia żywieniowe oraz układu diety na potrzeby osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej			B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																																																											
Kompetencje społeczne			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>K_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>K_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		W_02								X		U_01								X		U_02								X		U_03								X		K_01									X	K_02									X
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																																																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																																					
W_01								X																																																																																						
W_02								X																																																																																						
U_01								X																																																																																						
U_02								X																																																																																						
U_03								X																																																																																						
K_01									X																																																																																					
K_02									X																																																																																					

<p>K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, potrzebę stałego doskonalenia się i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p> <p>K_02 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Egzamin ustny 2. Egzamin pisemny 3. Kolokwium 4. Projekt 5. Sprawozdanie 6. Prezentacja 7. Praca kontrolna 8. Zadanie praktyczne 9. Pracy studenta w trakcie zajęć <p>Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia jest 100% frekwencja Zaliczenie na podstawie wykonanego zadania praktycznego</p> <p>Kryteria oceniania</p> <p>5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;</p> <p>4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;</p> <p>4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;</p> <p>3,5 – zadowolająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;</p> <p>3,0 – zadowolająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;</p> <p>2,0 – niezadowolająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.</p> <p>Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)</p> <p>5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.</p> <p>4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.</p> <p>4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.</p> <p>3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.</p> <p>3.0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.</p> <p>2.0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.</p>
--	--

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W11
W_02	K_W11
U_01	K_U19, K_U20, K_U21
U_02	K_U03, K_U16
U_03	K_U19, K_U20, K_U21
K_01	K_K01
K_02	K_K07

Wykaz literatury

A.Literatura podstawowa

1. Bean A.: Żywnie w sporcie. Kompletny przewodnik., Zysk i S-ka, 2008**
2. Birck K., MacLoren D., Fizjologia Sportu - krótkie wykłady., Warszawa 2009**
3. Mc Ardle W.D., Katch F.J., Katch U.L.: Exercise physiology – nutrition, energy and human performance., USA, 2010**

B.Literatura uzupełniająca

1. Raczyńska B., Żywnie w sporcie wyczynowym., Warszawa 1995
2. Roniker A., Fizjologia sportu., Warszawa 2001
3. Zając A., Waśkiewicz Z., Dietetyczno-treningowe wspomaganie zdrowia i sprawności fizycznej., Katowice 2001
4. Ziemiański Ś., Niedźwiedzka-Kącik D., Zalecenia żywieniowe i zdrowotne dla sportowców., Biblioteka trenera, Warszawa 1997
5. Maughan R. J., Burke L. M., Żywnie a zdolność do wysiłku., Kraków 2000

****oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku**

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie żywienia w chorobach układu krążenia		Forma zaliczenia Zo		Liczba punktów ECTS 2																																																												
Kierunek studiów Dietetyka																																																																
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																																											
praktyczny	SPS	---		tak	VI																																																											
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																																																
Prowadzący zajęcia																																																																
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																																											
	N (nauczyciel)		S (student)																																																													
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																																												
Praktyka	---	---	60	---	2																																																											
Zadania praktyczne			60																																																													
Razem	---	---	60	---	2																																																											
Metody dydaktyczne Zadanie praktyczne, analiza przypadku																																																																
Wymagania wstępne Realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu profilaktyki oraz postępowania dietetycznego w chorobach układu krążenia.																																																																
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest przygotowanie studenta do sprawowania profesjonalnej opieki w zakresie żywienia nad pacjentem ze schorzeniami układu krążenia.																																																																
Treści programowe <ol style="list-style-type: none"> 1. Badania antropometryczne w ocenie stanu odżywienia pacjentów ze schorzeniami układu krążenia. 2. Ocena zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię w nadciśnieniu tętniczym, chorobie niedokrwiennej mięśnia sercowego, w zawale, w miażdżycy. 3. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych z nadciśnieniem tętniczym. 4. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych z chorobą niedokrwinną mięśnia sercowego. 5. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych po zawale mięśnia sercowego. 6. Przygotowanie i wdrożenie programu w zakresie profilaktyki żywieniowej chorób układu krążenia. 7. Poradnictwo dietetyczne dla pacjentów i ich opiekunów 																																																																
Efekty uczenia się: Wiedza: W_01 Posiada wiedzę na temat oceny stanu odżywienia w wybranych chorobach układu krążenia. W_02 Zna normy oraz podstawowe zasady żywienia w nadciśnieniu tętniczym, miażdżycy, chorobie niedokrwiennej mięśnia sercowego oraz po zawale. Umiejętności U_01 Ocenia stan odżywienia pacjenta z wykorzystaniem odpowiednich metod. U_02 Oznacza zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze oraz potrafi opracować zalecenia dietetyczne dla pacjentów z nadciśnieniem tętniczym, miażdżycy, chorobie			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne A. Sposób zaliczenia Zaliczenie z oceną B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																																													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>W_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_02</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		W_02								X		U_01								X		U_02								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																							
W_01								X																																																								
W_02								X																																																								
U_01								X																																																								
U_02								X																																																								

niedokrwiennej mięśnia sercowego oraz po zawale.
U_03 Potrafi prowadzić edukację żywieniową w profilaktyce chorób układu krążenia.

Kompetencje społeczne

K_01 Posiada świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów oraz potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

K_02 Przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej oraz przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

K_03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, przestrzega zasad BHP i ergonomii.

K_04 Potrafi współpracować z lekarzem, pielęgniarką i innymi członkami zespołu terapeutycznego.

U_03									X	
K_01										X
K_02										X
K_03										X
K_04										X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia jest 100% frekwencja
Zaliczenie na podstawie wykonanego zadania praktycznego

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.

4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.

3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3,0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2,0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć

Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W05, K_W15

W_02	K_W11, K_W12, K_W15, K_W16, K_W17,
U_01	K_U03, K_U16
U_02	K_U10, K_U11, K_U12, K_U14, K_K15, K_U19, K_U20, K_U21, K_U22, K_U23
U_03	K_U09, K_U10
K_01	K_K01, K_K02
K_02	K_K03, K_04, K_K05, K_K06
K_03	K_07, K_K08,
K_04	K_K09

Wykaz literatury

A.Literatura podstawowa

1. Żywnie a zdrowie Cz. Kierebiński, Z. Godlewska wyd 2 popr i uzup Warszawa PZWL 1986*
2. Układ krążenia : choroby układu krążenia, czynniki ryzyka, profilaktyka; zdrowa dieta ... / oprac. Katarzyna Pietkun ; zdj. i il. Mateusz Patalon [i in]. - Toruń : Wydawnictwo Literat, [2012]*
3. Kobiety i choroby układu krążenia/ pod red. Anny Posadzy-Mańczyńskiej[zespół aut. Krzysztof Błaszcyk i in.]. - Poznań : Termedia Wydawnictwa Medyczne, 2009*

B. Literatura uzupełniająca

1. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. H. Kunachowicz I.Nadolna K. Iwanow, B. Przygoda PZWL
2. Ciborowska H. Rudnicka A.; Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa 2019

*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku

**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku

Nazwa zajęć Praktyka w zakresie żywienia w chorobach nerek		Forma zaliczenia Z o		Liczba punktów ECTS 2																																								
Kierunek studiów Dietetyka																																												
profil studiów	poziom studiów	zajęcia obowiązkowe dla kierunku		zajęcia do wyboru	semestr/y																																							
praktyczny	SPS	tak		---	VI																																							
Dyscyplina Nauki o zdrowiu																																												
Prowadzący zajęcia																																												
Formy zajęć	Liczba godzin				Liczba punktów ECTS																																							
	N (nauczyciel)		S (student)																																									
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne																																								
Praktyka	---	---	60	---	2																																							
Zadania praktyczne			60																																									
Razem	---	---	60	---	2																																							
Metody dydaktyczne Zadanie praktyczne, analiza przypadku																																												
Wymagania wstępne Realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji z poprzednich lat studiów																																												
Cele przedmiotu Celem przedmiotu jest przygotowanie studenta do sprawowania profesjonalnej opieki w zakresie żywienia nad pacjentem ze schorzeniami nerek.																																												
Treści programowe <ol style="list-style-type: none"> Ocena odżywienia pacjenta z przewlekłą chorobą nerek Ocena odżywienia pacjenta ze skrajną niewydolnością nerek, leczonego nerkozastępczo Ocena zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych w zależności od wyników oceny odżywienia, w tym badań laboratoryjnych Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych z przewlekłą chorobą nerek w zależności od stadium zaawansowania choroby. Przygotowanie i wdrożenie zaleceń dietetycznych dla chorych ze skrajną niewydolnością nerek w zależności od metody leczenia nerkozastępczego Przygotowanie i wdrożenie programu w zakresie edukacji żywieniowej dla pacjentów w różnych chorobach nerek Poradnictwo dietetyczne dla pacjentów i ich opiekunów 																																												
Efekty uczenia się:			Sposób zaliczenia oraz formy i podstawowe kryteria oceny/wymagania egzaminacyjne																																									
Wiedza: W_01 Student zna podstawowe zasady żywienia w chorobach nerek			A. Sposób zaliczenia																																									
Umiejętności U_01 Student potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta w poszczególnych chorobach nerek na podstawie wywiadu żywieniowego, z użyciem narzędzi klinimetrycznych, pomiarów antropometrycznych, wyników badań laboratoryjnych			Zaliczenie z oceną																																									
U_02 student potrafi opracować zalecenia dietetyczne dla pacjentów z chorobami nerek w zależności od rodzaju chorób, wyników badań antropometrycznych oraz laboratoryjnych,			B. Sposoby weryfikacji i oceny efektów																																									
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Efekt kształcenia</th> <th colspan="9">Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>U_01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się									1	2	3	4	5	6	7	8	9	W_01								X		U_01								X	
Efekt kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się																																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																			
W_01								X																																				
U_01								X																																				

U_03 student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjentów z chorobami nerek
Kompetencje społeczne
K_01. Ponosi odpowiedzialność za udział w podejmowaniu decyzji zawodowych, za bezpieczeństwo własne oraz pacjenta
K_02. Przestrzega zasad etyki zawodowej w relacji z pacjentem i zespołem terapeutycznym.
K_03. Dbą o wizerunek własnego zawodu.

U_02									X	
U_03									X	
K_01										X
K_02										X

1. Egzamin ustny
2. Egzamin pisemny
3. Kolokwium
4. Projekt
5. Sprawozdanie
6. Prezentacja
7. Praca kontrolna
8. Zadanie praktyczne
9. Pracy studenta w trakcie zajęć

Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia jest 100% frekwencja
 Zaliczenie na podstawie wykonanego zadania praktycznego

Kryteria oceniania

5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;

4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;

4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;

3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;

3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;

2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.

Kompetencje społeczne (obserwacja studenta podczas pracy w grupach)

5.0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje dyskusję, wyciąga poprawne wnioski.

4,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć poprawne wnioski.

4,0 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, ustosunkowuje się do nich, podejmuje próbę dyskusji, stara się wyciągnąć wnioski, choć nie są one całkowicie poprawne.

3,5 - akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, podejmuje próbę ustosunkowania się do nich.

3,0 – akceptuje i przyjmuje opinie innych osób, lecz nie ustosunkowuje się do nich.

2,0 – nie potrafi ustosunkować się do uwag krytycznych, nie przyjmuje i nie akceptuje opinii innych osób.

Matryca efektów uczenia się dla zajęć	
Numer (symbol) efektu uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku
W_01	K_W12, K_W15 – , K_W22
U_01	K_U03, K_U11, K_U12, K_U13, K_U15, K_U16, K_U17, K_U22
U_02	K_U10, K_U11, K_U12, K_U14, K_U19, K_U20, K_U21, K_U22, K_U23,
U_03	K_U09, K_U11, K_U12,
K_01	K_K01, K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08
K_02	K_K03, K_K04, K_K05, K_K09
K_03	K_K01, K_K02 K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09
Wykaz literatury	
A. Literatura podstawowa	
Szczeklik A. Interna Szczeklika: mały podręcznik 2018/2019. Medycyna Praktyczna Kraków 2018**	
Dobroszyńska A. (red.) Objawy chorób wewnętrznych : podręcznik dla studentów, Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2013**	
Książek A., Rutkowski B. (red.) Nefrologia. Wydawnictwo Czelej, Lublin 2004*	
B. Literatura uzupełniająca	
Białobrzaska B., Dębska-Ślizień A. (red.) Pielęgniarstwo nefrologiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2013	
Cborowska H. Rudnicka A.; Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa 2007	
*oznaczenie pozycji dostępnych w Bibliotece Akademii Pomorskiej w Słupsku	
**oznaczenie pozycji do zakupu po uruchomieniu kierunku	

3.2. Harmonogram realizacji programu studiów dla Kierunku Dietetyka, studia pierwszego stopnia, stacjonarne od roku akademickiego 2019/2020

Semestr I																									
NAZWA MODUŁU/PRZEDMIOTU	ECTS					Liczba godzin			Liczba godzin														Forma zaliczenia		
	razem	zajęcia teoretyczne	Zajęcia praktyczne*	kształtujące umiejętn. praktyczne	zajęcia do wyboru	razem N+S	N	S	W		L/S		CUP		CK		CL		CR		CAU			PZ	
									N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S			
A. TREŚCI PODSTAWOWE																									
Anatomia człowieka	4	2	2	2		100	50	50	30	20								20	30						E
Mikrobiologia z parazytologią	4	2	2	2		100	50	50	25	25								25	25						E
Fizjologia człowieka	1	1		1		25	20	5	20	5															Zo
Etyka i prawo w ochronie zdrowia	2	1	1			50	20	30	10	15											10	15			Zo
Genetyka	1	1				25	15	10	15	10															Zo
Pierwsza pomoc	1		1	1		25	20	5					20	5											Zo
Bezpieczeństwo i higiena pracy						4	4		4																Z
Epidemiologia	2	1	1	1		50	35	15	20	5			15	10											E
Wychowanie fizyczne						30	30													30					Z
Język obcy	3		3		3	75	30	45			30	45													Zo
B. TREŚCI KIERUNKOWE																									
Biochemia i chemia żywności	6	3	3	3		150	70	80	30	45								40	35						Zo
Ekonomia i finansowanie w ochronie zdrowia	1	1				25	15	10	15	10															Zo
Propedeutyka żywienia	4	2	2	2		100	40	60	20	30			20	30											Zo
C. PRAKTYKA SEMESTRALNA																									
Praktyka w zakresie podstaw żywienia człowieka	1		1	1	1	30	0	30																30	Zo
RAZEM	30	14	16	13	4	789	399	390	189	165	30	45	55	45	0	0	85	90	30	0	10	15	30	0	

Semestr II

NAZWA MODUŁU/PRZEDMIOTU	ECTS					Liczba godzin			Liczba godzin														Forma zaliczenia	
	razem	zajęcia teoretyczne	zajęcia praktyczne*	kształtujące umiejętn. praktyczne	zajęcia do wyboru	razem N+S	N	S	W		L/S		CUP		CK		CL		CR		CAU			PZ
									N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S		
A. TREŚCI PODSTAWOWE																								
Fizjologia człowieka	2	1	1	1		50	30	20	10	15							20	5						E
Komunikacja interpersonalna	3	1	2	2		75	35	40	15	10			20	30										Zo
Organizacja pracy dietetyka	2	1	1	1		50	20	30	10	15			10	15										Zo
Psychologia ogólna	2	1	1	1		50	20	30	10	15			10	15										Zo
Zdrowie publiczne	1	1				30	20	10	20	10														Zo
Wychowanie fizyczne						30	30											30						Z
Język obcy	3		3		3	75	30	45			30	45												Zo
B. TREŚCI KIERUNKOWE																								
Biochemia i chemia żywności	3	1	2	2		75	60	15	20	5							40	10						E
Propedeutyka żywienia	4	2	2	2		100	35	65	20	30			15	35										E
Mikrobiologia żywności	4	2	2	2		100	35	65	20	30			15	35										E
C. PRAKTYKA SEMESTRALNA																								
Praktyka w zakresie organizacji pracy dietetyka	2		2	2	2	60		60															60	Zo
D. PRAKTYKA WAKACYJNA																								
Praktyka w zakresie ekonomii i finansowania w ochronie zdrowia	2		2	2	2	60	0	60															60	Zo
Praktyka w zakresie bezpieczeństwa żywności	2		2	2	2	60	0	60															60	Zo
RAZEM	30	10	20	17	9	815	315	500	125	130	30	45	70	130	0	0	60	15	30	0	0	0	180	0

Semestr III																								
NAZWA MODUŁU/PRZEDMIOTU	ECTS					Liczba godzin			Liczba godzin													Forma zaliczenia		
	razem	zajęcia teoretyczne	zajęcia praktyczne*	kształtujące umiejętn. praktyczne	zajęcia do wyboru	razem N+S	N	S	W		S/L		CUP		CK		CL		CR		CAU		PZ	
									N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N			S
A. TREŚCI PODSTAWOWE																								
Metodologia badań naukowych	2	1	1	1		50	40	10	20	5											20	5	Zo	
Język obcy	3		3		3	75	30	45			30	45											Zo	
B. TREŚCI KIERUNKOWE																								
Historia żywności i żywienia	1	1				25	10	15	10	15													Zo	
Zaburzenia odżywiania	3	1	2	2		75	40	35	15	10										25	25		Zo	
Technologia żywienia i ocena sensoryczna potraw	4	2	2	2		100	50	50	20	30			30	20									Zo	
Marketing żywności	3	1	2	2		75	30	45	15	10			15	35									Zo	
Pracownia żywienia i dietetyki	3		3	3		75	20	55					20	55									Zo	
C. PRZEDMIOTY DO WYBORU																								
1.																								
Ocena żywienia i stanu odżywiania	4	2	2	2	4	100	50	50	30	20			20	30									Zo	
Edukacja żywieniowa	4	2	2	2	4	100	50	50	30	20					20	30							E	
2.																								
Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości	4	2	2	2	4	100	50	50	30	20			20	30									Zo	
Edukacja żywieniowa	4	2	2	2	4	100	50	50	30	20					20	30							E	
D. PRAKTYKA SEMESTRALNA																								
1.																								
Praktyka w zakresie poradnictwa dietetycznego	3		3	3	3	90		90														90	Zo	
2.																								
Praktyka w zakresie terapii nadwagi i otyłości	3		3	3	3	90		90														90	Zo	
RAZEM	30	10	20	17	14	765	320	445	140	110	30	45	85	140	20	30	0	0	0	0	45	30	90	0

Semestr IV

NAZWA MODUŁU/PRZEDMIOTU	ECTS					Liczba godzin			Liczba godzin												PZ	Forma zaliczenia		
	razem	zajęcia teoretyczn e	zajęcia praktyczne*	kształtujące umiejętn. praktyczne	zajęcia do wyboru	razem N+S	N	S	W		L/S		CUP		CK		CL		CR				CAU	
									N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S			N	S
A. TREŚCI PODSTAWOWE																								
Statystyka	2		2	2		50	30	20					30	20									Zo	
Technologia informacyjna	2	1	1	1		50	25	25	10	15			15	10									Zo	
Język obcy	3		3		3	75	30	45			30	45											E	
B. TREŚCI KIERUNKOWE																								
Żywność dzieci i młodzieży	2	1	1	1		50	30	20	15	10			15	10									E	
Żywność kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią	2	1	1	1		50	25	25	10	15			15	10									Zo	
Żywność ludzi starszych	2	1	1	1		50	25	25	10	15			15	10									Zo	
Żywność nowej generacji	3	2	1	1		75	35	40	20	30			15	10									Zo	
Nowe trendy w żywieniu i dietetyce	3	1	2	2		75	25	50	10	15			15	35									E	
C. PRAKTYKA SEMESTRALNA																								
Praktyka z zakresie żywienia zbiorowego	3		3	3	3	90		90														90	Zo	
Praktyka w zakresie żywienia dzieci	2		2	2	2	60		60														60	Zo	
D. PRAKTYKA WAKACYJNA																								
Praktyka w zakresie żywienia ludzi starszych	2		2	2	2	60		60														60	Zo	
Praktyka z zakresie technologii potraw	4		4	4	4	120		120														120	Zo	
RAZEM	30	7	23	20	14	805	225	580	75	100	30	45	120	105	0	0	0	0	0	0	0	0	330	0

Semestr V

NAZWA MODUŁU/PRZEDMIOTU	ECTS					Liczba godzin			Liczba godzin														Forma zaliczenia	
	razem	zajęcia teoretyczne	zajęcia praktyczne*	kształtujące umiejętn. praktyczne	zajęcia do wyboru	razem N+S	N	S	W		L/S		CUP		CK		CL		CR		CAU			PZ
									N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S		
A. TREŚCI PODSTAWOWE																								
Ochrona własności intelektualnej	1	1				25	15	10	15	10														Zo
Seminarium dyplomowe, pracownia dyplomowa	5		5		5	125	60	65			60	65												Zo
Farmakologia	1	1				30	20	10	20	10														Zo
Kliniczny zarys chorób wewnętrznych, zakaźnych	2	2				50	20	30	20	30														Zo
Podstawy alergologii	1	1				25	15	10	15	10														Zo
Kliniczny zarys chorób onkologicznych	1	1				25	15	10	15	10														Zo
Kliniczny zarys chorób chirurgii ogólnej	1	1				25	15	10	15	10														Zo
Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego	1	1				25	15	10	15	10														Zo
B. TREŚCI KIERUNKOWE																								
Kuchnie etniczne i regionalne	3	1	2	2		75	30	45	10	15			20	30										Zo
Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	4	2	2	2		100	40	60	20	30			20	30										E
Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	3	2	1	1		75	25	50	15	35			10	15										Zo
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	3	2	1	1		75	35	40	20	30							15	10						Zo
C. PRAKTYKA SEMESTRALNA																								
Praktyka w zakresie promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej	4		4	4	4	120		120															120	Zo
RAZEM	30	15	15	10	9	775	305	470	180	200	60	65	50	75	0	0	15	10	0	0	0	0	120	0

Semestr VI

NAZWA MODUŁU/PRZEDMIOTU	ECTS					Liczba godzin			Liczba godzin														Forma zaliczenia	
	razem	zajęcia teoretyczne	zajęcia praktyczne	kształtujące umiejętn. praktyczne	zajęcia do wyboru	razem	N	S	W		S/L		CUP		CK		CL		CR		CAU			PZ
									N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S				
A. TREŚCI PODSTAWOWE																								
Seminarium dyplomowe, pracownia dyplomowa	5		5		5	125	50	75				50	75											Zo
B. TREŚCI KIERUNKOWE																								
Dietetoterapia chorób (żywienie w chorobach metabolicznych, układu krążenia i przewodu pokarmowego)	12	5	7	7		300	140	160	50	75			30	20	30	45	30	20						E
Żywienie dzieci chorych	2	1	1	1		50	20	30	10	15			10	15										Zo
C. PRZEDMIOTY DO WYBORU																								
1.																								
Żywienie kliniczne	4	2	2	2	4	100	40	60	20	30			20	30										Zo
Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	4	2	2	2	4	100	40	60	20	30			20	30										Zo
2.																								
Żywienie kliniczne	4	2	2	2	4	100	40	60	20	30			20	30										Zo
Żywienie w sporcie	4	2	2	2	4	100	40	60	20	30			20	30										Zo
D. PRAKTYKA SEMESTRALNA																								
1.																								
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych	2		2	2	2	60		60															60	Zo
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie	1		1	1	1	30		30															30	Zo
2.																								
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach układu krążenia	2		2	2	2	60		60															60	Zo
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie	1		1	1	1	30		30															30	Zo
3.																								
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach nerek	2		2		2	60		60															60	Zo
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie	1		1		1	30		30															30	Zo
RAZEM	30	10	20	15	16	765	290	475	100	150	50	75	80	95	30	45	30	20	0	0	0	0	90	0

Semestr VI

NAZWA MODUŁU/PRZ EDMIOTU	ECTS					Liczba godzin			Liczba godzin														
	razem	zajęcia teorety czne	zajęcia prakty czne	kształt ujące umieję tn. prakty czne	zajęcia do wybor u	razem	N	S	W		S/L		CUP		CK		CL		CR		CAU		PZ
									N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	
	180	66	114	92	66	4714	1854	2860	809	855	230	320	460	590	50	75	190	135	60	0	55	45	840

Legenda:

W - wykład

L – lektorat

S- seminarium

CL - ćwiczenie laboratoryjne

CR - ćwiczenia ruchowe

CS - ćwiczenia symulacyjne w medycznej pracowni symulacyjnej

CK-ćwiczenia kliniczne w podmiocie leczniczym, przedsiębiorstwie spełniającym warunki realizacji efektów uczenia się

CUP- ćwiczenia umiejętności praktycznych

CAU – ćwiczenia audytoryjne

PZ- PRAKTYKI ZAWODOWE

Zo – Zaliczenie z oceną

E - egzamin

3.3. Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych dla kierunku studiów o profilu praktycznym, a w przypadku kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim – jeżeli program przewiduje praktyki.

Cele ogólne kształcenia praktycznego

1. Celem głównym kształcenia praktycznego jest realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zawartych w programie kształcenia.
2. Kształtowanie umiejętności praktycznych w warunkach naturalnych jest poprzedzone kształtowaniem tych umiejętności w warunkach symulowanych.
3. Celem praktyk jest ukształtowanie u studenta nawyków ustawicznego kształcenia i rozwoju zawodowego, przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i pogłębiających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na uczelni.
4. Praktyki zawodowe stanowią integralną część procesu kształcenia i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu.

Cele szczegółowe kształcenia praktycznego

1. Przygotowanie studenta do realizacji zadań zawodowych;
2. Zdobywanie przez studenta odpowiedniego zasobu spostrzeżeń i doświadczeń zawodowych;
3. Weryfikowanie przez studenta zdobytej wiedzy teoretycznej w praktyce;
4. Zapoznanie studenta ze specyfiką środowiska zawodowego oraz kształtowanie umiejętności zawodowych związanych z miejscem odbywania praktyki;
5. Kształtowanie u studenta umiejętności skutecznego komunikowania się w zespole interdyscyplinarnym świadczącym kompleksową opiekę nad pacjentem;
6. Poznanie przez studenta funkcjonowania struktury organizacyjnej, zasad pracy, podziału kompetencji, procedur, procesu planowania pracy oraz kontroli;
7. Zdobywanie przez studenta pierwszych doświadczeń w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych;
8. Doskonalenie u studenta umiejętności organizacji pracy własnej i zespołowej, efektywnego zarządzania czasem oraz sumiennego i odpowiedzialnego wykonywania powierzonych obowiązków;
9. Stworzenie warunków do aktywizacji zawodowej studenta.

W trakcie kształcenia praktycznego student nabywa umiejętności obejmujące:

- Dokonywanie prawidłowego doboru produktów spożywczych w dietach leczniczych;
- Dokonywanie oceny stanu i sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjenta;
- Układanie zbilansowanego jadłospisu dla osoby dorosłej w różnym wieku i w zależności od stanu ogólnego pacjenta;
- Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów;
- Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z chorym zgłaszającym się do poradni;
- Przeprowadzanie badań antropometrycznych chorego;
- Opracowywanie diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą;
- Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu we wskazanej jednostce chorobowej;
- Pobieranie, opisywanie i zabezpieczenie próbek pokarmowych;
- Prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów;
- Opracowywanie zaleceń żywieniowych dla osób z różnych grup wieku z uwzględnieniem stanu ogólnego organizmu;
- Przygotowanie potraw wchodzących w skład poszczególnych rodzajów zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia,
- Samodzielnego planowania jadłospisów w oparciu o obowiązującą klasyfikację diet,
- Kontrolowanie jakości surowców i produktów żywnościowych oraz warunków ich przechowywania,
- Udzielanie porad dietetycznych,
- Prowadzenie edukacji żywieniowej,
- Prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów

Wymiar kształcenia praktycznego

Praktyki studenckie mają charakter zajęć obowiązkowych. Stanowią integralną część programu kształcenia oraz pełnią ważną funkcję w procesie przygotowania zawodowego studentów.

W okresie trzyletnich studiów licencjackich studenta obowiązuje odbycie praktyk określonych planami studiów w wymiarze 840 godzin równym 28 ECTS. Przebieg praktyk pod względem programowym i organizacyjnym nadzorują zgodnie z Wewnętrznym Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia: Kierownik Pracowni Umiejętności Praktycznych, Wydziałowy Koordynator Praktyk oraz Uczelniany Koordynator Praktyk.

Zakres kształcenia praktycznego	Praktyki zawodowe		Tygodnie	Punkty ECTS	Semestr
Praktyka w zakresie podstaw żywienia człowieka	semestralna		1	1	I
Praktyka w zakresie organizacji pracy dietetyka	semestralna		2	2	II
Praktyka w zakresie ekonomii i finansowania w ochronie zdrowia	wakacyjna	do wyboru	2	2	po II
Praktyka w zakresie bezpieczeństwa żywności	wakacyjna	do wyboru	2	2	po II
Praktyka w zakresie poradnictwa dietetycznego	semestralna	do wyboru	3	3	III
Praktyka w zakresie terapii nadwagi i otyłości	semestralna				
Praktyka z zakresie żywienia zbiorowego	semestralna		3	3	IV
Praktyka w zakresie żywienia dzieci	semestralna		2	2	IV
Praktyka w zakresie żywienia ludzi starszych	wakacyjna	do wyboru	2	2	po IV
Praktyka z zakresie technologii potraw	wakacyjna	do wyboru	4	4	po IV
Praktyka w zakresie promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej	semestralna		4	4	V
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych	semestralna	do wyboru	3	3	VI
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie					
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach układu krążenia					
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie					
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach nerek					
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie					
Razem			28	28	

Podstawa prawna:

1. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, Poz. 1668).
2. Ustawa z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, Poz. 1669).
3. Zarządzenie Rektora Akademii Pomorskiej w Słupsku nr R/0210/41/10 z dnia 13 lipca 2010r. dotyczących organizacji praktyk studenckich.
4. Zarządzenie Rektora Akademii Pomorskiej w Słupsku nr R.021.101.16 z dnia 12 grudnia 2016 w sprawie zmian do zarządzenia nr R/0210/41/10 z dnia 13 lipca 2010r. dotyczących organizacji praktyk studenckich.

Zasady i forma odbywania kształcenia praktycznego

1. Przyjęto następujące nazewnictwo dotyczące rodzajów praktyk:
 - Praktyka semestralna, I, II, III, IV, V, VI semestr, 540 godzin, 18 ECTS;
 - Praktyka wakacyjna, II i IV, 300 godzin, 10 ECTS
- 1.1. W planie studiów praktyka semestralna odbywa się od I do VI semestru pod nadzorem nauczyciela w wymiarze 720 godzin dydaktycznych. Na każde 30 godzin praktyki przypada 1 pkt. ECTS co daje 18 ECTS. Praktyka semestralna odbywa się w I, II, III, IV, V i VI semestr, w wymiarze 540 godzin realizowane przez studentów pod kierunkiem, praktyka wakacyjna odbywa się w II i IV semestr, w wymiarze 300 godzin realizowane przez studentów pod kierunkiem opiekuna praktyk wyznaczonego przez instytucję i spełniającego kryteria doboru, przy współpracy z Uczelnią.
- 1.2. Czas trwania praktyki nie może przekraczać 6 godzin dydaktycznych na dobę, maksymalnie za zgodą studenta 10 godzin, czyli 7,35h wg kodeksu pracy. Praktyka studencka odbywa się w trakcie całego okresu studiów, przy czym zaliczenie praktyki student winien uzyskać przed zakończeniem danego semestru, któremu jest przypisana praktyka.
- 1.3. W grupie praktyk pozostających do wyboru przez studenta znajduje się praktyka wakacyjna. Student ma możliwość wyboru podmiotu w celu odbycia praktyki, pod warunkiem, iż spełnia on wymagane kryteria narzucone przez Wydział Nauk o Zdrowiu Akademii Pomorskiej w Słupsku zwaną dalej „Uczelnią”.
- 1.4. Opracowane w Programie Kształcenia sylabusy moduły zawierają liczbę godzin praktyk oraz liczbę punktów ECTS. Regulamin zajęć praktycznych i praktyk określa obowiązki i uprawnienia studenta odbywającego zajęcia oraz kryteria zaliczenia (dziennik praktycznych umiejętności zawodowych).
- 1.5. Student zapoznaje się z harmonogramem zajęć praktycznych w pierwszym tygodniu rozpoczynającego się semestru. W przypadku praktyki wakacyjnej z początkiem II i IV semestru. Miesięczny rozkład czasu praktyki rocznej ustala opiekun praktyk (zatwierdzony uprzednio przez Kierownika Pracowni Umiejętności Praktycznych) i zapoznaje z nim praktykanta na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca praktyki.
- 1.6. Student realizuje praktyki zgodnie z programem studiów i harmonogramem praktyk.
- 1.7. Student realizujący praktykę w podmiotach mających podpisaną umowę z Uczelnią pobiera skierowanie na praktykę, na którym przedstawione są: imię i nazwisko praktykanta, nazwa i adres podmiotu leczniczego praktyki, imię i nazwisko opiekuna praktyki i data rozpoczęcia praktyki. Skierowanie na praktyki student pobiera z Biura ds. Kształcenia i Studentów przed rozpoczęciem praktyki, na podstawie sporządzonej listy studentów oraz adresów podmiotów leczniczych, do których skierowany będzie student.
- 1.8. Bezpośrednim przełożonym studenta w trakcie praktyki jest opiekun praktyk, z którym Uczelnia zawarła Umowę cywilno- prawną.
- 1.9. Praktyki odbywają się indywidualnie lub w grupach.

- 1.10. Przed każdą praktyką student zapoznaje się z programem zajęć, regulaminem praktyk, a spełnienie wszystkich warunków do odbywania praktyki potwierdza własnoręcznym podpisem.
- 1.11. Opiekun praktyk zapoznaje studenta z: topografią zakładu/instytucji, personelem, pacjentami, systemem organizacji pracy, systemami komunikacji i obiegu informacji. W każdej jednostce szkolenia praktycznego przed rozpoczęciem zajęć studenci są zapoznani z zakładowym regulaminem pracy, regulaminem BHP i ppoż. oraz obowiązującymi procedurami wynikającymi ze specyfiki zakładu.
- 1.12. Opiekun praktyk zapoznaje praktykanta na początku praktyki z jej planem, zakresem zadań, sposobem ich wykonania na wyznaczonych stanowiskach oraz przepisami bhp oraz przeprowadza instruktaż stanowiskowy. Prowadzi również ewidencję czasu odbywania praktyki.
- 1.13. Osobą odpowiedzialną za praktyki z ramienia uczelni jest Kierownik Pracowni Umiejętności Praktycznych, decyduje on o wyborze podmiotu do realizacji praktyk oraz nadzoruje jej przebieg pod względem programowym i organizacyjnym. Ma on prawo do zmiany podmiotu, w którym odbywa się praktyka, jeśli przestaje on spełniać wymogi niezbędne do realizacji ramowego programu praktyki zawodowej.
- 1.14. Uczelnia i podmiot leczniczy nie ponoszą odpowiedzialności za przedmioty wartościowe pozostawione przez studentów.
- 1.15. Praktykant w pierwszym miesiącu wakacyjnej praktyki może wystąpić do opiekuna z wnioskiem o skrócenie, bądź wydłużenie praktyki. Opiekun rozpatruje wniosek w terminie 14 dni od jego otrzymania i podejmuje decyzję w porozumieniu z Kierownikiem Pracowni Umiejętności Praktycznych.
- 1.16. W przypadku niezdolności do odbywania praktyki wakacyjnej z powodu choroby lub innych zdarzeń losowych opiekun ustala w porozumieniu z praktykantem sposób i formę zaliczenia danej części programu praktyki zawodowej. Nieusprawiedliwiona nieobecność praktykanta na praktyce może skutkować nie zaliczeniem praktyki.
- 1.17. Dziennik praktycznych umiejętności zawodowych studenta zawiera program, efekty uczenia się, kryteria oceniania i oraz wskazówki, treści specyficzne dla danej placówki. W dziennik praktycznych umiejętności zawodowych praktykant odnotowuje również najistotniejsze informacje dokumentujące przebieg praktyki jak: informacje dotyczące wywiadu żywieniowego, stosowane metody oceny stanu odżywienia, zalecenia żywieniowe, informacje dotyczące jadłospisu, stosowane techniki kulinarne, formy oraz przebieg edukacji żywieniowej pacjenta. Praktykant odnotowuje również w dzienniku praktycznych umiejętności zawodowych najważniejsze informacje dotyczące uczestnictwa w szkoleniach z zakresu dietetyki lub medycyny w okresie odbywania zajęć praktycznych i praktyk.
- 1.18. Student składa deklarację wyboru miejsca praktyki przez zapisanie się na złożonej u Koordynatora Praktyk liście, w terminie 1-30 kwietnia. Baza szkoleniowa obejmuje placówki/instytucje, z którymi uczelnia zawarła umowę/porozumienie o współpracy w zakresie kształcenia studentów oraz organizacji praktyk. Podstawą odbywania praktyk jest pisemna zgoda kierownika placówki, w której ma być

realizowana praktyka oraz skierowanie z uczelni na praktykę wystawione imiennie dla studenta. Placówka ta musi spełniać „Kryteria wyboru placówek do realizacji praktyk”.

- 1.19. Student realizujący praktykę w placówkach mających podpisaną umowę z uczelnią pobiera skierowanie na praktykę, w której przedstawiony jest termin i zakres realizacji praktyki. W przypadku praktyk realizowanych w grupie pod nadzorem opiekuna student nie pobiera skierowania na praktykę. Skierowanie na praktyki student pobiera z Biura ds. Kształcenia i Studentów przed rozpoczęciem praktyki, na podstawie sporządzonej listy studentów oraz adresów placówek/zakładów, do których skierowany będzie student. Placówka/zakład proponuje opiekuna praktyki, podając jego dane uczelni.
- 1.20. Ocena zaliczeniowa i opinia wystawiona przez opiekuna praktyk jest przekazywana nie później niż w terminie 7 dni od otrzymania dziennik praktycznych umiejętności zawodowych do Kierownika Pracowni Umiejętności Praktycznych. Dziennik praktycznych umiejętności zawodowych jest dołączany do dokumentacji przebiegu studiów i archiwizowany.
- 1.21. Ogólne zasady funkcjonowania praktyk na Wydziale Nauk o Zdrowiu reguluje „Uchwała nr R.0004.13.14 Senatu Akademii Pomorskiej w Słupsku z dnia 26 marca 2014 roku”.
- 1.22. W procesie dydaktycznym uczestniczą: kierownicy jednostek organizacyjnych, w których odbywają się praktyki; nauczyciele akademicki kształcący na kierunku dietetyka; studenci; Kierownik Katedry; Kierownik Pracowni Umiejętności Praktycznych; Wydziałowy Koordynator ds. Praktyk i Staży; opiekunowie praktyk; inni profesjonaliści współdziałający w zespole interdyscyplinarnym.

Zadania opiekuna praktyk

- Opiekunem praktyk jest zatrudniona w miejscu odbywania praktyk, wyróżniająca się w pracy wysokimi kompetencjami, właściwą postawą, posiadająca bogate i różnorodne doświadczenie praktyczne.
- Opiekun nawiązuje współpracę z uczelnią, celem włączenia się w życie uczelni i bieżącej współpracy w realizacji procesu kształcenia.
- Opiekun praktyk sprawuje stały nadzór nad kształceniem praktycznych umiejętności zawodowych studenta, przekazuje informacje na temat przebiegu szkolenia poszczególnych studentów i grup

Obowiązki szczegółowe

- Współdziałanie w opracowaniu sylabusów przedmiotowych - realizacja zakładanych efektów uczenia się, instruktaż, kontrola, bieżąca i systematyczna ewaluacja osiągnięć studentów,
- Dokonanie zaliczenia praktyki w dzienniku praktycznych umiejętności zawodowych
- Zapoznanie studentów z sylabusem przedmiotowym oraz kryteriami zaliczenia.
- Zapoznanie z topografią oddziału oraz jego specyfiką, organizacją i obowiązującymi przepisami.
- Omówienie rodzajów oraz zasad przechowywania i uzupełniania dokumentacji. Umożliwienie studentowi korzystania z tej dokumentacji w zakresie potrzebnym do realizacji opieki.
- Przydzielenie studentowi zadań i obowiązków umożliwiających zaliczanie umiejętności określonych w szczegółowym wykazie umiejętności, odpowiednich dla określonego typu praktyki.

Metody weryfikacji efektów uczenia się

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach są określone w sylabusie. Ocena końcowa z praktyk jest wystawiana w oparciu o kryteria podane przez prowadzącego zajęcia w sylabusie przedmiotowym.

Warunki zaliczenia praktyk:

1. Podstawę do zaliczenia praktyk stanowi wykształcenie założonych efektów uczenia się dla tej formy zajęć oraz uzyskanie zaliczenia wszystkich umiejętności ujętych w dzienniku praktycznych umiejętności zawodowych i 100% frekwencja na zajęciach.
2. Wpisu zaliczenia i opinii w dziennik praktycznych umiejętności zawodowych dokonuje opiekun praktyki w danym podmiocie leczniczym.
3. Dziennik Praktycznych Umiejętności Zawodowych stanowi podstawową dokumentację procesu kształcenia umiejętności praktycznych w warunkach naturalnych.
4. Kształcenie praktyczne wymaga umiejętnego zastosowania metod nauczania, co wynika z konieczności integrowania wiedzy i działalności praktycznej w całościowej opiece. Metody nauczania będące celowym i systematycznym stosowaniem sposobów pracy nauczyciela ze studentami, umożliwiają opanowanie wiedzy wraz z umiejętnością posługiwania się nią w praktyce, jak również rozwijanie zdolności i zainteresowań poznawczych i kompetencji społecznych studentów.
5. Na Wydziale Nauk o Zdrowiu, w kształceniu praktycznym stosuje wiele metod nauczania, w jednakże największy akcent położony został na aktywizowanie studentów, pobudzanie ich do samodzielnego dochodzenia do wiedzy.

Jeżeli instytucja i opiekun spełniają kryteria doboru to Dyrektor/Kierownik instytucji może podpisać z uczelnią Umowę o realizację praktyk. Opiekun praktyk z ramienia placówki praktyk musi zawrzeć Umowę cywilno- prawną z uczelnią.

Obowiązkowe dokumenty praktyk

1. Sylabus przedmiotowy z wykazem umiejętności do zaliczenia
2. Lista obecności studentów
3. Dziennik Praktycznych Umiejętności Zawodowych
4. Przewodnik dydaktyczny

Warunki, jakie powinien spełniać student rozpoczynający praktykę:

1. Posiadać aktualną książeczkę zdrowia do celów epidemiologicznych.
2. Aktualne szczepienia ochronne w zakresie WZW typu B
3. Indeks i legitymację studencką do wglądu.
4. Dziennik praktyk.
5. Numer polisy ubezpieczeniowej NW i OC wpisany do indeksu oraz dziennika praktyk.
6. Obowiązkiem studenta jest zaliczyć szkolenie w zakresie zasad BHP w zakładzie/instrukcji, w której odbywa praktykę.
7. Studenci po przyjeździe do placówki przebijają się w miejscu wyznaczonym przez opiekuna praktyk.
8. Ubiór (odzież i obuwie robocze) student zakupuje we własnym zakresie i musi on być zgodny z wymogami BHP.
9. Odzież ochronna musi być czysta i wyprasowana, obuwie zgodne z przepisami BHP.
10. Obowiązuje gładkie uczesanie, włosy długie upięte lub związane, paznokcie krótkie, czyste, bez lakieru. Przepisy BHP ograniczają noszenie biżuterii.
11. Student nosi identyfikator (imię, nazwisko, kierunek studiów, nazwa jednostki uczelnianej).

Obowiązki studenta

1. Aktywnie uczestniczyć w przyswajaniu wiedzy, kształceniu umiejętności i kompetencji społecznych określonych programem studiów.
2. Przestrzegać zasad współżycia koleżeńskiego.
3. W miejscu praktyki przestrzegać obowiązujących wzorców zachowań i kultury osobistej.
4. Student zobowiązany jest dbać o bezpieczeństwo własne i pacjenta.
5. Student w trakcie wykonywania czynności zawodowych świadczy usługi na możliwie najwyższym poziomie.
6. Studenci dbają o dobrą atmosferę i ład w placówce szkolenia, powierzony sprzęt, z którego korzystają zgodnie z przeznaczeniem.
7. Zabrania się wynoszenia z placówek szkoleniowych jakichkolwiek materiałów i sprzętu.
8. Na terenie wszystkich placówek kształcenia praktycznego obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów.
9. Student swoją postawą i zachowaniem powinien wzmocniać działy edukacyjne poprzez promowanie zdrowego stylu życia.
10. Systematycznego zaliczania umiejętności zgodnie z dziennikiem praktyk.

Prawa studenta

Student ma prawo:

1. Zapoznać się z kryteriami oceny, wymogami programowymi oraz sylabusem przedmiotowym.
2. Poznać wymagania uczelni i zakładów/instytucji, w których odbywają się zajęcia odnośnie specyfiki, regulaminów i BHP.
3. Do opieki wychowawczej i warunków pobytu zapewniających bezpieczeństwo oraz ochronę i poszanowanie godności osobistej.
4. Życzliwego i podmiotowego traktowania w procesie dydaktycznym.
5. Konsultacji i pomocy opiekuna praktyki, zespołu interdyscyplinarnego, podczas prowadzenia i dokumentowania działań w zakresie dotyczącym praktyk.
6. Jawnej oceny wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
7. Pomocy w samokształceniu.
8. Zgłaszania uwag, próśb, propozycji dotyczących organizacji zajęć i problemów studenckich.
9. Przerwy na posiłek, czynności higieniczne itp.

Wykaz podmiotów leczniczych, z którymi Akademia Pomorska w Słupsku podpisała porozumienia w sprawie organizacji praktyk zawodowych

1. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. J. Korczaka w Słupsku
2. Bank Żywności w Słupsku
3. Samodzielny Publiczny Miejski Zakład Opieki Zdrowotnej
4. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupsku
5. Studio diety Emilia Gołębiowska w Słupsku
6. Poradnia Żywieniowo-Sportowa ODWAŻMY SIĘ w Słupsku
7. Laskowska Konsultacje Dietetyczne w Słupsku
8. Przedszkole Miejskie nr 7 w Słupsku
9. Przedszkole Miejskie nr 2 w Słupsku
10. Żłobek Miejski w Ustce
11. Restauracja Słupskie Smaki w Słupsku
12. Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku
13. PSS Społem Bar Mleczny Koziołek w Słupsku
14. Dom Pomocy Społecznej Leśna Oaza w Słupsku
15. Aktywna Fabryka Centrum Sportowe w Słupsku

3.4. Wskaźniki charakteryzujące program studiów:

Wskaźniki dotyczące programu studiów	Liczba punktów ECTS	
	Studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	151	
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 punktów ECTS – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	20	
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych (jeżeli program przewiduje praktyki)	28	
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć do wyboru	66	
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (profil praktyczny)	92	

4. Ocena i doskonalenie programu studiów

4.1. Analiza zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy

Wzrost częstości występowania otyłości i innych chorób dietozależnych oraz rosnące zainteresowanie społeczeństwa zdrowym odżywianiem sprawia, że zwiększa się zapotrzebowanie na specjalistów w zakresie żywienia i dietetyki.

Przedmioty zakwalifikowane do obszaru zajęć praktycznych uwzględniają różnorodne metody kształcenia wykazane w opisach przedmiotowych w ramach których zostało uwzględnione samodzielne uczenie się studentów oraz wykorzystywanie zdobytej wiedzy do zadań praktycznych w tym badań z użyciem dostępnego sprzętu i aparatury, co stanowi aktywizujące formy pracy ze studentami zgodnie z potrzebami rynku pracy. Realizowane metody kształcenia umożliwiają osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się, co w szczególności dotyczy umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych, np. w ramach praktyk lub pracy podczas ćwiczeń w grupach oczekiwanych na rynku pracy.

Prognozowany jest wzrost zapotrzebowania na pracę w zawodzie dietetyka zwłaszcza w położeniu geograficznym w jakim znajduje się Słupsk, pozostający w bliskim sąsiedztwie pasa nadmorskiego i licznych obiektów uzdrowiskowych. Efekty uczenia się osiągane przez absolwentów na kierunku dietetyka w zakresie: wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne są dostosowane do wymagań stawianych przez pracodawców. Podczas bieżących analiz oczekiwań rynku pracy i weryfikacji programu kształcenia brane są pod uwagę preferencje pracodawców. Opinie i sugestie pracodawców oraz innych interesariuszy zewnętrznych traktowane są jako istotny głos doradczy. Pracodawcy coraz częściej przy wyborze pracownika zwracają uwagę nie tylko na wiedzę – wykształcenie, umiejętności – doświadczenie, ale i na kompetencje – samoorganizacyjne, interpersonalne i zawodowe. W odpowiedzi na to pracodawcy ściśle współpracują z Akademią Pomorską w Słupsku poprzez zaangażowanie w przygotowanie programu kształcenia praktycznego na kierunku dietetyka oraz współuczestniczą w organizacji i realizacji kształcenia praktycznego, w tym praktyk semestralnych i wakacyjnych.

W przeszłości dietetycy kształceni byli tylko na potrzeby szpitali, żłobków, przedszkoli i szkół. Aktualnie jest to wszechstronny i uniwersalny model kształcenia pozwalający nie tylko leczyć, ale i zajmować się promocją zdrowia i edukacją zdrowotną. Promocja zdrowia w dietetyce spełnia funkcję pierwotnej profilaktyki w wielu chorobach. Edukacja zdrowotna rozumiana jako uczenie prawidłowych zachowań zdrowotnych, dążenie do zmiany patogenicznego modelu zdrowia.

Obecnie pracodawcy coraz częściej w ofercie określają grupę, do której mają być skierowane usługi dietetyczne. Często dodatkowym atutem są ukończone kursy z: żywienia w chorobach przewlekłych niezakaźnych, żywienia w sporcie.

Oczekiwania pracodawców na stanowisku pracy dietetyka brzmią następująco:

- przeprowadzanie oceny żywienia i stanu odżywienia pacjenta;
- planowanie żywienia dla różnych grup populacyjnych;
- planowanie żywienia w nadwadze i otyłości dzieci, młodzieży i dorosłych;
- ustalanie indywidualnych jadłospisów dla pacjentów z uwzględnieniem chorób;
- prowadzenie edukacji żywieniowej;
- prowadzenie niezbędnej dokumentacji medycznej;
- życzliwy stosunek do pacjentów;
- chęć pracy z ludźmi, umiejętność budowania relacji;
- umiejętność współpracy w zespole komunikatywność, otwartość;
- dążenie do rozwoju;
- umiejętność radzenia sobie w trudnych sytuacjach;
- dokładność, sumiennność, odpowiedzialność;
- dbałość o porządek;
- wysoka kultura osobista;
- samodzielności i umiejętności organizacji pracy własnej.

Wszystkie te oczekiwania korelują z efektami kształcenia na kierunku dietetyka Akademii Pomorskiej w Słupsku. Pracodawcy, którzy najczęściej ogłaszają oferty pracy poszukują dietetyków do świadczenia procedur w poradniach żywieniowych i dietetycznych, poradniach chorób metabolicznych, zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładach cateringowych obsługi szpitali, sanatoriach i domach opieki, placówkach sportowych.

Z analizy dostępnej literatury prowadzonych badań wynika, iż planując swoją karierę zawodową co drugi absolwent dietetyki zamierza założyć własną działalność gospodarczą. Istotne wydaje się zatem uwzględnienie w programie kształcenia modułu wyposażającego studentów w kompetencje związane z prowadzeniem własnej działalności, biznesu.

Prawidłowo dobrana dieta jest naturalną i najtańszą formą leczenia, często jedyną, możliwą do zastosowania. Istnieje uzasadniona ekonomicznie potrzeba, funkcjonowania działu żywienia w każdym szpitalu oraz placówkach edukacji żywieniowej i ośrodkach zdrowia. Wydaje się także celowe, aby w strukturze lekarza rodzinnego funkcjonował gabinet dietetyka, w którym realizowana byłaby edukacja dietetyczna pacjenta.

Poradnia Promocji Zdrowia Samodzielnego Publicznego Miejskiego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Słupsku prowadzi edukację żywieniową dla ponad 200 pacjentów w miesiącu, co wskazuje na stałe zapotrzebowanie na specjalistów ds. dietetyki. Do ich zadań należy min. prowadzenie terapii dietetycznej, zachęcanie do wprowadzenia trwałych zmian w stylu życia pacjenta, wspomaganie w leczeniu wielu chorób. Dietetyk prowadząc działalność oświatową w zakresie prawidłowego żywienia i przyczynia się do szerzenia wiedzy na temat profilaktyki zdrowotnej. Zawód ten daje więc wiele możliwości, dzięki czemu perspektywy

zatrudnienia zwiększają się. Dietetyk w swojej pracy może zajmować się badaniem produktów żywnościowych, oceną ich jakości, wartości zdrowotnych i odżywczych. Dietetycy są poszukiwani do pracy w prywatnych gabinetach dietetycznych, centrach dietetyki i żywienia, klubach fitness, publicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego oraz w zakładach gastronomicznych.

Ocena zgodności zakładanych efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy dokonywana jest w Wydziale Nauk o Zdrowiu za pomocą Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia.

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia w WNoZ zawiera:

1. Opracowane narzędzia (ankiety) do badania opinii dotyczących:
 - warunków studiowania – badania absolwentów
 - satysfakcji z warunków pracy – badania nauczycieli
 - oceny przygotowania zawodowego absolwenta – badanie pracodawców
 - monitorowanie kariery zawodowej absolwentów – badania absolwentów
2. Narzędzia wykorzystywane w kontaktach z grupami interesariuszy:
 - Rada Pracodawców
 - konferencje, zebrania, warsztaty z pracodawcami, organizacjami, stowarzyszeniami
 - dane statystyczne z urzędów pracy dotyczące potrzeb w zakresie zatrudnienia
 - konsultacje indywidualne

Opis sposobów weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się w trakcie całego procesu kształcenia jest szczegółowo opisany w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Wydziału Nauk o Zdrowiu w rozdziale i zapewnianie jakości kształcenia w WNoZ pkt. 2. Procedury weryfikowania efektów uczenia się str. 25-34 oraz pkt. 3. Zasady, kryteria oraz formy oceniania studentów str. 35-39.

Opracowane wnioski z powyższych badań przedstawiane są wszystkim interesariuszom, nauczycielom i stanowią materiał źródłowy dla definiowania efektów uczenia się, pomiaru wyników pracy, perspektyw rozwojowych studenta w tym kariery zawodowej absolwenta. Znajdują one odzwierciedlenie w formie wprowadzanych modyfikacji i aktualizacji programu studiów oraz przydziału nauczycieli akademickich do prowadzenia poszczególnych zajęć.

Pracodawcy dostrzegają przydatność kompetencji zawodowych przyszłych absolwentów kierunku dietetyka oraz przygotowanie do zatrudnienia na różnych stanowiskach pracy. Rekomenduje to do przygotowania nowego kierunku kształcenia skupiającego w sobie elementy wiedzy i umiejętności z różnych dyscyplin wiedzy, tj. fizjologia, żywienie, aktywność fizyczna. Stworzy to podstawę do kształtowania kompetencji zawodowych dietetyka (ze wskazaniem przygotowania praktycznego) wykorzystywanych w szeroko rozumianym modelowaniu środowiska gospodarczego i społecznego regionu.

Dietetyka jest dzisiaj postrzegana (co potwierdzają strategiczne dokumenty rozwoju regionu) jako obszar niewykorzystanych możliwości rozwoju inteligentnych specjalizacji w gospodarce Pomorza znacząco wpływających na redukcję kosztów leczenia związanych z chorobami cywilizacyjnymi.

Na uwagę zasługuje prognozowany w Słupsku deficyt nauczycieli przedmiotów zawodowych. Może to wynikać z zainteresowania udziałem w kształceniu zawodowym ze strony pracodawców (otwieranie nowych klas profilowych ukierunkowanych na promocję i edukację zdrowotną różnych grup społecznych), co wymusza konieczność zatrudnienia nowej kadry.

W toku realizacji procesu kształcenia stele intensyfikowana będzie współpraca w obszarze praktyk zawodowych (zwiększenie liczby miejsc odbywania praktyk) oraz zwiększenie udziału interesariuszy w doskonaleniu jakości kształcenia w powiązaniu z oczekiwaniami rynku pracy, w szczególności w odniesieniu do procesów weryfikowania efektów uczenia się.

4.2. Wnioski z analizy wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów

W związku z tym, że Akademia Pomorska w Słupsku nie posiada jeszcze absolwentów kierunku dietetyka, analizę wyników monitoringu karier zawodowych oparta jest na raportach zapotrzebowania subregionalnego.

Z analiz raportów za rok 2016 dotyczących losów absolwentów studiów pierwszego stopnia kierunku dietetyka wynika że wśród absolwentów Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego średni czas od uzyskania dyplomu do podjęcia pierwszej pracy wynosił zaledwie 1 miesiąc. Natomiast średni czas od uzyskania dyplomu do podpisania pierwszej pracy na umowę o pracę wynosił tylko 3,6 miesiąca. Procent absolwentów, którzy mieli doświadczenie jakiegokolwiek pracy w pierwszym roku po uzyskaniu dyplomu wynosił 31,2%. Względny wskaźnik bezrobocia absolwentów w pierwszym roku po uzyskaniu dyplomu wynosił 0,06%. (http://ela.nauka.gov.pl/reports/pl/kier/16_1_GUM_30779_praca.pdf, dostęp: 5.03.2019 r.). Natomiast absolwenci dietetyki Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie podejmowali pracę średnio po 4,25 miesiąca po uzyskaniu dyplomu. Zatrudnienie na umowę o pracę podejmowali średnio po 5,09 miesiąca od uzyskaniu dyplomu. Względny wskaźnik bezrobocia w pierwszym roku wynosił 0,24%. (http://ela.nauka.gov.pl/reports/pl/kier/16_1_PUMS_28213_praca.pdf, dostęp: 5.02.2019 r.). Powyższa analiza wskazuje na duże zapotrzebowanie na specjalistów w zakresie żywienia i dietetyki w paśmie nadmorskim. Akademia Pomorska w Słupsku, która leży na granicy województwa pomorskiego i zachodniopomorskiego widzi potrzebę uruchomienia kształcenia w zakresie dietetyki, a tym samym wyjście naprzeciw rosnącemu zapotrzebowaniu na rynku pracy.

Zapotrzebowanie na specjalistów dietetyków potwierdzają również raporty z badań nad występowaniem nadwagi i otyłości. Według raportu WHO z 2016 r. ponad 1,9 (39%) miliarda dorosłych w wieku 18 lat i starszych miało nadwagę. W tym 39% mężczyzn i 40% kobiet. Spośród nich, ponad 650 milionów dorosłych było otyłych, co stanowi około 13% światowej populacji dorosłych (11% mężczyzn i

15% kobiet). Światowa częstość występowania otyłości w latach 1975-2016 niemal się potroiła. W 2016 r. 41 milionów dzieci w wieku poniżej 5 lat miało nadwagę lub otyłość. Polskie dzieci są sklasyfikowane na 6 miejscu, jednak tempo przyrostu otyłości w tej grupie jest najwyższe w Europie, ponadto więcej niż 30% dzieci w wieku 15 lat nie wykazuje żadnej aktywności fizycznej. W grupie dorosłych, w Polsce prawie połowa mężczyzn i ok. 60% kobiet ma nadwagę lub jest otyłych (GUS 2016). Zjawisko to dotyczy również województwa pomorskiego w tym regionu słupskiego. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Słupsku oraz Centrum Zdrowia SALUS i Szpitalu SALUS realizują kompleksowe leczenie otyłości. Osoby objęte takim leczeniem wymagają stałych konsultacji dietetycznych celem, których jest między innymi uniknięcie powielania błędów żywieniowych, które występowały przed zabiegiem oraz ustalenie prawidłowej i zbilansowanej diety. Stały wzrost liczby pacjentów objętych programem leczenia otyłości wskazuje na rosnące zapotrzebowanie rynku pracy na specjalistów z zakresu żywienia i dietetyki.

W Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Słupsku powołano Koordynowany Ośrodek Leczenia Otyłości pod patronatem Stowarzyszenia Pacjentów Bariatrycznych CHLO. Incjatywa ukierunkowana jest na obniżenie kosztów leczenia schorzeń dietozależnych, które obecnie w Polsce wynoszą 8% nakładów na świadczenia medyczne. Koordynowany proces leczenia otyłości wymaga wdrożenia długofalowej terapii wspomagającej w postaci udzielania systematycznych porad dietetycznych zwłaszcza w początkowym okresie dokonywanych zmian stylu żywieniowego.