



Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu
Wydział Zamiejscowy w Chorzowie

Program studiów
Dla kierunku
Dietetyka
Studia I Stopnia

Studia: stacjonarne i niestacjonarne

Profil: praktyczny

Rok akademicki 2025/2026

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

nazwa kierunku studiów	Dietetyka	
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia	praktyczny	
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	niestacjonarne	
Czas trwania studiów (w semestrach)	6	
Łączna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów.	180	
Łączna liczba godzin określona w programie studiów	Studia stacjonarne 2680 (w tym 2578 kontaktowych)	Studia niestacjonarne 2 350 (w tym 2186 kontaktowych)
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
Wymiar praktyk zawodowych.	960 godzin	
Język prowadzenia studiów	polski	
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2025	

I. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> , profil praktyczny	kod uniwersalnej charakterystyki poziomu drugiego dla kwalifikacji na poziomie 6
WIEDZA absolwent – zna i rozumie		
D_I_W01	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	P6S_WG
D_I_W02	w stopniu zaawansowanym zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG
D_I_W03	mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu.	P6S_WG
D_I_W04	wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka, a w stopniu zaawansowanym modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka.	P6S_WG
D_I_W05	w stopniu zaawansowanym strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka.	P6S_WG
D_I_W06	w stopniu zaawansowanym korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	P6S_WG
D_I_W07	etiopatogenezę, obraz kliniczny, zasady rozpoznawania i w stopniu zaawansowanym zasady leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_I_W08	w stopniu zaawansowanym zagadnienia diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
D_I_W09	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
D_I_W10	w stopniu zaawansowanym znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WG

D_I_W11	w stopniu zaawansowanym cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych, w tym wady i zalety diet alternatywnych.	P6S_WG
D_I_W12	w stopniu zaawansowanym zasady żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych.	P6S_WG
D_I_W13	ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości), ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i w stopniu zaawansowanym projektuje w praktyce plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze).	P6S_WG
D_I_W14	okresy rozwoju dziecka, podstawowe zagadnienia związane w wybranych jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zasady ich leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_I_W15	w stopniu zaawansowanym surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych.	P6S_WG
D_I_W16	chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz w stopniu zaawansowanym ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej.	P6S_WG
D_I_W17	pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych.	P6S_WK
D_I_W18	w stopniu zaawansowanym zastosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców.	P6S_WG P6S_WK
D_I_W19	pojęcie żywności genetycznie modyfikowanej, zasady jej produkcji oraz w stopniu zaawansowanym potencjalne korzyści i ryzyko związane z jej wykorzystywaniem w praktyce.	P6S_WG
D_I_W20	w stopniu zaawansowanym zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WG
D_I_W21	w stopniu zaawansowanym organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia.	P6S_WG
D_I_W22	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej.	P6S_WK

D_I_W23	w stopniu zaawansowanym zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.	P6S_WG P6S_WK
D_I_W24	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa przedsiębiorstw oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym działaniu jednostek gospodarczych.	P6S_WK
D_I_W25	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.	P6S_WG P6S_WK
D_I_W26	podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P6S_WK
D_I_W27	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.	P6S_WG P6S_WK
D_I_W28	zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, w tym o relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu.	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi		
D_I_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	P6S_UW
D_I_U02	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.	P6S_UW
D_I_U03	stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udzielać porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.	P6S_UW P6S_UO
D_I_U04	planować i wdrażać żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjo-ekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych.	P6S_UW P6S_UO
D_I_U05	współpracować w zespole, w tym planować wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm.	P6S_UO
D_I_U06	wykorzystywać w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadzać analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.	P6S_UW

D_I_U07	interpretować i wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.	P6S_UW
D_I_U08	korzystać z zasobów bibliotecznych, baz danych i posługiwać się sprzętem oraz oprogramowaniem informatycznym, w tym wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UW
D_I_U09	przeprowadzać wywiad żywieniowy oraz dokonywać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planować właściwe postępowanie dietetyczne.	P6S_UW
D_I_U10	dokonywać odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazywać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_I_U11	posługiwać się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.	P6S_UW
D_I_U12	prowadzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.	P6S_UW
D_I_U13	planować i wdrażać odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.	P6S_UW
D_I_U14	korzystać z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
D_I_U15	planować i wdrażać żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej.	P6S_UW
D_I_U16	dokonywać analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania.	P6S_UW
D_I_U17	określać wartość odżywczą i energetyczną diet- i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych.	P6S_UW
D_I_U18	stosować metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukiwać dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu.	P6S_UW
D_I_U19	posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.	P6S_UW
D_I_U20	charakteryzować związki mutagenne, ich wpływ na proces nowotworzenia i dokonywać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	P6S_UW

D_I_U21	identyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywnościowe, zapachowe i barwniki. Wyjaśniać ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazywać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_I_U22	przewidywać skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.	P6S_UW
D_I_U23	dokonywać adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.	P6S_UW
D_I_U24	analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i kierować się zasadami HACCP.	P6S_UW
D_I_U25	proponować formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta.	P6S_UW
D_I_U26	analizować zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, a także tworzyć scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych	P6S_UU
D_I_U27	udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	P6S_UW
D_I_U28	uwzględniając psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, efektywnie i w sposób empatyczny komunikować się z pacjentem/klientem.	P6S_UK
D_I_U29	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (poziomie B2).	P6S_UK
D_I_U30	samodzielnie planować własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego poza-formalnego uczenia się przez całe życie.	P6S_UU
D_I_U31	brać udział w debacie, przedstawiać swoje stanowisko, oceniać konstruktywnie prezentowane opinie i dyskutować o nich	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent – jest gotów do		
D_I_K01	postrzegania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
D_I_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.	P6S_KO
D_I_K03	stałego dokształcania się.	P6S_KK
D_I_K04	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.	P6S_KR
D_I_K05	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.	P6S_KO

D_I_K06	stawiania dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.	P6S_KO
D_I_K07	postrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KR
D_I_K08	wdrażania profilaktyki chorób i propagowania zdrowego trybu życia w swoim otoczeniu.	P6S_KO
D_I_K09	wykazywania empatii wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.	P6S_KR
D_I_K10	przestrzegania tajemnicy zawodowej. Przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P6S_KR

A) PRZYPISANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZALEŻNIE OD FORMY ICH PROWADZENIA

Matryca efektów uczenia się przyporządkowująca efekty do poszczególnych zajęć.
Przedmioty podstawowe i kierunkowe

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

D_I_W20	w stopniu zaawansowanym zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.							X															x	x	x		x			x	P6S_WG
D_I_W21	organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia.																						x	x	x			x		x	P6S_WG
D_I_W22	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami		X			X																	x					x		x	P6S_WK

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

D_I_K 06	stawiania dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Matryca efektów uczenia się przyporządkowująca efekty do poszczególnych zajęć
Przedmioty specjalnościowe DIETETYKA ANTY – AGING

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> , profil praktyczny	PROFILAKTYKA CHOROÓB CYWILIZACYJNYCH	BIOLOGICZNE I GENETYCZNE ASPEKTY STARZENIA SIĘ ORGANIZMU	SKŁADNIKI BIOAKTYWNE I PRZECIWDZIAŁENIA W ŻYWIENIU	ROLA MIKROBIOTY JELITOWEJ W PATOGENEZIE CHOROÓB	AKTYWNOŚĆ FIZYCZNA WSPOMAGAJĄCA DZIAŁANIA ANTI-AGE	BIOHACKING	FITOTERAPIA	PROJEKTOWANIE DIET I MODELE ŻYWIENIOWE ANTI-AGE	PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA	Odniesienie do charakterystyk II stopnia poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
WIEDZA absolwent – zna i rozumie											
D_I_W01	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	x	x	x	x	x	x	x	x		P6S_WG
D_I_W02	w stopniu zaawansowanym zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.										P6S_WG

D_I_W03	mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu.	x	x								P6S_WG
D_I_W04	wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka, a w stopniu zaawansowanym modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka.										P6S_WG
D_I_W05	w stopniu zaawansowanym strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka.			x	x		x	x	x		P6S_WG
D_I_W06	w stopniu zaawansowanym korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	x	x		x		x		x	x	P6S_WG
D_I_W07	etiopatogenezę, obraz kliniczny, zasady rozpoznawania i w stopniu zaawansowanym zasady leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.	x	x		x	x					P6S_WG
D_I_W08	w stopniu zaawansowanym zagadnienia diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	x	x		x						P6S_WG
D_I_W09	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.			x				x		x	P6S_WK

D_I_W10	w stopniu zaawansowanym znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	x	x		x	x	x		x	x	P6S_WG
D_I_W11	w stopniu zaawansowanym cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych, w tym wady i zalety diet alternatywnych.				x		x		x	x	P6S_WG
D_I_W12	w stopniu zaawansowanym zasady żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych.	x	x		x						P6S_WG
D_I_W13	ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości), ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i w stopniu zaawansowanym projektuje w praktyce plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze).	x	x		x	x	x		x	x	P6S_WG
D_I_W14	okresy rozwoju dziecka, podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zasady ich leczenia dietetycznego.										P6S_WG
D_I_W15	w stopniu zaawansowanym surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych.						x		x		P6S_WG

[illegible]

D_I_W23	zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.										P6S_WG P6S_WK
D_I_W24	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa przedsiębiorstw oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym działaniu jednostek gospodarczych.										P6S_WK
D_I_W25	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.										P6S_WG P6S_WK
D_I_W26	podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.										P6S_WK
D_I_W27	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.				x		x		x	x	P6S_WG P6S_WK
D_I_W28	zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, w tym o relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu.										P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi											
D_I_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	x	x		x		x		x	x	P6S_UW

D_I_U02	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.				x						P6S_UW
D_I_U03	stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udzielać porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.	x	x		x	x	x		x	x	P6S_UW P6S_UO
D_I_U04	planować i wdrażać żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjo-ekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	P6S_UW P6S_UO
D_I_U05	współpracować w zespole, w tym planować wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm.	x	x		x		x		x		P6S_UO
D_I_U06	wykorzystywać w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadzać analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.	x	x								P6S_UW
D_I_U07	interpretować i wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.	x	x		x	x	x		x	x	P6S_UW
D_I_U08	korzystać z zasobów bibliotecznych, baz danych i posługiwać się sprzętem oraz oprogramowaniem informatycznym, w tym wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.				x		x		x		P6S_UW

[illegible]

D_I_U17	określać wartość odżywczą i energetyczną diet- i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych.				x					x	P6S_UW
D_I_U18	stosować metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukiwać dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu.										P6S_UW
D_I_U19	posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.				x		x		x	x	P6S_UW
D_I_U20	charakteryzować związki mutagenne, ich wpływ na proces nowotworzenia i dokonywać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	x	x								P6S_UW
D_I_U21	identyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywniowe, zapachowe i barwniki. Wyjaśniać ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazywać wiedzę na ten temat.						x		x		P6S_UW
D_I_U22	przewidywać skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.				x		x		x		P6S_UW
D_I_U23	dokonywać adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.				x						P6S_UW
D_I_U24	analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i kierować się zasadami HACCP.				x		x		x		P6S_UW

[illegible]

D_I_K01	postrzegania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	P6S_KK
D_I_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.				x		x		x	x	P6S_KO
D_I_K03	stałego dokształcania się.			x	x		x	x	x	x	P6S_KK
D_I_K04	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.				x		x		x	x	P6S_KR
D_I_K05	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.									x	P6S_KO
D_I_K06	stawiania dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.				x		x		x	x	P6S_KO
D_I_K07	postrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.				x		x		x	x	P6S_KR
D_I_K08	wdrażania profilaktyki chorób i propagowania zdrowego trybu życia w swoim otoczeniu.				x		x		x	x	P6S_KO
D_I_K09	wykazywania empatii wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.									x	P6S_KR
D_I_K10	przestrzegania tajemnicy zawodowej. Przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.				x		x		x	x	P6S_KR

Matryca efektów uczenia się przyporządkowująca efekty do poszczególnych zajęć
Przedmioty specjalnościowe DIETETYKA KLINICZNA

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka , profil praktyczny	NUTRIGENOMIKA	ŻYWIENIE KLINICZNE W WYBRANYCH JEDNOSTKACH CHOROBY	ŻYWIENIE KOBIEC CIEŻARNYCH ORAZ KARMIAJĄCYCH	NEURODIETETYKA	ŻYWIENIE W CHOROBYCH METABOLICZNYCH I GASTROENTEROLOGII	PORADNICTWO ŻYWIENIOWE W CHOROBYCH NOWOTWOROWYCH	DIETETYKA W GERIATRII I GERONTOLOGII	ŻYWIENIE W CHOROBYCH AUTOIMMUNOLOGICZNYCH I DIETOZALEŻNYCH	PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA	Odniesienie do charakterystyk II stopnia poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
WIEDZA absolwent – zna i rozumie											
D_I_W01	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	x	x		x	x	x	x	x	x	P6S_WG
D_I_W02	w stopniu zaawansowanym zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.										P6S_WG

[illegible]

[illegible]

[illegible]

D_I_W23	zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.										P6S_WG P6S_WK
D_I_W24	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa przedsiębiorstw oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym działaniu jednostek gospodarczych.										P6S_WK
D_I_W25	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.										P6S_WG P6S_WK
D_I_W26	podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, społecznych i rodzinnych.				x						P6S_WK
D_I_W27	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.		x	x	x	x	x	x	x	x	P6S_WG P6S_WK
D_I_W28	zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, w tym o relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu.										P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi											
D_I_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	x	x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW

D_I_U02	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW
D_I_U03	stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udzielać porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW P6S_UO
D_I_U04	planować i wdrażać żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjo-ekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych.	x	x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW P6S_UO
D_I_U05	współpracować w zespole, w tym planować wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm.		x			x	x	x	x	x	P6S_UO
D_I_U06	wykorzystywać w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadzać analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.				x						P6S_UW
D_I_U07	interpretować i wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW
D_I_U08	korzystać z zasobów bibliotecznych, baz danych i posługiwać się sprzętem oraz oprogramowaniem informatycznym, w tym wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.		x	x		x	x	x	x		P6S_UW

[illegible]

D_I_U17	określać wartość odżywczą i energetyczną diet- i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW
D_I_U18	stosować metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukiwać dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu.										P6S_UW
D_I_U19	posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW
D_I_U20	charakteryzować związki mutagenne, ich wpływ na proces nowotworzenia i dokonywać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	x									P6S_UW
D_I_U21	identyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywieniowe, zapachowe i barwniki. Wyjaśniać ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazywać wiedzę na ten temat.			x							P6S_UW
D_I_U22	przewidywać skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW
D_I_U23	dokonywać adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW
D_I_U24	analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i kierować się zasadami HACCP.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW

D_I_U25	proponować formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_UW
D_I_U26	analizować zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, a także tworzyć scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych		x	x	x	x	x	x	x	x	P6S_UU
D_I_U27	udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.										P6S_UW
D_I_U28	uwzględniając psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, efektywnie i w sposób empatyczny komunikować się z pacjentem/klientem.		x	x	x	x	x	x	x	x	P6S_UK
D_I_U29	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (poziomie B2).										P6S_UK
D_I_U30	samodzielnie planować własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego poza-formalnego uczenia się przez całe życie.										P6S_UU
D_I_U31	brać udział w debacie, przedstawiać swoje stanowisko, oceniać konstruktywnie prezentowane opinie i dyskutować o nich										P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent – jest gotów do											

D_I_K01	postrzegania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	P6S_KK
D_I_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_KO
D_I_K03	stałego dokształcania się.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	P6S_KK
D_I_K04	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_KR
D_I_K05	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.									x	P6S_KO
D_I_K06	stawiania dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_KO
D_I_K07	postrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.		x	x		x	x	x	x	x	P6S_KR
D_I_K08	wdrażania profilaktyki chorób i propagowania zdrowego trybu życia w swoim otoczeniu.	x	x	x		x	x	x	x	x	P6S_KO
D_I_K09	wykazywania empatii wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.			S	x					x	P6S_KR
D_I_K10	przestrzegania tajemnicy zawodowej. Przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.		x			x	x	x	x	x	P6S_KR

Matryca efektów uczenia się przyporządkowująca efekty do poszczególnych zajęć
Przedmioty specjalnościowe DIETETYKA SPORTU

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> , profil praktyczny	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	DIETY ALTERNATYWNE	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKcie WYSIŁKU FIZYCZNEGO	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	SUPLEMENTACJA W SPORCIE	PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA	Odniesienie do charakterystyk II stopnia poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
WIEDZA absolwent – zna i rozumie											
D_I_W01	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.			x	x	x	x	x	x		P6S_WG
D_I_W02	w stopniu zaawansowanym zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.				x			x			P6S_WG

D_I_W03	mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu.										P6S_WG
D_I_W04	wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka, a w stopniu zaawansowanym modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka.										P6S_WG
D_I_W05	w stopniu zaawansowanym strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka.		x		x				x		P6S_WG
D_I_W06	w stopniu zaawansowanym korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.							x		x	P6S_WG
D_I_W07	etiopatogenezę, obraz kliniczny, zasady rozpoznawania i w stopniu zaawansowanym zasady leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.						x			x	P6S_WG
D_I_W08	w stopniu zaawansowanym zagadnienia diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.										P6S_WG
D_I_W09	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.								x		P6S_WK

[illegible]

[illegible]

D_I_W25	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.										P6S_WG P6S_WK
D_I_W26	podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	x									P6S_WK
D_I_W27	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.									x	P6S_WG P6S_WK
D_I_W28	zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, w tym o relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu.	x									P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi											
D_I_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.		x					x		x	P6S_UW
D_I_U02	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.										P6S_UW
D_I_U03	stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udzielać porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.		x		x		x	x			P6S_UW P6S_UO

D_I_U04	planować i wdrażać żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjo-ekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych.			x		x	x		x	x	P6S_UW P6S_UO
D_I_U05	współpracować w zespole, w tym planować wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm.									x	P6S_UO
D_I_U06	wykorzystywać w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadzać analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.										P6S_UW
D_I_U07	interpretować i wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.						x			x	P6S_UW
D_I_U08	korzystać z zasobów bibliotecznych, baz danych i posługiwać się sprzętem oraz oprogramowaniem informatycznym, w tym wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.					x					P6S_UW
D_I_U09	przeprowadzać wywiad żywieniowy oraz dokonywać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planować właściwe postępowanie dietetyczne.							x		x	P6S_UW
D_I_U10	dokonywać odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazywać wiedzę na ten temat.		x					x		x	P6S_UW

[illegible]

[illegible]

D_I_U28	uwzględniając psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, efektywnie i w sposób empatyczny komunikować się z pacjentem/klientem.	x									P6S_UK
D_I_U29	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (poziomie B2).										P6S_UK
D_I_U30	samodzielnie planować własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego poza-formalnego uczenia się przez całe życie.								x		P6S_UU
D_I_U31	brać udział w debacie, przedstawiać swoje stanowisko, oceniać konstruktywnie prezentowane opinie i dyskutować o nich		x								P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent – jest gotów do											
D_I_K01	postrzegania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.				x	x	x	x	x	x	P6S_KK
D_I_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.		x							x	P6S_KO
D_I_K03	stałego dokształcania się.			x	x				x	x	P6S_KK
D_I_K04	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.	x						x		x	P6S_KR
D_I_K05	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.							x		x	P6S_KO

[illegible]

Matryca efektów uczenia się przyporządkowująca efekty do poszczególnych zajęć
Przedmioty specjalnościowe PSYCHODIETETYKA

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> , profil praktyczny	DIETY ALTERNATYWNE	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	PSYCHODIETETYKA	MEDYCYNĄ STYLU ŻYCIA	PORADNICTWO DIETETYCZNE	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROBY DIETOZALEŻNYCH	SUPLEMENTY DIETY	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA	PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA	Odniesienie do charakterystyk II stopnia poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
WIEDZA absolwent – zna i rozumie											
D_I_W01	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.							x			P6S_WG
D_I_W02	w stopniu zaawansowanym zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.							x			P6S_WG

[illegible]

[illegible]

[illegible]

D_I_W23	zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.										P6S_WG P6S_WK
D_I_W24	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa przedsiębiorstw oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym działaniu jednostek gospodarczych.										P6S_WK
D_I_W25	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.										P6S_WG P6S_WK
D_I_W26	podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, społecznych i rodzinnych.		x						x		P6S_WK
D_I_W27	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.			x	x		x		x	x	P6S_WG P6S_WK
D_I_W28	zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, w tym o relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu.		x	x		x			x		P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi											
D_I_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	x		x	x	x			x	x	P6S_UW

[illegible]

D_I_U09	przeprowadzać wywiad żywieniowy oraz dokonywać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planować właściwe postępowanie dietetyczne.									x	P6S_UW
D_I_U10	dokonywać odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazywać wiedzę na ten temat.	x								x	P6S_UW
D_I_U11	posługiwać się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.									x	P6S_UW
D_I_U12	prowadzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.									x	P6S_UW
D_I_U13	planować i wdrażać odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.						x			x	P6S_UW
D_I_U14	korzystać z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.									x	P6S_UW
D_I_U15	planować i wdrażać żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej.							x			P6S_UW
D_I_U16	dokonywać analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania.							x			P6S_UW

[illegible]

D_I_K01	postrzegania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.			x				x		x	P6S_KK
D_I_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.	x					x			x	P6S_KO
D_I_K03	stałego dokształcania się.									x	P6S_KK
D_I_K04	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.		x		x	x			x	x	P6S_KR
D_I_K05	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.									x	P6S_KO
D_I_K06	stawiania dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.			x	x		x		x	x	P6S_KO
D_I_K07	postrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.									x	P6S_KR
D_I_K08	wdrażania profilaktyki chorób i propagowania zdrowego trybu życia w swoim otoczeniu.			x			x			x	P6S_KO
D_I_K09	wykazywania empatii wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.			x	x	x			x	x	P6S_KR
D_I_K10	przestrzegania tajemnicy zawodowej. Przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.		x			x			x	x	P6S_KR

B) ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ ORAZ TREŚCI PROGRAMOWE ZAPEWNIAJĄCE UZYSKANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Język angielski	Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 1 – Brands Grammar and Vocabulary: <i>present simple and present continuous; taking part in a meeting; words that go with brand, product and market</i> Listening, Speaking and Writing: <i>talk about your favourite brands; an interview with a brand manager; building luxury brands; Hudson Corporation: decide how a luggage manufacturer can protect its brand; e-mail</i> 4 godz. kontaktowe (lekcyjne) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 1 – Brands MyEnglishLab – interactive online exercises 4 godz. pracy własnej (e-learning) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 4 – Organisation Grammar and Vocabulary: <i>noun combinations; words and expressions to describe company structure; socialising: introductions and networking</i> Listening, Speaking and Writing: <i>talk about status within an organisation; a successful organisation; an interview with a management consultant; InStep's relocation: decide on the relocation site of a shoe manufacturer; e-mail writing</i> 4 godz. kontaktowe (lekcyjne) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 4 – Organisation MyEnglishLab – interactive online exercises 4 godz. pracy własnej (e-learning) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 3 – Change Grammar and Vocabulary: <i>past simple and present perfect; words for describing change; managing meetings</i> Listening, Speaking and Writing: <i>discuss attitudes to change in general and at work; Mercedes, shining star; an interview with a management consultant; Acquiring Asia Entertainment: solve the problems arising from a recent merger; writing: action minutes</i> 8 godz. pracy własnej (e-learning) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 5 – Advertising Grammar and Vocabulary: <i>articles; words and expressions for talking about advertising;</i>

	starting and structuring a presentation <i>Listening, Speaking and Writing:</i> discuss authentic advertisements; a new kind of campaign; an interview with a marketing communications executive; Alpha Advertising: develop an advertising campaign; writing a summary 4 godz. kontaktowe (lekcyjne) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 5 – Advertising MyEnglishLab – interactive online exercises 4 godz. pracy własnej (e-learning) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 7 – Cultures Grammar and Vocabulary: advice, obligation and necessity; idioms for talking about business relationships; social English <i>Listening, Speaking and Writing:</i> discuss the importance of cultural awareness in business; an interview with the manager of a cultural training centre; culture shock; business culture briefing: prepare a talk on business culture; writing: report 8 godz. pracy własnej (e-learning) Market Leader-Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 6 – Money Grammar and Vocabulary: words and expressions for talking about finance; describing trends; dealing with figures <i>Listening, Speaking and Writing:</i> do a quiz and discuss attitudes to money; an interview with an investment director; an inspirational story; present a new idea to investors; e-mail writing 4 godz. kontaktowe (lekcyjne) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 6 – Money MyEnglishLab – interactive online exercises 4 godz. pracy własnej (e-learning) Test zaliczeniowy Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 8 – Human Resources Grammar and Vocabulary: -ing forms and infinitives; expressions for talking about job applications; getting information on the telephone <i>Listening, Speaking and Writing:</i> talk about job interviews; women at work; an interview with an international recruitment specialist; Fast Fitness: find a new manager for a health club chain; letter writing 4 godz. kontaktowe (lekcyjne) Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course Book: Unit 8 – Human Resources MyEnglishLab – interactive online exercises
--	---

4 godz. pracy własnej (e-learning)

**Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course
Book: Unit 10 – Ethics**

Grammar and Vocabulary:

narrative tenses; words to describe illegal activity or unethical behaviour; considering options

Listening, Speaking and Writing:

discuss questions of ethics at work; the ethics of résumé writing; an interview with the director of an environmental organisation; principles or profit?: debate some ethical dilemmas facing a drugs company; report writing

8 godz. pracy własnej (e-learning)

**Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course
Book: Unit 9 – International Markets**

Grammar and Vocabulary:

conditions; words and expressions for talking about free trade; negotiating

Listening, Speaking and Writing:

discuss the development of international markets; trade between China and the US; an interview with an expert on negotiating; Pampas Leather Company: negotiate a deal on leather goods; writing: e-mail

4 godz. kontaktowe (lekcyjne)

**Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course
Book: Unit 9 – International Markets**

MyEnglishLab – interactive online exercises

4 godz. pracy własnej (e-learning)

**Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course
Book: Unit 11 – Leadership**

Grammar and Vocabulary:

relative clauses; words to describe character; presenting

Listening, Speaking and Writing:

discuss the qualities of good leadership; an interview with the managing director of an executive recruitment company; leading L'Oréal; Lina Sports: decide on the best leader for a troubled sportswear manufacturer; writing: e-mail

8 godz. pracy własnej (e-learning)

**Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course
Book: Unit 12 – Competition**

Grammar and Vocabulary:

passives; idioms from sport to describe competition; negotiating

Listening, Speaking and Writing:

do a quiz on how competitive you are; head to head competition; an interview with a manager from the Competition Commission; Fashion House: negotiate new contracts with suppliers; writing: e-mail

4 godz. kontaktowe (lekcyjne)

**Market Leader Intermediate 3rd Edition Business English Course
Book: Unit 12 – Competition**

MyEnglishLab – interactive online exercises

	4 godz. pracy własnej (e-learning)
Język niemiecki	Linie 1 B1+/B2.1. Deutsch in Alltag und Beruf. Kurs- und Übungsbuch mit Audios und Videos. Ernst Klett Sprachen 2020 Lekcje od 1 do 4: 1 Das bin ich 2 Gestern - heute - morgen 3 Rund ums Wohnen 4 Mein eigener Laden Linie 1 B1+/B2.1. Deutsch in Alltag und Beruf. Kurs- und Übungsbuch mit Audios und Videos, Ernst Klett Sprachen 2020 Lekcje od 5 do 8: 5 Wir sind ein Team 6 Reisen 7 So wird's gemacht 8 Metropolregion Rhein-Neckar
Podstawy komunikacji	Ćwiczenia Pojęcie i istota komunikacji oraz negocjacji Podstawowe pojęcia negocjacyjne niezbędne dla prowadzenia negocjacji Proces negocjacji i jego fazy Podstawowe narzędzia komunikacji werbalnej i niewerbalnej Zasady autoprezentacji oraz znaczenie samooceny PROJEKT Przygotowanie do symulacji negocjacji indywidualnych z wykorzystaniem kamery oraz przeprowadzenie prezentacji zespołowej z wykorzystaniem kamery
Ochrona własności intelektualnej	WYKŁAD Pojęcie własności intelektualnej. Geneza praw własności intelektualnej. Charakter prawny praw na dobrach niematerialnych. Zasady prawa własności intelektualnej. Europejski i międzynarodowy kontekst prawa własności intelektualnej. Źródła prawa własności intelektualnej. Przedmiot prawa autorskiego. Podmiot prawa autorskiego. Autorskie prawa osobiste. Autorskie prawa majątkowe. Pojęcie praw pokrewnych. Charakter prawny praw pokrewnych. Prawa artystów wykonawców. Pozostałe prawa pokrewne. Zdolność patentowa wynalazku. Prawo do patentu. Prawo z patentu i jego ograniczenia. Wzory użytkowe i przemysłowe. Topografie układów scalonych. Znaki towarowe. Oznaczenia geograficzne. Utwory audiowizualne. Programy komputerowe. Sui generis prawa do baz danych. Projekty racjonalizatorskie. Nowe odmiany roślin.
Podstawy ekonomii	WYKŁAD Problem rzadkości i główne nurty w historii myśli ekonomicznej Podaż, popyt i równowaga rynkowa Analiza rynku oraz podstawowe zagadnienia funkcjonowania gospodarki w skali mikroekonomicznej Pieniądz i cena jako podstawowe kategorie gospodarki rynkowej Rachunek dochodu narodowego Determinanty dochodu narodowego. Model AD-AS. Wzrost i rozwój gospodarczy. Cykl koniunkturalny. Budżet państwa. Polityka fiskalna Inflacja

	Bezrobocie Wprowadzenie studentów do podjęcia gry symulacyjnej
Metodyka pracy projektowej	WYKŁAD (w tym e-learning) Studiowanie - na czym polega nauka na poziomie akademickim? - jak wykorzystać walory zajęć akademickich dla budowania własnych kompetencji? - jak uczy się osoba dorosła – co już na początku studiów warto wiedzieć o własnych zasobach przydatnych do studiowania? Na pamięć czy ze zrozumieniem? - jak działa pamięć (informacje podstawowe) - co zrobić, żeby zapomnieć (płytkie przetwarzanie informacji) - co zrobić, żeby zapamiętać (głębokie przetwarzanie informacji) Notowanie - czemu służy zapisywanie? - klasyczna notatka linearna – jak notować mądrze, a nie - dużo - notatka nielinearna – jak tworzyć mapy myśli zgodnie z koncepcją Tony’ego Buzana? - nieklasyczna notatka linearna – jak to się robi na Uniwersytecie Cornella? Słaba silna wola – czy na pewno istnieje takie zjawisko? - powody odkładania na potem - jak być produktywnym mimo pokus - jak formułować wyzwania dla siebie (cel opracowany z pomocą metody SMART) Komunikacja wizualna i wprowadzenie do tworzenia prezentacji • Myślenie wizualne • Typowe błędy w prezentacjach • Szum vs. sygnał, czyli co zrobić, żeby przekazywanie informacji było skuteczne • Typy prezentacji • Analiza – dekonstrukcja prezentacji TED (case study) Analiza • 7 pytań do Twojej publiczności według Nancy Duarte • Dlaczego przygotowujesz prezentację? • W jaki sposób prezentacja będzie pomagać Ci w trakcie wystąpienia? • Co chcesz osiągnąć? • Jakimi zasobami dysponujesz? • Dlaczego ludzie mają Cię słuchać? Projektowanie • Definiowanie celów ogólnych i szczegółowych prezentacji • Rozwinięcie celów w narrację • Typy i cele prezentacji (informacyjne, perswazyjne, edukacyjne, aktywujące, inspirujące, motywujące, bawiące) • Modele prezentacji i cele za nimi stojące - o Twitter pitch - o Elewator pitch - o Pecha Kucha

	o Ignite o TED • Wizualizacja Tworzenie • Efektywna praca w Powerpoint • Siatka w przestrzeni projektowej • Praca z tekstem • Praca z grafiką • Wizualizacja danych • Animacje • Przygotowanie do wystąpienia Dostarczanie • Przygotowanie • Jak radzić sobie z tremą? • Co, gdy sprzęt zawodzi? Ewaluacja • Ocena jakości prezentacji i wystąpienia Metoda projektu: - historia metody projektu, - myślenie projektowe, - elementy projektu. Etapy pracy nad projektem: - inicjacja, - planowanie, - realizacja, - ewaluacja projektu, - prezentacja efektów. Zespół projektowy: - podział ról, - zasady współpracy w zespole, - fazy rozwoju zespołu, - metody zarządzania zasobami ludzkimi w projekcie. Diagnozowanie potrzeb/problemów: - znaczenie diagnozowania potrzeb w projekcie, - sposoby diagnozowania potrzeb /problemów, - błędy w procesie diagnozowania potrzeb /problemów. Cele i rezultaty projektu: - cele ogólne, - rezultaty projektu, - metoda SMART. Ryzyka w projekcie: - identyfikacja ryzyka, - ocena ryzyka, - monitorowanie i kontrola ryzyka.
--	--

	Komunikacja w projekcie: - metody komunikacji w projekcie, - zasady skutecznej komunikacji w projekcie, - zarządzanie komunikacją w projekcie. Monitoring i ewaluacja projektu: - monitoring a ewaluacja, - rodzaje i kryteria ewaluacji, - znaczenie ewaluacji w projekcie. Zmiana projektowa: - zarządzanie zmianą w projekcie, - metody zarządzania zmianą w projekcie. Narzędzia i metodyki zarządzania projektami: - matryca logiczna projektu, - harmonogram, - karta projektu, - raport o stanie projektu, - wybrane metodyki i standardy zarządzania projektami.
Wprowadzenie do pracy dyplomowej	WYKŁAD Wiedza ludzka, rodzaje i klasyfikacja; rozróżnienie pojęć wiedza potoczna a wiedza naukowa; nauka / fakt naukowy / prawa i teorie naukowe. Badania naukowe. Metody badawcze, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w przygotowaniu pracy dyplomowej. Cele i etapy przygotowania pracy dyplomowej. Definiowanie przedmiotu i celu badań oraz problemów i hipotez badawczych. Omówienie zasad pisania, oceniania i obrony pracy dyplomowej. Kryteria oceny pracy dyplomowej oraz egzaminu dyplomowego. Omówienie wytycznych pisania prac obowiązujących na wydziale – standardy przygotowania pracy, struktura pracy, zasady jej redagowania. Wyszukiwanie informacji niezbędnych do napisania pracy (literatura fachowa, zasoby internetowe, bazy danych) Posługiwanie się różnymi źródłami informacji z poszanowaniem własności intelektualnej Omówienie zasad współpracy z promotorem podczas seminariów oraz harmonogramu zadań dotyczących opracowania pracy dyplomowej.
Wyzwania rynku pracy	ĆWICZENIA Rynek pracy – podstawowe pojęcia oraz uwarunkowania rynku pracy. Analiza kodeksu pracy – pod kątem wybranych aspektów: typy umów o pracę; rozwiązanie umowy o pracę; inne formy zatrudnienia (umowy cywilnoprawne); obowiązki i prawa pracownika i pracodawcy wynikające z prawa pracy. Świadome budowanie ścieżki rozwoju zawodowego – inwestowanie w rozwój i doskonalenie. Metody poszukiwania pracy – studium przypadku. Personal Branding – budowanie wizerunku marki własnej na rynku pracy – studium przypadku. Budowanie wizerunku w sieci. Przygotowanie aplikacji, CV i listu motywacyjnego – studium przypadku.

	Zasady autoprezentacji podczas rozmowy z pracodawcą (rozmowa rekrutacyjna, negocjacje płacowe) – studium przypadku.
Podstawy dietetyki ogólnej (przedmiot prowadzony w języku obcym)	WYKŁADY (LECTURES) Podział składników żywieniowych i odżywczych Division of nutritional and dietary components Ewolucja sposobów żywienia Evolution of diets Budowa i funkcje układu pokarmowego Structure and functions of the digestive system Zasady prawidłowego żywienia. Zasady przyrządzania potraw i doboru narzędzi do ich wykonania. Principles of a healthy diet. Principles of preparing dishes and selecting tools for their preparation. Charakterystyka typów niedożywienia Malnutrition types characteristics Rola witamin i składników mineralnych dla organizmu The role of vitamins and minerals for the body Żywność przetworzona, wzbogacona, funkcjonalna, ekologiczna, opakowania żywności. Processed, fortified, functional and organic foods. Food packaging
Bezpieczeństwo i higiena pracy	E-LEARNING Wprowadzenie do problematyki bezpieczeństwa i higieny pracy Prawne aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy Pomieszczenia i warunki środowiskowe Charakterystyka zagrożeń Pracownie na uczelni Wypadki na uczelni Ochrona przeciwpożarowa Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach
Podstawy technologii informacyjnej i aplikacji biurowych	E-learning Zapoznanie się z podstawowymi informacjami w zakresie: zapisu informacji w systemach informatycznych (kodowania, kompresji), a także sprzętu komputerowego, systemów operacyjnych, oprogramowania użytkowego i firmware'owego, sieci komputerowych, internetu oraz podpisu elektronicznego i elementów kryptografii. Edytor tekstu Word (opcje podstawowe) Arkusz kalkulacyjny (wprowadzanie danych, typy danych, serie danych, formatowanie komórek, narzędzia edycyjne, sortowanie danych, filtrowanie danych, ustawienia strony i drukowanie, wprowadzenie do formuł i funkcji wbudowanych, adresacja komórek, nazwy komórek, wybrane funkcje matematyczne i statystyczne, funkcja logiczna JEŻELI, tworzenie wykresów, tabel przestawnych) PROJEKT Opracowanie, na podstawie instrukcji i danych umieszczonych na platformie Moodle, raportu sprzedażowego w programie Excel, przy wykorzystaniu szeregu funkcji i formuł dostępnych w tym programie, w tym wykresów i tabel przestawnych.
Anatomia człowieka	Anatomia ogólna. Schemat budowy ciała ludzkiego. Osie i płaszczyzny ciała. Ogólna budowa kości, Szkielet osiowy i szkielet kończyn. Budowa czaszki. Klasyfikacja i budowa połączeń kości. Wybrane zagadnienia z miologii. Działanie mięśni na stawy.

	Układ powłokowy. Budowa skóry. Wytwory naskórka. Krążenie osobnicze. Krążenie maczyno-płodowe. Układ limfatyczny. Układ krążenia. Budowa serca. Duży i mały obieg krwi. Typy naczyń krwionośnych. Budowa ścian naczyń krwionośnych. Drogi oddechowe górne i dolne. Opłucna, jama nosowa, gardło, krtań, tchawica, oskrzela, płuca. Podział układu pokarmowego. Jama ustna. Wielkie gruczoły jamy brzusznej - przełyk, żołądek, jelito cienkie i grube. Wątroba i trzustka. Rozwój otrzewnej. Układ moczowo-płciowy (rozwój, budowa, wady). Nerki, drogi wyprowadzające mocz. Podział układu nerwowego. Ośrodkowy układ nerwowy. Podział anatomiczny i czynnościowy ośrodkowego układu nerwowego. Budowa rdzenia kręgowego. Sploty somatyczne. Nerwy czaszkowe. Autonomiczny układ nerwowy. Narządy zmysłów. Układ wydzielania wewnętrznego. Anatomia topograficzna i podstawy anatomii szczegółowej podwzgórza, przysadki mózgowej, szyszynki, tarczycy, przytarczyc, nadnerczy, trzustki, grasicy, gonad.
Podstawy chemii	Budowa materii. Wiązania chemiczne w atomach i cząsteczkach. Masy cząsteczkowe, stany skupienia materii. Podstawowe reakcje chemiczne, równania chemiczne, wartościowość. Prawa tworzenia związków, stechiometria. Podział związków chemicznych. Charakterystyka głównych grup związków nieorganicznych: pierwiastki, tlenki i nadtlenki, wodorotlenki, kwasy i sole. Złożone substancje pochodzenia nieorganicznego. Roztwory i sposoby określania stężeń. Emulsja, zole i żele, mieszaniny. Dysocjacja, pH, bufor, elektrolity. Charakterystyka głównych grup związków organicznych: węglowodory alifatyczne i aromatyczne. Aldehydy, ketony, alkohole, eter, kwasy karboksylowe i hydroksykwas. Charakterystyka złożonych związków organicznych. Estry, tłuszcze, woski, węglowodany, terpeny i białka. Podstawowe związki biologicznie czynne. Substancje zapachowe. Barwniki. Witaminy. Ceramidy. Podstawowe substancje powierzchniowo czynne. Emulgatory i stabilizatory. Mydła i detergenty. Środki kondycjonujące. Konserwanty. Środki promieniochronne. Surowce drażniące, szkodliwe substancje chemiczne i ich wpływ na organizm i zdrowie człowieka.
Biochemia	Struktura i funkcje aminokwasów, peptydów i białek. Metabolizm białek. Zaburzenia metabolizmu lipidów. Struktura i funkcje lipidów i kwasów tłuszczowych. Metabolizm lipidów. Zaburzenia metabolizmu lipidów. Struktura i funkcje węglowodanów. Metabolizm węglowodanów. Zaburzenia metabolizmu węglowodanów. Enzymy - mechanizmy działania, inhibicja, regulacja, klasyfikacja. Niedobory enzymów trawiennych. Witaminy – rodzaje, mechanizmy działania, działanie. Witaminy jako komponenty strukturalne koenzymów. Hiper- i hipowitaminozy. Hormony – rola i mechanizm działania. Zaburzenia hormonalne.

	Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych. Omówienie metod analizy biochemicznej śliny i moczu. Omówienie metod badania właściwości białek. Budowa i funkcje DNA i RNA. Pierwotna i wtórna odpowiedź immunologiczna.
Podstawy psychologii	WYKŁAD Przedmiot i zadania psychologii. Psychologia jako nauka teoretyczna i stosowana. Podstawowe dziedziny psychologii. Zachowanie człowieka w kontekście podstawowych koncepcji psychologicznych: ujęcie fizjologiczne, psychoanalityczne, behawiorystyczne, poznawcze i humanistyczne. Procesy poznawcze (percepcja, uwaga, pamięć, myślenie). Inteligencja. Proces uczenia się. Procesy emocjonalne i motywacyjne. Osobowość i elementy jej struktury. Kształtowanie osobowości. Różnice indywidualne. Rodzaje właściwości indywidualnych podlegających indywidualnemu różnicowaniu (możliwości, preferencje, zdolności, zamiłowania i zainteresowania, temperament, potrzeby, indywidualny styl działania, styl poznawczy). Zachowania społeczne. Poznanie społeczne i relacje społeczne. Podstawowe metody badawcze wykorzystywane w psychologii. Problemy etyczne badań naukowych i diagnostycznych.
Podstawy socjologii	WYKŁAD (w tym e-learning) Socjologia jako dyscyplina naukowa. Obszary życia społecznego (kultura, polityka, gospodarka), ich zasady i wzajemne relacje. Socjalizacja - jej mechanizmy, funkcje i etapy. Grupa społeczna (struktura, rodzaje, właściwości); interakcje społeczne. Instytucje społeczne. Organizacje społeczne. Biurokracja. Socjologiczne rozumienie kultury. Wprowadzenie do kultury popularnej. Nierówności społeczne i kontrola społeczna. Ideologie: struktura, geneza, funkcja, rodzaje.
Chemia żywności	WYKŁAD Zakres i rozwój chemii żywności – zakres chemii żywności, rozwój wiedzy o żywności, stan współczesny. Podstawowe metody analizy środków spożywczych (analiza chemiczna, mikrobiologiczna, sensoryczna). Skład pierwiastkowy organizmów żywych. Elementy chemii bionieorganicznej. Pierwiastki budulcowe, śladowe i toksyczne. Skład elektrolitowy płynów fizjologicznych. Budowa i skład chemiczny żywności. Sacharydy, lipidy, białka, witaminy i składniki mineralne w żywności. Woda jako składnik żywności. Niebezpieczne składniki żywności – alergen, składniki mutagenne i rakotwórcze, skażenia żywności. Dodatki do żywności: budowa chemiczna i ich zakres działania – zwiększające trwałość, kształtujące cechy sensoryczne, kształtujące cechy fizyczne, dodatki skrobiowe i białkowe, dodatki bioaktywne, ułatwiające wyrób żywności, barwniki, substancje zapachowe, środki smakowo-zapachowe. Przedziały ADI.

	Charakterystyka składników bioaktywnych. Błonnik pokarmowy, oligosacharydy, związki fenolowe, fitoestrogeny, betalainy, glukozynolany, fityniany, karotenoidy, sterole roślinne, niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, bioaktywne peptydy uwalniane z białek żywności. Probiotyki i prebiotyki. Substancje stosowane w produkcji żywności niskokalorycznej. Surowce i technologia żywności prozdrowotnej. Żywność fermentowana. Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetwórstwa. Skażenie żywności. Suplementy diety, odżywki i używki. ĆWICZENIA Technika pracy laboratoryjnej. Wykrywanie białek w produktach spożywczych. Przebieg denaturacji białka. Węglowodany w żywności: struktura, właściwości, odróżnianie cukrów prostych od złożonych, właściwości redukujące cukrów prostych. Karmelizacja cukrów: przebieg procesu, wpływ pH na proces karmelizacji. Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych. Izolacja i wstępna charakterystyka wybranych olejków eterycznych.
Fizjologia człowieka	Wprowadzenie do przedmiotu. Komórki, tkanki, narządy, układy narządowe. Błona komórkowa i jej funkcje; receptory błonowe. Homeostaza: definicja, wskaźniki homeostazy, zaburzenia homeostazy; sprzężenia zwrotne i ich rola w utrzymaniu homeostazy. Homeostaza jako wyróżnik stanu zdrowia i choroby. Krew: skład osocza i elementy morfotyczne krwi, hematopoeza, grupy krwi, krzepnięcie, układ odpornościowy. Fibrynoliza. Neurofizjologia: organizacja układu nerwowego- ośrodkowy i obwodowy układ nerwowy, rola i działanie układu autonomicznego i somatycznego; nerwowa kontrola popędów, emocji oraz procesów snu i czuwania (świadomości), uczenie się i pamięć. Potencjał spoczynkowy błony komórkowej, potencjał czynnościowy, impuls nerwowy. Synapsy. Transmityery. Charakterystyka mięśni szkieletowych. Mechanizm skurczu mięśnia. Mięśnie gładkie – charakterystyka, rola. Ośrodki w centralnym systemie nerwowym odpowiedzialnym za czucie, zmysł wzroku, układ przedsionkowy, zmysł słuchu, zmysł powonienia, zmysł powonienia i smaku. Czucie i percepcja: drogi przewodzenia, ośrodki korowe. Fizjologia układu dokrewnego: wprowadzenia do fizjologii układu dokrewnego, dokrewna czynność podwzgórza. Hormony przedniego i tylnego płata przysadki mózgowej. Oś podwzgórzowo-przysadkowo-nadnerczowa. Szyszynka, tarczyca, przytarczyce, nadnercza, trzustka, grasica, jajniki, jądra. Regulacja neurohormonalna i hormonalna czynności organizmu; regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej, hormonalna regulacja wzrostu, hormonalna regulacja układu rozrodczego. Fizjologia układu krążenia: aktywność elektryczna

	i mechaniczna mięśnia sercowego, elektrokardiogram, pojemność minutowa serca, regulacja ciśnienia tętniczego krwi, regulacja lokalnego przepływu krwi. Regulacja czynności układu krążenia. Ośrodkowa, obwodowa, nerwowa, hormonalna i humoralna regulacja czynności serca i naczyń krwionośnych. Fizjologia układu oddechowego: budowa i funkcja układu oddechowego, mechanika oddychania, badania spirometryczne płuc, transport tlenu i dwutlenku węgla do krwi, wymiana gazowa w płucach, kontrola oddychania. Nerwowa i chemiczna regulacja oddychania: ośrodki oddechowe, rola chemoreceptorów i receptorów płuc. Fizjologia układu pokarmowego: procesy zachodzące w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. Regulacja motoryki, wydzielania, trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym, hormony żołądkowo – jelitowe. Fizjologia nerek: budowa anatomiczna i funkcje nerek, nerkowy przepływ krwi i filtracja kłębuszkowa, udział nerek w homeostazie organizmu. Mechanizmy zagęszczania i rozcieńczania moczu. Rola nerek w regulacji ciśnienia tętniczego i równowagi kwasowo-zasadowej. Układ renina-angiotensyna. Drogi i sposoby utraty wody i elektrolitów. Równowaga wodno-elektrolitowa organizmu i jej regulacja. Fizjologia integracyjna: regulacja temperatury ciała, oś mózgowo – trzewna, wysiłek fizyczny. Całkowita przemiana materii i jej składowe. Ćwiczenia Budowa i czynność układu nerwowego (zasada działania pompy sodowo- potasowej, działanie bodźca). Czynność komórek nerwowych. Receptory mięśniowe. Mechanizm skurczu mięśniowego. Badanie reakcji odruchowej; badanie skurczów mięśniowych w warunkach laboratoryjnych. Układ nerwowy- funkcje kory mózgowej. Funkcje podwzgórza. Funkcje rdzenia przedłużonego i rdzenia kręgowego. Odruchy warunkowe i bezwarunkowe. Pamięć i uczenie się. Czucie i percepcja. Autonomiczny układ nerwowy. Efekty fizjologiczne pobudzenia części współczulnej i przywspółczulnej AUN. Receptory AUN. Ocena funkcjonowania układu autonomicznego w próbach czynnościowych. Narządy zmysłów. Podstawowe badanie zmysłu wzroku, słuchu i równowagi. Zmiany fizjologiczne podczas snu. Badanie odruchów rdzeniowych. Czynność serca, krew., krążenie krwi, regulacja krążenia. Właściwości fizjologiczne mięśnia sercowego, Podstawy zapisu EKG. Ciśnienie tętnicze i tętno. Adaptacja układu krążenia do wysiłku fizycznego, wysokiej i niskiej temperatury otoczenia. Układ oddechowy. Funkcje górnych i dolnych dróg oddechowych. Regulacja nerwowa i chemiczna oddychania. Badanie spirometryczne i gazometryczne. Układ wewnętrzwydzielniczy. Podwzgórze, przysadka, szyszynka, tarczyca, przytarczyce, nadnercza, trzustka, grasicca, jajniki, jądra. Mechanizm działania hormonów. Regulacja wydzielania hormonów. Regulacja gospodarki węglowodanowej, wapniowo-fosforanowej.
--	---

	Układ pokarmowy- procesy zachodzące w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. Funkcja wydzielnicza układu pokarmowego. Regulacja nerwowa i hormonalna przewodu pokarmowego. Motoryka przewodu pokarmowego. Hormony przewodu pokarmowego. Zasady prawidłowego odżywiania Czynność nerek i równowaga wodno-elektrolitowa. Podstawowe badania klirensowe. Badanie ogólne moczu. Krew- funkcje krwi i elementów morfotycznych. Normy fizjologiczne różnych parametrów krwi. Odporność organizmu. Hemostaza. Homeostaza.
Podstawy genetyki człowieka	Wykład Drosophila melanogaster jako organizm modelowy w genetyce klasycznej. Podstawowe pojęcia genetyczne i zasady dziedziczenia. Mendel i idea genu. Zestawy chromosomów w komórkach człowieka, mejoza, zmienność genetyczna. Współdziałanie genów w wytwarzaniu różnych cech organizmów Podstawowe informacje o budowie kwasów nukleinowych Budowa zasad azotowych. Struktura kwasów nukleinowych. Unikalne własności RNA. Transkrypcja, translacja i kod genetyczny. Geny a białka. Komplementacja genetyczna. Struktura genomu człowieka. Determinacja płci u człowieka, myszy, muszki owocowej. Chromosomowe typy dziedziczenia płci. Regulacja aktywności genów związanych z chromosomem X. Dziedziczenie cech sprzężonych z płcią, związanych z płcią i ograniczonych do płci. Dziedziczenie cech ilościowych. Zmienność ciągła. Dziedziczenia poligenowe. Transgresja. Dziedziczenie cech sprzężonych. Metody mapowania fizycznego oraz tworzenie map sprzężeniowych. Podstawy genetyki populacji - prawo Hardy'ego-Weinberga i jego zastosowania. Mutacje – punktowe, chromosomowe i genomowe. Czynniki mutagenne. Molekularne mechanizmy mutacji. Mutacje spontaniczne i indukowane. Przyczyny powstawania chorób nowotworowych. Choroby genetyczne człowieka i możliwości ich leczenia. Inżynieria genetyczna i komórkowa. Biotechnologia w przemyśle farmaceutycznym, medycynie, hodowli roślin i zwierząt. Terapia genowa. Prawo a dylematy współczesnej genetyki. Rozwiązania prawne w krajach Europy. Ustawodawstwo polskie. Eugenika negatywna i pozytywna. Żywność genetycznie modyfikowana- potencjalne korzyści i ryzyko związane w jej wykorzystywaniem. Ćwiczenia Podstawowe prawa dziedziczenia w odniesieniu do genetyki człowieka: rodowody i symbole stosowane do ich zapisu; wywiad rodzinny i jego znaczenie w

	ustalaniu sposobu dziedziczenia chorób. Molekularne podłoże chorób ludzkich; techniki wykrywania mutacji w chorobach genetycznych. Badanie naturalnej zmienności populacji ludzkich. Zastosowania praktyczne technik wykrywania mutacji i polimorfizmów. Identyfikacja osób, ustalanie pokrewieństwa; genetyka człowieka a archeologia. Podstawy obliczania ryzyka wystąpienia choroby: elementy genetyki populacyjnej w odniesieniu do genetyki człowieka: efekt założyciela, częstość alleli i fenotypów w populacji. Dziedziczenie wielogenowe - badania bliźniąt Mapowanie genów ludzkich przez analizę sprzężeń: obliczanie sprzężeń metodą lod score; ustalanie sprzężenia między markerem a potencjalnym genem odpowiedzialnym za chorobę, badania asocjacyjne. Ocena wyników diagnostyki i problemy etyczne związane z genetyką człowieka: badania przesiewowe, wiarygodność diagnostyki, czułość i specyficzność diagnostyczna, pozytywna i negatywna wartość predykcyjna; dyskusja o problemach etycznych w genetyce człowieka.
Psychologia zdrowia	WYKŁAD Modele teoretyczne zdrowia -paradygmaty zdrowia/biomedyczny vs holistyczny, patogenetyczny vs salutogenetyczny Psychospołeczne uwarunkowania zdrowia: styl życia, stres, normy społeczne wobec zdrowia Podmiotowe uwarunkowania zdrowia: właściwości osobowości sprzyjające i zagrażające zdrowiu Właściwości osobowości sprzyjające i zagrażające zdrowiu Koncepcje teoretyczne zachowań zdrowotnych/pro-i antyzdrowotnych Psychospołeczne czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych Rola subiektywnych koncepcji zdrowia dla zachowania wobec zdrowia i choroby Uwarunkowania radzenia sobie ze stresem a zdrowie Zachowania ryzykowne dla zdrowia-uzależnienia od czynności/pracoholizm, jedzenioholizm, internetoholizm ĆWICZENIA Modele teoretyczne zdrowia -paradygmaty zdrowia/biomedyczny vs holistyczny, patogenetyczny vs salutogenetyczny. Psychospołeczne uwarunkowania zdrowia: styl życia, stres, normy społeczne wobec zdrowia. Podmiotowe uwarunkowania zdrowia: właściwości osobowości sprzyjające i zagrażające zdrowiu. Ćwiczenia praktyczne Właściwości osobowości sprzyjające i zagrażające zdrowiu. Koncepcje teoretyczne zachowań zdrowotnych/pro-i antyzdrowotnych. Psychospołeczne czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych. Rola subiektywnych koncepcji zdrowia dla zachowania wobec zdrowia i choroby. Uwarunkowania radzenia sobie ze stresem a zdrowie. Zachowania ryzykowne dla zdrowia-uzależnienia od czynności/pracoholizm, jedzenioholizm, internetoholizm. Ćwiczenia praktyczne.
Mikrobiologia ogólna i żywności	Wykład Podstawowe pojęcia i terminy stosowane w mikrobiologii. Biologia, cechy

	morfologiczne i systematyka drobnoustrojów. Normalna flora przewodu pokarmowego i jej znaczenie w podtrzymywaniu stanu zdrowia i powstawaniu chorób. Rola probiotyków i prebiotyków w profilaktyce i leczeniu schorzeń przewodu pokarmowego. Drobnoustroje chorobotwórcze w żywności. Zatrucia pokarmowe. Przegląd najistotniejszych grup bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: pałeczki jelitowe, tlenowe i beztlenowe laseczki przetrwalnikujące, gronkowce, przecinkowce, Pseudomonadaceae. Epidemiologia zakażeń przewodu pokarmowego. Środowisko produkcji i przetwarzania żywności. Człowiek, pomieszczenia produkcyjne, powietrze, flora bakteryjna produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Metody dezynfekcji i sterylizacji. Rodzaje opakowań żywności. Antybiotyki i czynniki przeciwdrobnoustrojowe Drobnoustroje wykorzystywane w produkcji żywności. Procesy fermentacyjne; bakterie fermentacji mlekowej, bakterie octowe i bakterie fermentacji propionowej. Charakterystyka i rola drożdży i pleśni w mikrobiologii żywności. Bakterie wskaźnikowe, ogólna liczba bakterii, E. coli, pałeczki koli podobne, enterokoki, ogólna liczba Enterobacteriaceae, paciorkowce kałowe, paciorkowce grupy D. Wirusy w żywności (grupa Picornaviridae, wirus zapalenia wątroby typu A i C). Grzyby toksynotwórcze i ich toksyny. Mikrobiologia określonych grup produktów spożywczych: mięso i jego przetwory- zasady uboju, obróbki mięsa, dojrzewanie mięsa, trwałość mięsa, gnicie. Utrwalanie mięsa świeżego i sposoby jego pakowania. Wędliny, kiełbasy, wędzonki, inne wyroby mięsne. Drób i jego przetwory. Drobnoustroje chorobotwórcze i wskaźnikowe. Przetwórstwo mięsa drobiowego. Mikrobiologia konserw, techniki pasteryzacyjne. Czynniki wpływające na stan mikrobiologiczny konserw. Ryby świeże i mrożone, ocena ich świeżości, konserwowanie i pakowanie ryb świeżych i konserwowanych. Jaja świeże i ich stan mikrobiologiczny. Psucie się jaj. Mleko i jego przetwory. Naturalna flora bakteryjna mleka, drobnoustroje chorobotwórcze. Trwałość mleka surowego i przetworzonego. Mikrobiologia wody oraz surowców roślinnych. Ocena jakości mikrobiologicznej surowców roślinnych. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, normy prawne. Ćwiczenia Podstawy mikrobiologii żywności. BHP w pracowni mikrobiologicznej. Zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Podłoża stosowane do izolacji bakterii z żywności (gronkowce, pałeczki jelitowe, tlenowe i beztlenowe laseczki, pałeczki fermentacji mlekowej). Indykatory pH. Oznaczanie liczby bakterii w próbach żywności. Grzyby. Opis makroskopowy i mikroskopowy kolonii drożdży i pleśni. Mikrobiologia nabiału. zdolności bakterii do hydrolizy białek na podłożu agarowym z mlekiem. Ocena zdolności rozkładu lecytyny na podłożu wzbogaconym emulsją żółtka jaja kurzego. Oznaczanie miana coli w mleku surowym, pasteryzowanym, UHT oraz w wodzie pitnej. Ocena ilości drożdży i pleśni w serze dojrzewającym.
--	--

	Mikrobiologia surowców roślinnych. Ocena jakości mikrobiologicznej surowców roślinnych. Surowy kalafior, truskawki, brukselka, kapusta. Izolacja bakterii fermentacji mlekowej z kiszzonej kapusty i kiszonych ogórków. Wskaźniki higieniczne i wskaźniki bezpieczeństwa żywności. Metody wykrywania Enterobacteriaceae, Staphylococcus aureus.
Parazytologia	WYKŁADY Wprowadzenie do parazytologii. Wybrane pasożytnicze protisty i ich wpływ na gospodarzy. Pasożytnicze roztocza. Pasożytnicze owady (wszy, pchły, muchówki i inne), hematofagia, parazytoidy. Pasożytnictwo społeczne. Cykle życiowe wybranych pasożytów. Mechanizmy i efekty wpływu pasożyta na gospodarza. Postępowania dietetyczne w chorobach pasożytniczych. Badania laboratoryjne przeprowadzane w trakcie pojawienia się tych chorób. Choroby pasożytnicze w Polsce i na świecie oraz drogi zarażenia, profilaktyka. Zagrożenia ze strony najbardziej niebezpiecznych gatunków pasożytów. Zagrożenia zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych. ĆWICZENIA Wybrane pasożytnicze protisty i ich wpływ na gospodarzy. Pasożytnicze roztocza. Pasożytnicze owady (wszy, pchły, muchówki i inne), hematofagia, parazytoidy. Pasożytnictwo społeczne. Cykle życiowe wybranych pasożytów. Mechanizmy i efekty wpływu pasożyta na gospodarza. Ćwiczenia praktyczne. Diagnostyka weterynaryjna i medyczna oraz oznaczanie pasożytniczych protistów. Postępowania dietetyczne w chorobach pasożytniczych. Badania laboratoryjne przeprowadzane w trakcie pojawienia się tych chorób. Profilaktyka chorób pasożytniczych w Polsce. Zagrożenia ze strony najbardziej niebezpiecznych gatunków pasożytów. Zagrożenia zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych.
Promocja zdrowia	WYKŁADY Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna – definicje cele, zadania. Zdrowie. Modele zdrowia. Czynniki warunkujące zdrowie. Cele i zadania edukacji zdrowotnej. Zakresy oddziaływań. Czynniki ułatwiające i zakłócające. Narodowy Program Zdrowia. Zakres oddziaływań dietetyka. Strategie w promocji zdrowia. Profilaktyka i promocja zdrowia dla wybranych populacji. Rola (miejsce i zadania) dietetyka w kształtowaniu pożądanych nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie – możliwości i ograniczenia. Promowanie zdrowego stylu życia i odżywiania. Zasady tworzenia programu edukacji zdrowotnej. Promocja zdrowia i prawidłowego odżywiania się. Kampanie społeczne promujące działania prozdrowotne. Promocja zdrowia i żywienie w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym. Opracowanie programu edukacji zdrowotnej z zakresu profilaktyki chorób nowotworowych. ĆWICZENIA Profilaktyka i promocja zdrowia dla wybranych populacji - ćwiczenia praktyczne. Promowanie zdrowego stylu życia i odżywiania. Tworzenie programu edukacji zdrowotnej.

	Promocja zdrowia i prawidłowego odżywiania się. Projekt kampanii społecznych promujące działania prozdrowotne.
Żywienie człowieka zdrowego	WYKŁADY Podstawy żywienia dietetycznego. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady układania jadłospisów dla klientów indywidualnych i stosowanych w żywieniu zbiorowym. Klasyfikacja i charakterystyka diet (podstawy klasyfikacji diet, dieta podstawowa, bogato-resztkowa, łatwo strawna, łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, o zmienionej konsystencji, papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez przetokę lub zgłębnik, kleikowa, ubogoenergetyczna, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, łatwo strawna bogatobiałkowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwo strawna niskobiałkowa. Postępowanie w niedoborach żywieniowych. Żywienie w wychudzeniu. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup ludności (niemowlęta, dzieci, młodzież, kobiety ciężarne i karmiące, kobiety, mężczyźni, osoby starsze). ĆWICZENIA Podstawy żywienia dietetycznego. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady układania jadłospisów dla klientów indywidualnych i stosowanych w żywieniu zbiorowym. Zajęcia praktyczne. Diety: podstawowa, bogato-resztkowa, łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, o zmienionej konsystencji, papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez przetokę lub zgłębnik, kleikowa. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Diety: bogoenergetyczna, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, łatwo strawna bogatobiałkowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwo strawna niskobiałkowa. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Postępowanie w niedoborach żywieniowych. Żywienie w wychudzeniu. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup ludności (niemowlęta, dzieci, młodzież, kobiety ciężarne i karmiące, kobiety, mężczyźni, osoby starsze). Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw.
Żywienie człowieka chorego	WYKŁADY Zasady żywienia dietetycznego pacjenta chorego. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady układania jadłospisów dla klientów indywidualnych i stosowanych w żywieniu zbiorowym pacjentów chorych. Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku. Zasady żywienia w chorobach przewodu pokarmowego- w chorobie refluksowej, w nieżytach żołądka, w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy w chorobach jelita cienkiego i grubego (w zaparciach, w nieżycie jelit, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, w chorobie Leśniowskiego i Crohna, w zespole jelita drażliwego). Zasady żywienia w chorobach wątroby i dróg żółciowych- w niewydolności wątroby, w zapaleniu wątroby, w marskości wątroby, w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w kamicy żółciowej.

	Żywnienie w chorobach trzustki- w zapaleniu trzustki ostrym i przewlekłym. Żywnienie w chorobach nerek- w przewlekłym i ostrym zapaleniu nerek, w kamicach nerkowych, w niewydolności nerek (ostrej i przewlekłej), w okresie dializacyjnym, w nefropatii cukrzycowej, po przeszczepie nerki. Żywnienie w dnie moczanowej. Żywnienie w chorobach stawów i tkanki łącznej. Żywnienie w osteoporozie. ĆWICZENIA Zasady żywienia dietetycznego pacjenta chorego. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady układania jadłospisów dla klientów indywidualnych i stosowanych w żywieniu zbiorowym pacjentów chorych. Przygotowywanie potraw. Zasady żywienia w chorobach przewodu pokarmowego- w chorobie refluksowej, w nieżytach żołądka, w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy w chorobach jelita cienkiego i grubego (w zaparciach, w nieżycie jelit, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, w chorobie Leśniowskiego i Crohna, w zespole jelita drażliwego). Układanie jadłospisów. Przygotowywanie potraw. Zasady żywienia w chorobach wątroby i dróg żółciowych- w niewydolności wątroby, w zapaleniu wątroby, w marskości wątroby, w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w kamicy żółciowej. Żywnienie w chorobach trzustki- w zapaleniu trzustki ostrym i przewlekłym. Układanie jadłospisów. Przygotowywanie potraw. Żywnienie w chorobach nerek- w przewlekłym i ostrym zapaleniu nerek, w kamicach nerkowych, w niewydolności nerek (ostrej i przewlekłej), w okresie dializacyjnym, w nefropatii cukrzycowej, po przeszczepie nerki. Układanie jadłospisów. Przygotowywanie potraw. Żywnienie w dnie moczanowej. Układanie jadłospisów. Przygotowywanie potraw.
Dietetyka pediatria	WYKŁADY Żywnienie kobiety ciężarnej, a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka. Rozwój dziecka zdrowego. Normy i siatki centylowe. Układ pokarmowy dzieci. Żywnienie niemowląt. Karmienie piersią. Żywnienie sztuczne. Produkty i mieszanki mleczne stosowane w leczeniu żywieniowym zdrowych niemowląt i dzieci. Rola pro- i prebiotyków w żywieniu niemowląt. Produkty i mieszanki mleczne stosowane w leczeniu żywieniowym niemowląt i dzieci w określonych sytuacjach klinicznych. Zasady wprowadzania pokarmów stałych. Żywnienie dzieci starszych i młodzieży. Zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe w wieku rozwojowym i ich znaczenie dla organizmu. Alergie pokarmowe u dzieci. Metody postępowania dietetycznego u dziecka z alergią na białka mleka krowiego. Celiakia. Nieswoiste zapalenia jelit. Diety eliminacyjne w pediatrii. Anafilaksja. Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Fenylketonuria. Galaktozemia. Żywnienie w chorobach wątroby i nerek.

	Żywnienie w chorobach układu nerwowego. Dieta ketogenna. Mukowiscydoza Zaburzenia odżywiania wieku dziecięcego- kompleksowe postępowanie dietetyczne. Anorexia nervosa. Bulimia. Nadwaga i otyłość. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca u dzieci. Leczenie żywieniowe w nowotworach wieku dziecięcego. Niedokrwistości niedoborowe. Profilaktyka krzywicy i żywienie w niedoborze wit. D. Wskazania do stosowania i zasady żywienia parenteralnego. Diety przemysłowe i żywienie enteralne na oddziale szpitalnym. Dieta bogatoresztkowa. Postępowanie dietetyczne i behawioralne w zaparciach. Biegunki zakaźne u dzieci. ĆWICZENIA Żywnienie kobiety ciężarnej, a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka. Praktyczna ocena stanu odżywienia dziecka z wykorzystaniem siatek centylowych. Ocena rozwoju dziecka w poszczególnych grupach wiekowych. Układ pokarmowy dzieci. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Żywnienie dzieci starszych i młodzieży. Zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe w wieku rozwojowym i ich znaczenie dla organizmu. Alergie pokarmowe u dzieci. Metody postępowania dietetycznego u dziecka z alergią na białka mleka krowiego. Celiakia. Nieswoiste zapalenia jelit. Diety eliminacyjne w pediatrii. Anafilaksja. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Fenyloketonuria. Galaktozemia. Postępowanie dietetyczne z dzieckiem ulewającym i w refluksie żołądkowo- przełykowym. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Zaburzenia odżywiania wieku dziecięcego- kompleksowe postępowanie dietetyczne. Anorexia nervosa. Bulimia. Nadwaga i otyłość. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca u dzieci. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Wskazania do stosowania i zasady żywienia parenteralnego. Diety przemysłowe i żywienie enteralne na oddziale szpitalnym. Dieta bogatoresztkowa. Postępowanie dietetyczne i behawioralne w zaparciach. Biegunki zakaźne u dzieci – płynoterapia i żywienie. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw.
Kliniczny zarys chorób	WYKŁADY Rola edukacji i samokontroli w leczeniu chorób przewlekłych; metody i programy edukacji oraz zasady ich oceny. Cukrzyca: epidemiologia, rozpoznanie, typy cukrzycy, zaburzenia wydzielania insuliny, działanie insuliny; obraz kliniczny poszczególnych typów cukrzycy. Leczenie cukrzycy. Ocena skuteczności leczenia. Powikłania cukrzycy ostre i przewlekłe. Choroby układu krążenia: epidemiologia, obraz kliniczny, zasady leczenia (w tym leczenie nefarmakologiczne): niewydolność serca, choroba niedokrwienna i zawał serca, zaburzenia rytmu serca,

	nadciśnienie tętnicze, żylna choroba zakrzepowo zatorowa, zatorowość płucna, wady zastawkowe. Interakcje między lekami a pożywieniem. Wpływ na stan odżywienia. Dyslipidemie: metabolizm tłuszczów, epidemiologia, podstawy postępowania: leczenie farmakologiczne i nefarmakologiczne. Porfirie: epidemiologia, obraz kliniczny, podstawy postępowania. Choroby układu oddechowego: epidemiologia, obraz kliniczny, podstawy diagnostyki i postępowania: zapalenia oskrzeli, płuc i opłucnej, rak płuca, gruźlica, zespół bezdechu sennego, astma/POCHP, mukowiscydoza, przewlekła niewydolność oddechowa. Wpływ na stan odżywienia. Choroby tarczycy i nadnerczy: epidemiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia, podstawy diagnostyki i postępowania. Alergie pokarmowe, nietolerancje- różnicowanie. Choroby nerek i dróg moczowych: epidemiologia, etiologia, obraz kliniczny, podstawy rozpoznawania i terapii, wpływ na stan odżywienia: kamica nerkowa, kłębuszkowe i odmiedniczkowe zapalenia nerek, ostra i przewlekła niewydolność nerek, nowotwory. Choroby przewodu pokarmowego: epidemiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia, podstawy rozpoznawania i postępowania, choroby przełyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego. Nowotwory przewodu pokarmowego; choroby wątroby i dróg żółciowych, choroby trzustki; leczenie dietetyczne w zależności od zaawansowania choroby. Choroby reumatyczne: epidemiologia, etiologia, obraz kliniczny, podstawy rozpoznawania i leczenia, wpływ na stan odżywienia. Kolagenozy, dna moczanowa, choroba zwyrodnieniowa stawów. Choroba nowotworowa: epidemiologia, etiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia. Profilaktyka chorób nowotworowych w tym chemoprewencja – fitozwiązki, zapobieganie biegunkom i wymiotom. Choroby i stany patologiczne wieku dziecięcego: fenyloketonuria, tężyczka, krzywica, zaparcia, reflux żołądkowo-przełykowy, zapalenie wątroby, choroby zakaźne, choroby trzustki i nerek. Nietolerancje pokarmowe, biegunki, wymioty, brak łaknienia, niedobory pokarmowe. Stany pooperacyjne, oparzenia, chory nieprzytomny – postępowanie. ĆWICZENIA Cukrzyca: epidemiologia, rozpoznanie, typy cukrzycy, zaburzenia wydzielania insuliny, działanie insuliny; obraz kliniczny poszczególnych typów cukrzycy. Leczenie cukrzycy. Ocena skuteczności leczenia. Powikłania cukrzycy ostre i przewlekłe. Programy profilaktyczne. Dyslipidemie: metabolizm tłuszczów, epidemiologia, podstawy postępowania: leczenie farmakologiczne i nefarmakologiczne. Porfirie: epidemiologia, obraz kliniczny, podstawy postępowania. Diagnostyka i profilaktyka. Choroby układu oddechowego. Diagnostyka i profilaktyka. Choroby tarczycy i nadnerczy: epidemiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia, podstawy diagnostyki i postępowania. Diagnostyka i profilaktyka.
--	---

	Alergie pokarmowe, nietolerancje- różnicowanie. Choroby przewodu pokarmowego. Choroby reumatyczne. Diagnostyka i profilaktyka. Choroba nowotworowa. Profilaktyka chorób nowotworowych w tym chemoprewencja – fitozwiązki, zapobieganie biegunkom i wymiotom. Diagnostyka i profilaktyka.
Alergie i nietolerancje pokarmowe	Reakcje obronne organizmu. Czynniki wpływające na rozwój alergii. Alergie, nietolerancje, nadwrażliwości pokarmowe. Charakterystyka alergenów pokarmowych. Reakcje krzyżowe pomiędzy alergenami wziewnymi i pokarmowymi. Badania diagnostyczne w alergologii. Diagnostyka alergii pokarmowej. Wykrywanie alergenów w żywności Wpływ procesów technologicznych na zmiany alergienności składników żywności. Dynamika reakcji alergicznej. Leczenie chorób alergicznych. Alergie pokarmowe IgE-zależne i IgE-niezależne. Alergie IgG-zależne. Nietolerancja pokarmowa to nie alergia. Nietolerancje pokarmowe. Teoria zespołu nieszczelnego jelita. Konsekwencje zespołu nieszczelnego jelita Objawy nietolerancji. Trudności w rozpoznaniu nietolerancji pokarmowych. Diagnostyka nietolerancji pokarmowych. Przegląd dostępnych testów – detekcja: IgG całkowite, IgG4, IgA 9. Leczenie nietolerancji pokarmowych (dieta eliminacyjna, dieta rotacyjna) Celiakia – epidemiologia, grupy ryzyka, patogeneza; objawy. Rodzaje celiakii. Celiakia oporna na leczenie dietą. Choroba Duhringa Diagnostyka celiakii. Celiakia a alergia na gluten. Nieceliakalna nadwrażliwość na gluten Leczenie celiakii. Dieta bezglutenowa – postępowanie, ukryte źródła glutenu, najczęściej popełniane błędy na diecie bezglutenowej. Nadwrażliwości immunoniezależne Nietolerancja laktozy- patomechanizm, podział, objawy. Wrodzona nietolerancja laktozy (alaktazja). Pierwotna nietolerancja laktozy. Wtórna nietolerancja laktozy Badania: bezpośrednie i pośrednie. Wodorowy test oddechowy. Wskazania do badania genetycznego. Nietolerancja fruktozy. Nietolerancja histaminy. Patomechanizmy, źródła pokarmowe; objawy. Badanie laboratoryjne. Nadwrażliwości pokarmowe farmakologiczne, toksyczne, poinfekcyjne, wtórne. Techniki oznaczania alergenów w żywności. Omówienie metod oznaczania swoistych przeciwciał, immunoblotting, testu immunoenzymatycznego, techniki Real Time PRC, proteomiki – LC/MS, powierzchniowego rezonansu plazmonowego, szybkich testów przepływu bocznego. Omówienie regulacji prawnych związanych z obecnością alergenów w żywności (regulacje UE oraz inne). Znakowanie produktów spożywczych. Metody obniżenia ryzyka wystąpienia zanieczyszczeń alergenami. Przykład diety eliminacyjnej- dieta aspirynowa. Postępowanie dietetyczne z pacjentem z alergią krzyżową.

	Postępowanie dietetyczne z pacjentem uczulonym na białka jaja kurzego. Postępowanie dietetyczne z pacjentem z AZS. Postępowanie dietetyczne z pacjentem z „syndromem chińskiej kuchni”.
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	Wykład Procesy farmakokinetyczne i farmakodynamiczne. Mechanizmy interakcji między lekami. Biotransformacja leków. Interakcje farmakokinetyczne: na poziomie wchłaniania, zmian pH, absorpcji, zmian motoryki przewodu pokarmowego, zmian białek transportowych. Interakcje i dystrybucja leków: wiązanie z białkami. Interakcje leków u osób palących, z ziołami. Interakcje leków z ziołami. Efekty farmakologiczne alkoholu, metabolizm, przyczyny interakcji leków z alkoholem, zmiany działania leków przez alkohol. Działania niepożądane leków: przyczyny, działanie toksyczne. Polekowe zaburzenia OUN, polekowe zaburzenia układu pokarmowego i moczowego, zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej, polekowe zaburzenia układu krwionośnego, krążenia. Odstępstwa farmakoterapii w ciąży. Odstępstwa farmakoterapii u dzieci i osób w wieku podeszłym. Nutriaceutyki. Ćwiczenia Farmakokinetyka a żywność. Interakcje leków z innymi lekami, mechanizmy. Interakcje leków z żywnością i czynniki wpływające na wchłanianie leków, przechodzenie leków przez bariery biologiczne. Interakcje leków z żywnością na poziomie metabolizmu. Interakcje leków z żywnością: suplementy diety, preparaty ziołowe, alkohol- dawka z zmiana metabolizmu, leki stosowane w uzależnieniach. Farmakoterapia wybranych schorzeń, interakcje leków z żywnością: - terapia bólu - leki p/biegunkowe - leki p/zaparciami - tany nagłe
Edukacja żywieniowa	WYKŁADY Podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Edukacja żywieniowa dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia Organizacja poradnictwa żywieniowego. Edukacja żywieniowa w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych. Budowanie programu profilaktycznego- opracowanie programu edukacji żywieniowej z zakresu profilaktyki wybranych chorób. Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Rola mediów w edukacji prozdrowotnej. ĆWICZENIA Podstawy teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Edukacja żywieniowa a upowszechnianie wiedzy; aktualne ustawodawstwo i akty prawne w UE.

	Edukacja żywieniowa dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia Metodyka edukacji żywieniowej; interaktywne metody przekazywania wiedzy. Organizacja poradnictwa żywieniowego. Edukacja żywieniowa w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych. Budowanie programu profilaktycznego- opracowanie programu edukacji żywieniowej z zakresu profilaktyki wybranych chorób Edukacja żywieniowa – symulacja zajęć edukacyjnych z dziećmi. Przygotowywanie potraw. Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Rola mediów w edukacji prozdrowotnej. Ocena rzetelności informacji prozdrowotnych w telewizji i radiu- analiza treści reklam dotyczących produktów spożywczych.
Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	Ewolucja społeczno-kulturowa a zmiany nawyków żywieniowych Społeczne konteksty anoreksji i bulimii w kulturze indywidualizmu Zrównoważony rozwój vs. problemy żywieniowe Globalnej Północy i Południa Autodiagnoza zdrowotna i biologiczne obywatelstwo Społeczne "pomysły na odżywianie": odżywianie w okresie PRL, współczesne trendy żywieniowe w sytuacji zdrowia i choroby Fenomen coachów żywieniowych Zarządzanie sukcesem: odżywianie wysokiej jakości w społecznościach tzw. morderu Suplementacja w "zdrowym" odżywianiu Społeczne "pomysły" na odżywianie: trendy żywieniowe
Żywienie osób starszych	WYKŁADY Starość i proces starzenia. Sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie osób w wieku podeszłym. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem. Zmiany w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym. Ewidencjonowanie podaży energii, składników odżywczych i płynów w dietach osób starszych. Ocena ilościowa i jakościowa całodziennych racji pokarmowych. Planowanie terapii dietetycznej dla osób starszych z zaburzeniami w stanie odżywiania Ocena sposobu żywienia osób starszych –ocena ryzyka niedoborów pokarmowych. Problem niedożywienia u osób starszych. Rola i znaczenie aktywności fizycznej w leczeniu osób starszych. Żywienie osób leżących oraz osób starszych w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywienie osób starszych w chorobach otępiennych Rola rodziny w leczeniu żywieniowym osób starszych. Podstawy komunikacji z osobami starszymi. ĆWICZENIA Zmiany w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym. Obliczenia zapotrzebowania.

	Ewidencjonowanie podaży energii, składników odżywczych i płynów w dietach osób starszych. Ocena ilościowa i jakościowa całodziennych racji pokarmowych. Planowanie terapii dietetycznej dla osób starszych z zaburzeniami w stanie odżywienia Ocena sposobu żywienia osób starszych –ocena ryzyka niedoborów pokarmowych. Problem niedożywienia u osób starszych. Żywność osób leżących oraz osób starszych w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw. Żywność osób starszych w chorobach otępiennych. Układanie jadłospisów i przygotowywanie potraw.
Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	WYKŁADY Rozwój polityki społecznej i nauki o zdrowiu publicznym w Polsce i wybranych krajach Europy i świata. Podstawy prawne polityki społecznej w ochronie zdrowia. Uwarunkowania zdrowia: uprzemysłowienie, starzenie się społeczeństwa, nierówności ekonomiczne. Ekonomiczne, społeczne i kulturowe czynniki wpływające na zdrowie społeczeństwa. Metody diagnozowania sytuacji zdrowotnej oraz określania potrzeb zdrowotnych ludności. Wyznaczanie mierników zdrowia Koszty społeczne i pośrednie w zdrowiu publicznym i polityce społecznej. Problem bezpieczeństwa zdrowotnego jednostki i populacji. Profilaktyka pierwotna i wtórna jako narzędzia polityki społecznej i zdrowia publicznego. Procesy globalizacji a zagadnienie zdrowia publicznego. Transformacja demograficzna i epidemiologiczna - nowe wyzwania dla zdrowia publicznego. ĆWICZENIA Uwarunkowania zdrowia: uprzemysłowienie, starzenie się społeczeństwa, nierówności ekonomiczne Ekonomiczne, społeczne i kulturowe czynniki wpływające na zdrowie społeczeństwa Metody diagnozowania sytuacji zdrowotnej oraz określania potrzeb zdrowotnych ludności. Wyznaczanie mierników zdrowia Koszty społeczne i pośrednie w zdrowiu publicznym i polityce społecznej Problem bezpieczeństwa zdrowotnego jednostki i populacji Profilaktyka pierwotna i wtórna jako narzędzia polityki społecznej i zdrowia publicznego
Analiza i ocena jakości żywności	WYKŁADY Wprowadzenie do tematyki żywności i żywienia. Akty prawne dotyczące żywności. Skażenie żywności. System RASFF. System HACCP. Problematyka immunoanaliz. Metody chromatograficzne i elektroforetyczne. Oznaczania składu chemicznego produktów spożywczych; określenie zawartości m.in. białek, sacharydów, tłuszczów, dodatków do żywności (barwniki, konserwanty), zanieczyszczeń i pozostałości antybiotyków. Biosensory. Metody mikrobiologiczne analizy żywności. Metody organoleptyczne i sensoryczne. Przykłady zastosowań metod analizy żywności. Statystyczna kontrola jakości żywności. Nowoczesne metody statystycznego opracowania wyników analiz żywności.

	ĆWICZENIA Oznaczanie zawartości chlorku sodu w pieczywie. Oznaczanie zawartości witaminy C w sokach i innych produktach spożywczych. Identyfikacja barwników żółtek jaj kurzych metodą chromatografii cienkowarstwowej. Badanie zawartości cukrów w żywności. Analiza jakościowa tłuszczów spożywczych.
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	WYKŁADY Toksykologia - pojęcia, definicje. Obowiązujące akty prawne, wymogi higieny. Aktualne cele i zasady higieny środków spożywczych na podstawie aktualnych rozporządzeń WE. Zanieczyszczenia chemiczne i biologiczne występujące w żywności: azotany, azotyny, nitozoaminy, WWA, dioksyny, pestycydy, akrylamid, metale ciężkie, pozostałości antybiotyków i środków hormonalnych, zanieczyszczenia mikrobiologiczne – mykotoksyny. Naturalne substancje antyodżywcze i toksyczne w żywności: glikozydy, saponiny, alkaloidy, szczawiany, inhibitory tripsyny, awidyna, ciguatera, kwas domoikowy i inne. Zadania toksykologii. Badania toksykologiczne. Działanie toksyczne substancji, rodzaje toksyczności, czynniki wpływające na toksyczność substancji w organizmie, toksykologia wybranych substancji naturalnych i syntetycznych. Zatrucia pokarmowe. Używki. Uprawa herbaty i kawy, plantacje, zbiory. Rodzaje herbat i kaw. Produkcja herbat i kawy. Klasyfikacja. Związki chemiczne w herbacie i kawie. Dodatki do żywności- cel ich zastosowania, podział ze względu na pełnione funkcje: substancje konserwujące, przeciwutleniacze, substancje słodzące, substancje dodawane ze względów technologicznych, substancje dodawane ze względów organoleptycznych. Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), zasady HACCP. Opracowanie wzorów dokumentacji procedur, instrukcji, formularzy. zapisów (np. analizy i identyfikacji zagrożeń). Normy z serii ISO 22000:2005 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Systemy zarządzania jakością - Normy ISO z serii 9000 (9000, 9001, 9004). Zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego ĆWICZENIA Zasady badań toksykologicznych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń żywności. Oznaczanie szczawianów w środkach spożywczych. Zasady analizy ryzyka zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne. Ocena toksykologiczna i higieniczna mleka. Obliczanie LD50 wybranych substancji toksycznych. Badanie właściwości fizykochemicznych wody oraz analiza chemiczna wody Oszacowanie pobrania zanieczyszczeń z racją pokarmową i wybranymi potrawami. Obliczenia pobrania akrylamidu z racją pokarmową. Ocena jakości wody do picia.
Technologia żywności i projektowanie produktów	WYKŁADY Metody i rodzaje technologii żywności. Terminologia.

spożywczych	Podstawy technologii produkcji potraw i gastronomii. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności produktów spożywczych. Etapy oraz nadzorowanie procesu projektowania. Czynniki decydujące o sukcesie rynkowym i finansowym nowego produktu oraz rola badań rynkowych i konsumenckich przy jego opracowywaniu. Analiza chemiczna i sensoryczna produktów Wymagania systemów i standardów dotyczących jakości i bezpieczeństwa przy produkcji: wymagania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP. ĆWICZENIA Opracowanie projektu technologicznego nowego/zmodyfikowanego produktu i potrawy. Ocena wartości odżywczej i jakości sensorycznej nowego/zmodyfikowanego produktu i potrawy. Analiza wybranych wyróżników składu chemicznego, barwy metodą instrumentalną oraz oceny sensorycznej nowego/zmodyfikowanego produktu i potrawy.
Nowoczesne technologie w dietetyce	WYKŁAD Portale internetowe oraz bazy danych dotyczące dietetyki. Media społecznościowe i aplikacje mobilne w dietetyce. Programy komputerowe w dietetyce. Urządzenia diagnostyczne wspomagające pracę dietetyka. ĆWICZENIA Praca z wykorzystaniem programów stosowanych w dietetyce. Praca z wykorzystaniem aplikacji mobilnych dla pacjenta i dietetyka. Praca z wykorzystaniem urządzeń diagnostycznych stosowanych w dietetyce.
Towaroznawstwo spożywcze	Wykład Towaroznawstwo jako dziedzina nauki w produkcji żywności. Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru towaroznawstwa. Jakość i bezpieczeństwo w obszarze towaroznawstwa. Czynniki wpływające na jakość towarów. Normy jakościowe. Rodzaje opakowań. Proces transportowy towarów i środki transportu. Zasady identyfikacji towarów i znakowania towarów. Charakterystyka metod stosowanych w ocenie towaroznawczej żywności. Towaroznawstwo mięsa i drobiu, wędlin i konserw mięsnych. Skład chemiczny mięsa i drobiu. Zmiany poubojowe tkanki mięśniowej. Wady mięsa związane z nieprawidłowym przebiegiem dojrzewania jego dojrzewania. Metody towaroznawczej oceny mięsa. Podział wędlin. Procesy stosowane w produkcji wędlin. Ocena jakości wędlin. Podział konserw mięsnych ze względu na sposób konserwacji i przechowywania. Sposoby produkcji konserw i ich ocena jakościowa. Towaroznawstwo ryb i przetworów rybnych. Podział ryb w zależności od środowiska życia, podział wg rodzin biologicznych. Budowa ciała ryb i skład chemiczny i wartość odżywcza ryb. Metody oceny ryb świeżych. Charakterystyka i analiza towaroznawcza przetworów rybnych. Towaroznawstwo mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych.

	Skład chemiczny i wartość odżywcza mleka. Produkcja mleka spożywczego i ocena jakości. Technologia produkcji śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych. Analiza towaroznawcza śmietanki, śmietany i napojów mlecznych fermentowanych. Towaroznawstwo tłuszczów mlecznych oraz serów podpuszczkowych dojrzewających, serów twarogowych i topionych. Produkcja oraz skład i wartość odżywcza masła. Ocena towaroznawcza masła. Podział towaroznawczy serów. Produkcja, skład, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza serów podpuszczkowych dojrzewających i topionych. Podział, produkcja, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza serów twarogowych. Towaroznawstwo jaj. Budowa morfologiczna jaja. Skład chemiczny białka i żółtka. Wartość odżywcza i przyswajalność białka i żółtka. Zmiany jakościowe jaj podczas ich przechowywania. Zagrożenia mikrobiologiczne związane ze spożyciem jaj. Oznakowanie jaj jako produktu handlowego. Ocena jakości i świeżości jaj kurzych. Towaroznawstwo produktów zbożowych. Technologia produkcji, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza kasz, otrębów, makaronów. Ocena towaroznawcza pieczywa i koncentratów zbożowych. Towaroznawstwo przetworów owocowych i warzywnych. Wymagania jakościowe dla warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków. Technologia produkcji, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza przetworów warzywnych i owocowych. Technologia produkcji i ocena towaroznawcza tłuszczów roślinnych. Technologia produkcji i ocena towaroznawcza kawy, herbaty i kakao. Ćwiczenia Ocena towaroznawcza mąki. Badanie zawartości glutenu w mące. Ocena towaroznawcza kaszy i makaronu. Analiza technologii i narzędzi wykorzystywanych w produkcji mąki, kasz i makaronów Ocena towaroznawcza koncentratów zbożowych. Ocena towaroznawcza pieczywa. Analiza technologii i narzędzi wykorzystywanych w produkcji koncentratów zbożowych i pieczywa. Ocena towaroznawcza przetworów owocowych i warzywnych. Ocena towaroznawcza grzybów i wywarów grzybowych. Ocena towaroznawcza ziemniaków. Analiza technologii i narzędzi wykorzystywanych w produkcji przetworów owocowych, warzywnych i grzybowych. Ocena towaroznawcza olejów roślinnych i tłuszczów utwardzonych. Analiza technologii i narzędzi wykorzystywanych w produkcji olejów roślinnych i tłuszczów utwardzonych. Ocena towaroznawcza kawy i herbaty. Analiza technologii i narzędzi wykorzystywanych w produkcji kawy i herbaty.
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	Etyka – wprowadzenie: podstawowe pojęcia. Etyka ogólna a etyka zawodowa. Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne. Zasady etyki medycznej. Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka.

	Idea tolerancji a praca dietetyka: religijne i kulturowe odrębności w relacji dietetyk- pacjent. Bioetyka – wybrane procedury medyczne i ich ujęcie w aspekcie moralnym. Etyka badań naukowych. Zachowanie tajemnicy zawodowej. Dylemat moralny w pracy dietetyka – analiza w oparciu o logiczne argumenty i wybrane teorie etyczne.
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Nagłe przypadki i stany zagrożenia życia. Zasady postępowania z poszkodowanym. Proces reanimacji. Rany i ich opatrywanie. Współdziałanie ze służbami ratowniczymi.
Organizacja pracy dietetyka	WYKŁADY Pojęcie marketingu, zastosowanie koncepcji marketingu w usługach. Narzędzia marketingu w opiece zdrowotnej. Zachowania pacjentów i rola dietetyka w opiece zdrowotnej. Etyczne i moralne uwarunkowania zawodu dietetyka. Edukacja zdrowotna i żywieniowa. Edukacja żywieniowa dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Promocja zdrowia. System opieki zdrowotnej w gospodarce. Narodowy system opieki zdrowotnej. Proces przebiegu reform w służbie zdrowia w Polsce. Próby reformy opieki zdrowotnej w USA Reformy systemu ochrony zdrowia w innych krajach europejskich Warunki powodzenia reformy w ochronie zdrowia. System opieki zdrowotnej w Polsce Przegląd systemów opieki zdrowotnej w Unii Europejskiej Systemy opieki zdrowotnej w krajach pozaeuropejskich Różnice w systemach opieki zdrowotnej między krajami bogatymi i rozwijającymi się. Przedsiębiorczość, formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Działalność gospodarcza w aspekcie planowania. Otoczenie rynkowe przedsiębiorstwa. Badania marketingowe w praktyce. Przychody, koszty i dochody – prowadzenie ewidencji. Formy opodatkowania działalności gospodarczej . Teoria i praktyka zarządzania. Wizja i strategia organizacji. Kierowanie zespołami. Rozwiązywanie sporów i konfliktów w organizacji, negocjacje. Osobowość i umiejętności kierownicze. Style kierowania. Marketingowa koncepcja funkcjonowania firmy Marketingowa koncepcja produktu/usługi. Cykl życia produktu i usługi. Ceny i czynniki wpływające na ich poziom. Promocja i reklama. Opracowanie koncepcji marketingu wybranego produktu dietetycznego lub usługi. Prezentacja koncepcji. Ocena organizacji i zarządzania sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising). ĆWICZENIA Etyczne i moralne uwarunkowania zawodu dietetyka. Ćwiczenia praktyczne.

	Organizacja pracy dietetyka. Ergonomia stanowiska. Działania marketingowe. Ćwiczenia praktyczne.
Psychologia kliniczna	WYKŁADY Modele zdrowia psychicznego i patologii. Mechanizmy zaburzeń psychicznych w głównych nurtach teoretycznych i kierunki terapii Rodzaje zaburzeń osobowości. Zaburzenia nastroju - zaburzenia depresyjne i depresja, etiologia, terapia. Zaburzenia nastroju - zaburzenia dwubiegunowe, przyczyny i leczenie. Zaburzenia somatoformiczne i dysocjacyjne. Uzależnienie od substancji psychoaktywnych - kryteria diagnostyczne. ĆWICZENIA Mechanizmy zaburzeń psychicznych w głównych nurtach teoretycznych i kierunki terapii Rodzaje zaburzeń osobowości Zaburzenia nastroju - zaburzenia depresyjne i depresja, etiologia, terapia Zaburzenia nastroju - zaburzenia dwubiegunowe, przyczyny i leczenie Zaburzenia somatoformiczne i dysocjacyjne Uzależnienie od substancji psychoaktywnych - kryteria diagnostyczne.
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z muzyką: - fitness - aerobik - pilates + stretching - step fun - body shape - mobility + callanetics - TBC - zdrowy kręgosłup - fat burning - joga - cellulit Zespołowe gry sportowe: - siatkówka (K+M) - piłka nożna, futsal Pływanie rekreacyjne i nauka Zajęcia w siłowni: - rzeźba ciała
Seminarium dyplomowe	Wprowadzenie do seminarium - oczekiwania promotora, zasady pracy nad projektem. Przedstawienie preferowanych przez opiekuna naukowego obszarów badań. Wybór wstępnej wersji tematu. Gromadzenie i analiza literatury przedmiotu. Harmonogram projektu. Dyskusja nad obszarami badań, leżących u podstaw zainteresowań badawczych studentów. Planowanie procesu badawczego – język. Wybór i formułowanie problemu badawczego i hipotez badawczych. Koncepcja rozwiązania problemu badawczego. Dobór metody i techniki realizacji projektu Dobór i opracowanie materiałów źródłowych Organizacja i przeprowadzenie badań

	Wykorzystanie wyników badań dla celów projektu Propozycje rozwiązań projektowych Redagowanie projektu dyplomowego Przygotowanie do obrony projektu
Praktyka zawodowa kierunkowa	SEMESTR II Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki. Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla pacjentów. Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów. Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej. SEMESTR III Poznanie regulaminów placówki i zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki. Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Zaznajomienie z organizacją oddziału placówki opiekuńczo-wychowawczej/oświatowej. Udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci. Uczestniczenie w opracowywaniu jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych/oświatowych lub placówkach cateringowych. Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla dzieci z alergiami pokarmowymi. Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzonych w danej placówce.

SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA ANTY-AGING	
ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Profilaktyka chorób cywilizacyjnych	Czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia. Sposób żywienia i aktywność fizyczna jako profilaktyka rozwoju chorób cywilizacyjnych. Dietoprofilaktyka nadwagi i otyłości. Dietoprofilaktyka miażdżycy i chorób układu sercowo-naczyniowego. Dietoprofilaktyka w insulinooporności i cukrzycy. Dietoprofilaktyka w innych, wybranych chorobach cywilizacyjnych. Projektowanie programów profilaktycznych w chorobach cywilizacyjnych.
Biologiczne i genetyczne aspekty starzenia się organizmu	Proces starzenia się organizmu człowieka – przyczyny i mechanizmy. Genetyczne aspekty procesu starzenia. Zalety i wady wykorzystania organizmów modelowych i modeli badawczych w celu wyjaśnienia mechanizmu starzenia się organizmu człowieka. Mimetyki restrykcji kalorycznej (CRM) a proces starzenia. Wybrane substancje i metody spowalniające mechanizmy starzenia się organizmu.
Składniki bioaktywne i przeciwstarzeniowe w żywieniu	Klasyfikacja nutraceutyków. Związki bioaktywne i anti-aging zawarte w żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i mikrobiologicznego. Składniki bioaktywne jaja kurzego i alg morskich. Składniki bioaktywne i przeciwstarzeniowe w żywności funkcjonalnej i suplementach. Wzbogacanie interwencyjne, wyrównawcze i polepszające żywności.
Rola mikrobioty jelitowej w patogenezie chorób	Skład mikrobioty jelit a zdrowie człowieka. Znaczenie funkcjonowania jelit dla zdrowia organizmu. Oś mikrobiota-jelita-mózg. Rola mikrobioty w kształtowaniu działania osi mikrobiota-jelita-mózg. Działanie osi mikrobiota-jelita-mózg a patogeneza chorób. Wpływ działania osi na zaburzenia układu pokarmowego, układu nerwowego i funkcje psychiczne. Dieta w zaburzeniach działania osi mikrobiota-jelita-mózg.
Aktywność fizyczna wspomagająca działania anti-age	Sposoby oceny sprawności, wydolności i aktywności ruchowej. Planowanie indywidualnego treningu zdrowotnego i anti-age. Obciążenia i plany treningowe w zależności od wydolności i zaawansowania w treningu zdrowotnym i anti-age. Formy i metody treningu zdrowotnego i anti-age. Żywność i suplementacja a odpoczynek i odnowa biologiczna.
Biohacking	Biohacking – główne założenia. Biohacking a stres. Wpływ chronicznego stresu na zdrowie fizyczne i psychiczne. Wpływ nawyków żywieniowych na zdrowie fizyczne i psychiczne. Suplementacja w dysfunkcjach organizmu i profilaktyce zdrowia. Biohacking a fizjologia snu. Narzędzia do monitorowania i poprawy jakości snu. Żywność i suplementy wspomagające jakość snu i regenerację.

Fitoterapia	Zioła i rośliny przyprawowe w dietetyce i wspomaganiu zdrowia. Uprawa, zbór i przechowywanie ziół i roślin przyprawowych. Najpopularniejsze terapie ziołowe. Interakcje ziół i przypraw z lekami. Zioła wspomagające pracę i leczenie dolegliwości układu pokarmowego. Fitoterapia w wybranych jednostkach chorobowych.
Projektowanie diet i modele żywieniowe anti-age	Zapotrzebowanie energetyczne w treningu anti-aging. Rola witamin i składników mineralnych w dietetyce anti-aging. Znaczenie wody i elektrolitów w spowalnianiu procesów starzenia organizmu. Suplementacja w diecie przeciwstarzeniowej. Tworzenie modeli żywienia i suplementacji z wykorzystaniem składników bioaktywnych i anti-age.

SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA KLINICZNA	
ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Nutrigenomika	Nutrigenomika - podstawy, cele, narzędzia. Nutrigenomika a normy żywienia. Personalizacja żywienia. Choroby nutrigenomiczne. Uszkodzenia struktury genomu. Mechanizmy naprawy DNA. Przyczyny zmienności odpowiedzi na składniki diety. Wpływ składników diety na procesy komórkowe. Dieta a stabilność genomu. Programowanie żywieniowe. Identyfikacja czynników genetycznych modulujących odpowiedź na składniki diety. Wpływ mutacji lub form polimorficznych genów na zalecenia żywieniowe.
Żywnienie kliniczne w wybranych jednostkach chorobowych	Otyłość – epidemiologia, etiopatogeneza, powikłania, leczenie. Poradnictwo żywieniowe dla osób z nadmierną masą ciała. Cukrzyca - epidemiologia, etiopatogeneza, kryteria rozpoznania, powikłania, leczenie. Żywnienie w cukrzycy i insulinooporności. Dna moczanowa - epidemiologia, etiopatogeneza, kryteria rozpoznania, leczenie. Żywnienie w dnie moczanowej z uwzględnieniem podaży puryn w diecie. Osteoporoza - epidemiologia, etiopatogeneza, kryteria rozpoznania, leczenie. Żywnienie w osteoporozie z uwzględnieniem składników wpływających na masę kostną. Choroby układu pokarmowego (choroba refluksowa przełyku, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, choroby jelit) - epidemiologia, etiopatogeneza, kryteria rozpoznania, leczenie. Żywnienie w najczęstszych chorobach układu pokarmowego. Choroby układu krążenia (nadciśnienie tętnicze, dyslipidemie, choroba wieńcowa) - epidemiologia, etiopatogeneza, kryteria rozpoznania, leczenie. Żywnienie w najczęstszych chorobach układu krwionośnego.

	Chorobach tarczycy - epidemiologia, etiopatogeneza, kryteria rozpoznania, leczenie. Dietoterapia niedoczynności tarczycy i nadczynności tarczycy.
Żywienie kobiet ciężarnych oraz karmiących	Zmiany ogólnoustrojowe w czasie ciąży. Żywienie w okresie przedkonceptyjnym. Żywienie kobiet ciężarnych z podziałem na trymestry ciąży. Zapotrzebowanie na składniki pokarmowe u kobiet w ciąży oraz karmiących a przyrost masy ciała. Żywienie w wybranych jednostkach chorobowych współistniejących z ciążą.
Neurodietetyka	Dieta a funkcjonowanie mózgu. Wpływ żywienia na zdrowie psychiczne, neurologiczne i procesy poznawcze. Składniki diety i nawyki żywieniowe wpływające na funkcje mózgu, nastrój, zachowanie oraz ryzyko wystąpienia różnych zaburzeń psychicznych i neurologicznych. Dieta w zapobieganiu i opóźnianiu postępu chorób neurologicznych i psychicznych. Współpraca zespołów terapeutycznych (lekarza, psychologa i dietetyka) w zakresie poradnictwa żywieniowego z pacjentem i jego rodziną. Planowanie strategii żywieniowych wspomagających zdrowie neurologiczne i psychiczne. Metody leczenia żywieniowego u pacjentów z chorobami neurologicznymi i psychicznymi. Projektowanie diet dla pacjentów obciążonych chorobami neurologicznymi i psychicznymi.
Żywienie w chorobach metabolicznych i gastroenterologii	Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku. Żywienie w chorobach żołądka i dwunastnicy. Żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego. Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Żywienie w chorobach wątroby. Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Cukrzyca – etiopatogeneza, objawy, rodzaje, powikłania, zalecenia żywieniowe. Dna moczanowa – etiopatogeneza, objawy, zalecenia żywieniowe. Hiperlipidemie – etiopatogeneza, rodzaje, powikłania, zalecenia żywieniowe. Nadwaga i otyłość – etiopatogeneza, skutki, zalecenia żywieniowe.
Poradnictwo żywieniowe w chorobach nowotworowych	Epidemiologia nowotworów złośliwych w Polsce. Najczęstsze nowotwory złośliwe przewodu pokarmowego. Profilaktyka chorób nowotworowych. Żywienie w wyniszczeniu nowotworowym. Żywienie podczas chemio- i radioterapii. Żywienie doustne, żywienie dojelitowe i pozajelitowe. Żywienie pacjentów ze stomią.
Dietetyka w geriatрії i gerontologii	Biologiczne i demograficzne uwarunkowania starzenia. Wpływ starzenia na funkcjonowanie układu pokarmowego. Zaburzenia odżywiania u osób starszych. Rola dietetyka w opiece geriatrycznej. Żywienie dojelitowe w geriatрії. Żywienie w zespołach psychogeriatrycznych i patologich wieku podeszłego. Ocena stanu odżywienia i ryzyka niedożywienia osób starszych.

	Edukacja żywieniowa pacjentów geriatrycznych.
Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych i dietozależnych	Proces autoimmunizacji. Choroby autoimmunizacyjne. Mechanizmy działania poszczególnych składników pokarmowych w chorobach z autoagresji. Dieta, mikrobiom jelitowy i choroby autoimmunologiczne Diety zalecane w chorobach autoimmunizacyjnych przewodu pokarmowego, tarczycy, ukł. nerwowego i skóry w autoimmunologicznym zapaleniu stawów i cukrzycy.

SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA SPORTU	
ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Psychologia osobowości i motywacji	WYKŁAD Zróżnicowane definicje osobowości. Specyfika nauki o osobowości. Główne kontrowersje w zakresie przedmiotu. Metafory osobowości człowieka. Podstawowe jednostki osobowości: cechy, struktury psychiczne, poznawcze i motywacyjne jednostki osobowości Klasyczne ujęcia osobowości: skoncentrowana na uczeniu się teoria behawiorystyczna, psychodynamiczne podejście Freuda i koncepcje jego kontynuatorów: Junga, Adlera, Fromma, Horney i Ericksona Poznawcze podejście do osobowości. Źródła i rola oczekiwań. Teoria konstruktów osobistych G. Kellyego. Koncepcja społeczno-poznawcza Bandury i Mischela. Osobowość jako proces. Związek osobowości z czynnikami poznawczymi, emocjonalnymi i motywacyjnymi. Osobowość a tożsamość. Dialogowe i narracyjne ujęcia osobowości. Osobowość w holistycznym ujęciu Gestalt. Podmiotowość i perspektywy rozwoju osobowości Motywacja w poszczególnych paradygmatach teoretycznych: ewolucyjnym, psychodynamicznym, behawiorystycznym, poznawczym, humanistycznym i topologicznym. Motywacja w poszczególnych paradygmatach teoretycznych. Mechanizmy motywacji z perspektywy psychologii afektu, paradygmatu kognitywistycznego, ustaleń o motywacji wewnętrznej i motywacji osiągnięć. Specyficzne mechanizmy motywacyjne. Motywacja w procesie uczenia; pobudzenie a efekty uczenia się - prawo Yerkesa-Dodsona. Warunkowanie klasyczne jako podstawa procesów uczenia się; eksperymenty Pawłowa i Watsona. Zastosowanie prawidłowości warunkowania klasycznego w psychologii. Warunkowanie instrumentalne; wzmocnienia negatywne i pozytywne. Procedury stosowania wzmocnień. Wzmocnienia natychmiastowe a odroczone. Znaczenie wzmocnień w edukacji dzieci i dorosłych. Trudności w uczeniu się. Trening wyuczonej bezradności. ĆWICZENIA Podstawowe jednostki osobowości: cechy, struktury psychiczne, poznawcze i motywacyjne jednostki osobowości. Zadania i ćwiczenia praktyczne.

	Mechanizmy motywacji z perspektywy psychologii afektu, paradygmatu kognitywistycznego, ustaleń o motywacji wewnętrznej i motywacji osiągnięć. Zadania praktyczne. Zastosowanie prawidłowości warunkowania klasycznego w psychologii. Warunkowanie instrumentalne; wzmocnienia negatywne i pozytywne.
Diety alternatywne	Wykłady Wprowadzenie do tematyki diet alternatywnych. Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Dieta dr Haya – niełączenia makroskładników. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/półproduktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi, dieta kapuściana, south beach. Dieta paleolityczna, samuraja. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, 1000 kcal. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach ludności. Charakterystyka diety Cambridge opartej na gotowych mieszankach. Dieta śródziemnomorska jako jednej z najzdrowszych modeli żywienia. Dieta IF (intermittent fasting) dla osób aktywnych. Laboratoria Wykorzystanie diety Atkinsa i Kwaśniewskiego, diety Kopenhaskiej, dr Haya, diety makrobiotycznej. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Wykorzystanie diety zgodnej z grupą krwi, diety kapuścianej, south beach, diety paleolitycznej, samuraja. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, 1000 kcal. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach ludności. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Dieta Cambridge oparta na gotowych mieszankach. Dieta śródziemnomorska jako jednej z najzdrowszych modeli żywienia. Dieta IF (intermittent fasting) dla osób aktywnych. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).
Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka	WYKŁADY Człowiek jako organizm biologiczny. Aspekty rozwoju biologicznego człowieka. Normy rozwojowe. Metody pomiaru rozwoju osobniczego. Uwarunkowania rozwoju człowieka. Koordynacja neurohormonalna - organizacja i rozwój układu nerwowego, struktury nieswoiste mózgu jako podłoże biorytmów, uczenia się, pamięci oraz emocji i zachowań popędowo-motywacyjnych; analizatory; fizjologiczna rola hormonów, regulacja hormonalna, zaburzenia hormonalne.

	Motoryka człowieka - budowa i rozwój aparatu ruchu, rozwój motoryczności i kształtowanie się postawy ciała, wady postawy, znaczenie aktywności ruchowej dla zdrowia fizycznego, psychicznego i społecznego ucznia. Okresy rozwoju człowieka – uwarunkowania i przebieg rozwoju z uwzględnieniem, potrzeb rozwojowych. Antropogeneza człowieka ĆWICZENIA Normy rozwojowe. Metody pomiaru rozwoju osobniczego. Uwarunkowania rozwoju - rola determinant genetycznych (mechanizmy dziedziczenia, wybrane choroby genetyczne, poradnictwo genetyczne), stymulatorów paragenetycznych i niegenetycznych oraz modyfikatorów w rozwoju człowieka. Koordynacja neurohormonalna - organizacja i rozwój układu nerwowego, struktury nieswoiste mózgu jako podłoże biorytmów, uczenia się, pamięci oraz emocji i zachowań popędowo-motywacyjnych; analizatory; fizjologiczna rola hormonów, regulacja hormonalna, zaburzenia hormonalne. Motoryka człowieka - budowa i rozwój aparatu ruchu, rozwój motoryczności i kształtowanie się postawy ciała, wady postawy, znaczenie aktywności ruchowej dla zdrowia fizycznego, psychicznego i społecznego ucznia. Okresy rozwoju człowieka – uwarunkowania i przebieg rozwoju z uwzględnieniem, potrzeb rozwojowych. Antropogeneza człowieka
Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	WYKŁADY Pojęcia z zakresu treningu fizycznego, wydolności fizycznej i jej zmiany w efekcie treningu fizycznego. Teoria i praktyka treningu sportowego (trening sportowy, jego struktura i relacje czasowe. Obciążenia treningowe, okres bezpośrednich przygotowań startowych). Mechanizmy regulacyjne w poszczególnych układach organizmu człowieka w efekcie treningu fizycznego. Fizjologiczne aspekty procesów zmęczenia i wypoczynku w sporcie. Metody współczesnej diagnostyki i zasady monitorowania przetrenowania w sporcie. Metody oceny wydolności sportowców w różnych grupach wiekowych. Pomiary somatyczne w kontroli efektów treningowych oraz zastosowanie badań fizjologicznych w kontroli efektów treningowych w wybranych dyscyplinach sportu. Optymalna masa ciała. Znaczenie optymalnej masy ciała w różnych dyscyplinach sportu. Pomiary i kontrola masy ciała. Składniki diety sportowca. ĆWICZENIA Teoria i praktyka treningu sportowego (trening sportowy, jego struktura i relacje czasowe. Obciążenia treningowe, okres bezpośrednich przygotowań startowych). Fizjologiczne aspekty procesów zmęczenia i wypoczynku w sporcie. Metody współczesnej diagnostyki i zasady monitorowania przetrenowania w sporcie. Metody oceny wydolności sportowców w różnych grupach wiekowych. Pomiary somatyczne w kontroli efektów treningowych oraz zastosowanie badań fizjologicznych w kontroli efektów treningowych w wybranych dyscyplinach

	sportu. Optymalna masa ciała. Znaczenie optymalnej masy ciała w różnych dyscyplinach sportu. Pomiary i kontrola masy ciała. Składniki diety sportowca.
Żywienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu	WYKŁADY Rola węglowodanów, tłuszczów i białek w wysiłku fizycznym i sportowym. Rola witamin i składników mineralnych w wysiłku fizycznym i sportowym. Procesy biochemiczne zachodzące podczas spożywania pokarmów. Zmiany biochemiczne zachodzące w wybranych narządach i mięśniach podczas wysiłku. Zasady żywienia przed, w trakcie i po treningu, przed i w trakcie zawodów. Żywienie młodych sportowców. Zasady żywienia osób starszych uprawiających sport. ĆWICZENIA Planowanie posiłków potreningowych (białkowo – węglowodanowych) w konkretnych dyscyplinach sportowych. Planowanie posiłków okołotreningowych dla konkretnych sportowców. Planowanie jadłospisu dla przedstawicieli sportów zespołowych (piłka nożna, siatkówka, koszykówka). Planowanie jadłospisu dla osoby trenującej siłowo. Planowanie jadłospisu dla osób trenujących sporty walki. Planowanie jadłospisu dla przedstawicieli lekkoatletyki. Planowanie jadłospisu dla osoby trenującej kolarstwo. Regulowanie masy ciała w sporcie. Planowanie racjonalnej diety redukcyjnej oraz diety zwiększającej masę ciała. Dieta ketogenna w sporcie. Analiza i interpretacja przykładowych jadłospisów.
Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego	WYKŁADY Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób /zaburzeń metabolicznych i endokrynologicznych (cukrzyca, otyłość, hiperlipidemia, niedoczynność tarczycy). Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób krążenia (nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, choroby obwodowych naczyń krwionośnych, po operacji zastawek i rozrusznika serca). Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób układu oddechowego (astma oskrzelowa, choroba obturacyjna płuc). Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób kości i stawów (zapalenie stawów, osteoporoza, zwyrodnienia kręgosłupa). Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia wybranych chorób neurologicznych (stwardnienie rozsiane, choroba Parkinsona, uszkodzenie rdzenia kręgowego). Wysiłek fizyczny w zaburzeniach odżywiania (anoreksja, bulimia). Wysiłek fizyczny w okresie menopauzy i andropauzy. Zasady stosowania wysiłku fizycznego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Metody wykonywania pomiarów krążeniowo-oddechowych oceniających sprawność funkcjonalną organizmu człowieka. ĆWICZENIA Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób /zaburzeń metabolicznych i endokrynologicznych (cukrzyca, otyłość,

	hiperlipidemia, niedoczynność tarczycy). Dobór i planowanie wysiłku fizycznego. Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób krążenia (nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, choroby obwodowych naczyń krwionośnych, po operacji zastawek i rozrusznika serca). Dobór i planowanie wysiłku fizycznego. Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób układu oddechowego (astma oskrzelowa, choroba obturacyjna płuc). Dobór i planowanie wysiłku fizycznego. Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia chorób kości i stawów (zapalenie stawów, osteoporoza, zwyrodnienia kręgosłupa). Dobór i planowanie wysiłku fizycznego. Wysiłek fizyczny we wspomaganiu leczenia wybranych chorób neurologicznych (stwardnienie rozsiane, choroba Parkinsona, uszkodzenie rdzenia kręgowego). Dobór i planowanie wysiłku fizycznego. Wysiłek fizyczny w zaburzeniach odżywiania (anoreksja, bulimia). Dobór i planowanie wysiłku fizycznego. Wysiłek fizyczny w okresie menopauzy i andropauzy. Dobór i planowanie wysiłku fizycznego. Zasady stosowania wysiłku fizycznego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Dobór i planowanie wysiłku fizycznego.
Żywnienie w treningu personalnym	Podstawowe wyposażenie siłowni. Rodzaje treningów w zależności od oczekiwań klientów, zakładanych celów i wskazań. Dobór odpowiedniego rodzaju treningu, programy treningowe, metodyka. Trendy i tendencje rozwoju w treningu osobistym. Charakterystyka i zasady treningu siłowego i bodybuildingu- intensywność i planowanie treningu (przyrost masy, siły, redukcja masy, redukcja tkanki tłuszczowej). Trening funkcjonalny – zasady i cele. Planowanie i budowa jednostki treningowej. Trening w terenie. Podstawy Nordic Walking i Joggingu. Miejsce treningu w terenie w treningu osobistym. Trening cardio ukierunkowany na wybrany cel: redukcja tkanki tłuszczowej, wydolność organizmu, aspekt zdrowotny. Założenia, cele i podstawy fizjologiczne treningu aerobowego. Normy żywienia i specyfika diety w okresie treningów personalnych w zależności od rodzaju treningu, czasu jego trwania i stosowanych obciążeń. Pora, częstotliwości i rodzaje posiłków- zasady układania jadłospisów. Przygotowywanie potraw. Odnowa biologiczna w treningu osobistym. Zalecenia żywieniowe w okresie odnowy po wysiłku. Przygotowywanie potraw.
Suplementacja w sporcie	WYKŁADY Suplementy diety w sporcie – system klasyfikacyjny AIS Korzyści i zagrożenia związane ze stosowaniem suplementów diety w sporcie. Możliwości naruszania przepisów Kodeksu Anty-Dopingowego. Sposoby dokonywania oceny suplementu minimalizujące ryzyko nieintencjonalnego naruszania przepisów antydopingowych (certyfikaty Informed choice, Lista Kolońska itp.) Charakterystyka wybranych suplementów diety pod kątem ich skuteczności, ograniczeń, wzorców przyjmowania

	Suplementacja w wysiłkach bazujących na sile i mocy mięśniowej, wspomaganie programów treningowych ukierunkowanych na wywoływanie hipertrofii mięśniowej oraz kształtowanie siły, mocy i szybkości Suplementacja w wysiłkach wytrzymałościowych i sportach bazujących na wydolności tlenowej Suplementacja w procesie odchudzania Suplementy przedtreningowe Suplementy wspomagające proces leczenia kontuzji i profilaktyki urazów ĆWICZENIA Korzyści i zagrożenia związane ze stosowaniem suplementów diety w sporcie. Możliwości naruszania przepisów Kodeksu Anty-Dopingowego. Sposoby dokonywania oceny suplementu minimalizujące ryzyko nieintencjonalnego naruszania przepisów antydopingowych (certyfikaty Informed choice, Lista Kolońska itp.) Charakterystyka wybranych suplementów diety pod kątem ich skuteczności, ograniczeń, wzorców przyjmowania Suplementacja w wysiłkach bazujących na sile i mocy mięśniowej, wspomaganie programów treningowych ukierunkowanych na wywoływanie hipertrofii mięśniowej oraz kształtowanie siły, mocy i szybkości Suplementacja w wysiłkach wytrzymałościowych i sportach bazujących na wydolności tlenowej Suplementacja w procesie odchudzania Suplementy przedtreningowe Suplementy wspomagające proces leczenia kontuzji i profilaktyki urazów
Praktyka zawodowa specjalnościowa	SEMESTR IV Zapoznanie się z przepisami bhp i poznanie regulaminu zakładu gastronomicznego. Poznanie struktury i organizacji zakładu gastronomicznego. Ocena funkcjonalności pomieszczeń i ich wyposażenia. Zapoznanie z organizacją i systemami kontroli jakości podczas produkcji żywności. Zapoznanie z normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w danej placówce Układanie jadłospisów tygodniowych stosownie do zapotrzebowania energetycznego organizmu. Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów. Ocena ilościowa i jakościowa surowców i produktów przyjmowanych do magazynu. Opracowywanie diet i przygotowywanie potraw dopasowanych do rodzaju treningu, intensywności wysiłku i zapotrzebowania klientów. Zapoznanie ze stosowanymi metodami obróbki termicznej. Odważanie produktów na poszczególne porcje, porcjowanie i wydawanie posiłków. SEMESTR V Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki, Poznanie topografii placówki. Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Nawiązanie kontaktu z sportowcami. Prowadzenie oceny stanu odżywienia sportowców

	(przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta), Tworzenie receptur i jadłospisów oraz planowanie suplementacji dostosowanych do danej dyscypliny sportowej. Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości klubu sportowego. Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze sportowców w wybranych dyscyplin sportowych. SEMESTR VI Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji domu opieki. Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie domu opieki. Udział w wydawaniu posiłków dla pensjonariuszy. Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariuszy. Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta. Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pensjonariuszy oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji. Przygotowywanie posiłków. Wykonywanie opieki nad chorym – pomoc w karmieniu. Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych. Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.
--	---

SPECJALNOŚĆ: PSYCHODIETETYKA	
ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Diety alternatywne	Wykłady Wprowadzenie do tematyki diet alternatywnych. Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Dieta dr Haya – niełączenia makroskładników. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/półproduktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi, dieta kapuściana, south beach. Dieta paleolityczna, samuraja. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, 1000 kcal. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach ludności. Charakterystyka diety Cambridge opartej na gotowych mieszankach. Dieta śródziemnomorska jako jednej z najzdrowszych modeli żywienia. Dieta IF (intermittent fasting) dla osób aktywnych. Laboratoria Wykorzystanie diety Atkinsa i Kwaśniewskiego, diety Kopenhaskiej, dr Haya, diety makrobiotycznej. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw.

	Wykorzystanie diety zgodnej z grupą krwi, diety kapuścianej, south beach, diety paleolitycznej, samuraja. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, 1000 kcal. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach ludności. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Dieta Cambridge oparta na gotowych mieszankach. Dieta śródziemnomorska jako jednej z najzdrowszych modeli żywienia. Dieta IF (intermittent fasting) dla osób aktywnych. Określenie zagrożeń. Przygotowywanie potraw. Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).
Psychologia osobowości i motywacji	WYKŁAD Zróżnicowane definicje osobowości. Specyfika nauki o osobowości. Główne kontrowersje w zakresie przedmiotu. Metafory osobowości człowieka. Podstawowe jednostki osobowości: cechy, struktury psychiczne, poznawcze i motywacyjne jednostki osobowości Klasyczne ujęcia osobowości: skoncentrowana na uczeniu się teoria behawiorystyczna, psychodynamiczne podejście Freuda i koncepcje jego kontynuatorów: Junga, Adlera, Fromma, Horney i Ericksona Poznawcze podejście do osobowości. Źródła i rola oczekiwań. Teoria konstruktów osobistych G. Kellyego. Koncepcja społeczno-poznawcza Bandury i Mischela. Osobowość jako proces. Związek osobowości z czynnikami poznawczymi, emocjonalnymi i motywacyjnymi. Osobowość a tożsamość. Dialogowe i narracyjne ujęcia osobowości. Osobowość w holistycznym ujęciu Gestalt. Podmiotowość i perspektywy rozwoju osobowości Motywacja w poszczególnych paradygmatach teoretycznych: ewolucyjnym, psychodynamicznym, behawiorystycznym, poznawczym, humanistycznym i topologicznym. Motywacja w poszczególnych paradygmatach teoretycznych. Mechanizmy motywacji z perspektywy psychologii afektu, paradygmatu kognitywistycznego, ustaleń o motywacji wewnętrznej i motywacji osiągnięć. Specyficzne mechanizmy motywacyjne. Motywacja w procesie uczenia; pobudzenie a efekty uczenia się - prawo Yerkesa-Dodsona. Warunkowanie klasyczne jako podstawa procesów uczenia się; eksperymenty Pawłowa i Watsona. Zastosowanie prawidłowości warunkowania klasycznego w psychologii. Warunkowanie instrumentalne; wzmocnienia negatywne i pozytywne. Procedury stosowania wzmocnień. Wzmocnienia natychmiastowe a odroczone. Znaczenie wzmocnień w edukacji dzieci i dorosłych. Trudności w uczeniu się. Trening wyuczonej bezradności. ĆWICZENIA Podstawowe jednostki osobowości: cechy, struktury psychiczne, poznawcze i motywacyjne jednostki osobowości. Zadania i ćwiczenia praktyczne. Mechanizmy motywacji z perspektywy psychologii afektu, paradygmatu kognitywistycznego, ustaleń o motywacji wewnętrznej

	i motywacji osiągnięć. Zadania praktyczne. Zastosowanie prawidłowości warunkowania klasycznego w psychologii. Warunkowanie instrumentalne; wzmocnienia negatywne i pozytywne.
Psychodietetyka	WYKŁADY Wpływ nawyków żywieniowych na stan zdrowia. Metody oceny masy ciała BMI, masa ciała należąca. Psychologiczne mechanizmy odżywiania się. Psychologiczne aspekty nadwagi, otyłości i niedożywienia. Psychologiczne i medyczne aspekty odchudzania. Wpływ marketingu i mediów na warunkowanie zachowań związanych z jedzeniem. Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem – anoreksja i bulimia. Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem – ortoreksja i bigoreksja. Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem – pregoreksja i permareksja. Poradnictwo psychologiczne i dietetyczne w zakresie zasad zdrowego odżywiania. Dyskusja dydaktyczna. Budowanie programów profilaktycznych i prewencyjnych dotyczących zaburzeń odżywiania oraz nadwagi i otyłości. ĆWICZENIA Wpływ nawyków żywieniowych na stan zdrowia. Metody oceny masy ciała BMI, masa ciała należąca. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Psychologiczne mechanizmy odżywiania się. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Psychologiczne aspekty nadwagi, otyłości i niedożywienia. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Psychologiczne i medyczne aspekty odchudzania. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Wpływ marketingu i mediów na warunkowanie zachowań związanych z jedzeniem. Dyskusja dydaktyczna. Studium przypadku. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem – anoreksja i bulimia. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem – ortoreksja i bigoreksja. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem – pregoreksja i permareksja. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna. Poradnictwo psychologiczne i dietetyczne w zakresie zasad zdrowego odżywiania. Dyskusja dydaktyczna. Symulacje. Budowanie programów profilaktycznych i prewencyjnych dotyczących zaburzeń odżywiania oraz nadwagi i otyłości. Studium przypadku. Dyskusja dydaktyczna.
Medycyna stylu życia	WYKŁAD Medycyna stylu życia -fundament systemu ochrony zdrowia. Aktywność fizyczna na receptę ĆWICZENIA Czy istnieje dieta optymalna dla wszystkich? O diecie planetarnej - dla zdrowia człowieka i planety. Dyskusja Dobrostan fizyczny i psychiczny –niezbędny luksus (?) Dyskusja

	Aktywność fizyczna na receptę. Dyskusja.
Poradnictwo dietetyczne	WYKŁADY Etapy poradnictwa dietetycznego w perspektywie różnych koncepcji. Analiza sytuacji poradniczej jako wewnętrznie złożonej dynamicznej konstrukcji. Studium przypadku. Jawne i ukryte aspekty organizowania i udzielania pomocy. ĆWICZENIA Analiza wybranych metod i technik pomocy wykorzystywanych w poradnictwie dietetycznym. Studium przypadku. Umiejętności profesjonalistów niosących pomoc instytucjonalną. Tworzenie sieci wsparcia instytucjonalnego. Przygotowanie do prowadzenia rozmów diagnostycznych z osobami przeżywającymi problemy zdrowotne i żywieniowe Tworzenie procesów poradniczych w odniesieniu do złożonych problemów zdrowotnych i żywieniowych Planowanie i organizowanie procesu poradniczego i edukacji żywieniowej na przykładzie kilku wybranych sytuacji problemowych jednostek. Studium przypadku.
Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych i chorób dietozależnych	Zachowania związane z jedzeniem-klasyfikacje. Zachowania związane z jedzeniem a ryzyko nadwagi i otyłości. Psychospołeczne uwarunkowania ryzykownych zachowań związanych z jedzeniem. Anoreksja, bulimia, kompulsywne jedzenie, uzależnienie od jedzenia -objawy, uwarunkowania. Wizerunek ciała a zaburzenia odżywiania. Diety a wizerunek własnego ciała. Zaburzenia odżywiania a stres. Kulturowe uwarunkowania zaburzeń odżywiania. Nieświadomość doznań płynących z ciała a zaburzenia odżywiania. Jakość życia chorych na celiakię.
Suplementy diety	WYKŁADY Stosowanie suplementów diety w sporcie. Granice sprawności fizycznej. Środki wspomagające w sporcie. Wspomaganie farmakologiczne. Rola fizjologiczna i psychologiczna suplementów diety w sporcie). Dozwolone i niedozwolone wspomaganie farmakologiczne w sporcie. Wykazanie różnic pomiędzy fizjologicznym wspomaganie zdolności wysiłkowych człowieka, a interwencją farmakologiczną w zdrowym organizmie). Historia Doping. (Stosowanie środków dopingujących w starożytności, w okresie wojen i podczas wielkich imprez sportowych). Lista zakazanych substancji i metod w sporcie. Rola Światowej Agencji Antydopingowej. Środki anaboliczne, hormony i substancje pokrewne, beta-2 agoniści, antyestrogeny, diuretyki, stymulanty, narkotyki, alkohol, beta blokery, glikokortykoidy). ĆWICZENIA Nieświadome użycie środków dopingujących (zanieczyszczenie żywności substancjami zabronionymi w sporcie). Zdrowotne skutki stosowania doping. (mechanizmy działania, uzależnienia i skutki zdrowotne stosowania środków narkotycznych w sporcie). Studium przypadku.

	Planowanie suplementacji dostosowanej do diety oraz rodzaju aktywności fizycznej osoby aktywnej. Projekt.
Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	WYKŁADY Uwarunkowania wyborów żywieniowych: modele rozwojowe, poznawcze, psychofizyczne Kontrola procesu jedzenia Psychologiczne funkcje jedzenia Zaburzenia odżywiania się u dzieci i dorosłych: modele wyjaśniające Style jedzenia Kontrola diety i jej wpływ na przebieg procesu jedzenia Dietetyka a dietetyzm Nadwaga i otyłość- przyczyny i konsekwencje Psychologiczne wsparcie leczenia i profilaktyki otyłości Anoreksja, bulimia i inne zaburzenia odżywiania się. Podejścia terapeutyczne i ich przeciętna efektywność ĆWICZENIA Zaburzenia odżywiania się u dzieci i dorosłych. Studium przypadku. Nadwaga i otyłość- przyczyny i konsekwencje. Studium przypadku. Anoreksja, bulimia i inne zaburzenia odżywiania się. Podejścia terapeutyczne i ich przeciętna efektywność. Studium przypadku.
Praktyka zawodowa specjalnościowa	SEMESTR IV Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie poradni. Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem chorym. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów obciążonych zaburzeniami metabolicznymi, chorymi układu pokarmowego lub cukrzycą. Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów obciążonych zaburzeniami metabolicznymi, chorymi układu pokarmowego lub cukrzycą. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów. Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej. SEMESTR V Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki. Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów z zaburzeniami odżywiania i nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi. Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza.

	Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób z zaburzeniami odżywiania. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów. Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej. SEMESTR VI Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej. Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie szpitala. Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych. Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych. Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta. Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pensjonariuszy oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji. Przygotowywanie posiłków. Wykonywanie opieki nad chorym – pomoc w karmieniu. Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarских, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych. Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.
--	--

III. PROGRAM STUDIÓW

Specjalności dla kształcenia w roku akademickim 2025/2026:

- Dietetyka anti-aging
- Dietetyka kliniczna
- Dietetyka sportu
- Psychodietetyka

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

L.p.	Dyscypliny naukowe	Punkty ECTS	
		liczba	%
1	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki o zdrowiu (wiodąca)	131	73%
2	Dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia	49	27%

B) PODSTAWOWE WSKAŹNIKI ECTS OKREŚLONE DLA PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	STUDIA STACJONARNE 102,5
	STUDIA NIESTACJONARNE 89,2
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE 101,8
	STUDIA NIESTACJONARNE 101,6
łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	11
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	86
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	40

Zajęcia z dziedziny nauk społecznych	Liczba punktów ECTS
Podstawy komunikacji	2
Podstawy ekonomii	3
Podstawy psychologii	2
Podstawy socjologii	3
Wyzwania rynku pracy	1

C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka stanowi integralną część procesu kształcenia i podlega zaliczeniu na równi z innymi zajęciami objętymi planem studiów. Jej realizacja umożliwia osiągnięcie zakładanych kierunkowych efektów uczenia się.

Wymiar praktyk, dla studentów, rozpoczynających naukę w roku akademickim 2025/26 wynosi 960 godzin (40 ECTS). Praktyki mogą być realizowane w następujących podmiotach: żłobkach, przedszkolach, szkołach, domach dziecka, zakładach żywienia zbiorowego otwartego, na stołówkach, w restauracjach, hotelach, oddziałach szpitalnych, kuchniach ogólnych i działach żywienia, poradniach dietetycznych, poradniach psychodietetycznych, instytucjach promujących zdrowy styl życia, domach pomocy społecznej, oddziałach geriatrycznych, hospicjach, oddziałach opieki paliatywnej, ośrodkach rehabilitacyjnych, kuchniach w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, itp.), zakładach produkcji żywności, klubach sportowych, klubach fitness, ośrodkach odnowy biologicznej i ośrodkach spa i welleness.

Celem praktyki jest wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu poprzez zapoznanie studenta ze specyfiką pracy w różnych obszarach jego aktywności zawodowej oraz realizacją następujących przedmiotowych efektów uczenia się:

Efekty uczenia się określone dla praktyk zawodowych kierunkowych

Symbol efektu uczenia się na kierunku	Efekty uczenia się dla praktyk studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się
WIEDZA – Student zna i rozumie:		
Praktyka 1	Zna cele i rozumie zadania realizowane przez daną placówkę oraz rozumie miejsce, rolę i zadania zawodowe dietetyka pracującego w tej placówce.	D_I_W09 D_I_W24
	Omawia zasady etyki, tajemnicy zawodowej oraz inne przepisy regulujące pracę dietetyka w danej placówce.	D_I_W09
Praktyka 2	W stopniu zawansowanym opisuje wybrane metody i urządzenia do praktycznych celów diagnostycznych lub innych wykorzystywane przez dietetyków w danej placówce (np. do oceny jakości żywności, do oceny stanu odżywienia, do planowania diet i/lub przygotowywania różnych posiłków/ potraw).	D_I_W07 D_I_W13 D_I_W14 D_I_W18 D_I_W20
	W stopniu zaawansowanym zna zasady konstruowania jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych lub oświatowych.	D_I_W07 D_I_W09 D_I_W13 D_I_W14 D_I_W18 D_I_W21
UMIEJĘTNOŚCI – Student potrafi:		
Praktyka 1	Potrafi efektywnie i w sposób empatyczny komunikować się z pacjentem.	D_I_U12 D_I_U28
	Przeprowadza wywiad żywieniowy.	D_I_U09
Praktyka 2	Konstruuje zalecenia żywieniowe, jadłospisy dla dzieci zdrowych. Przygotowuje posiłki.	D_I_U01 D_I_U02 D_I_U03 D_I_U04 D_I_U10 D_I_U19
	Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób.	D_I_U25 D_I_U26
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Student jest gotów:		
Praktyka 1	Taktownie komunikuje się z pacjentami.	D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K09 D_I_K10
	Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role.	D_I_K04

Praktyka 2	Przestrzega zasad etyki zawodowej i potrafi dostosować swoją pracę do uwarunkowań społecznych.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Dostrzega konieczność ciągłego doskonalenia zawodowego.	D_I_K01 D_I_K03 D_I_K05
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii podczas przygotowywania posiłków.	D_I_K07

Efekty uczenia się określone dla praktyk zawodowych specjalnościowych na specjalności
Dietetyka anti-aging

Symbol efektu uczenia się na kierunku	Efekty uczenia się dla praktyk studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się
WIEDZA – Student zna i rozumie:		
Praktyka 3	W stopniu zaawansowanym definiuje korelację pomiędzy aktywnością fizyczną i sposobem odżywiania a stanem zdrowia pacjenta.	D_I_W06 D_I_W10
	Zna zaawansowane zasady konstruowania zbilansowanych diet i przygotowywania posiłków dostosowanych do wieku, stanu odżywienia i aktywności pacjenta.	D_I_W11 D_I_W13 D_I_W18 D_I_W20 D_I_W27
Praktyka 4	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet i przygotowywania posiłków dostosowanych do wieku, stanu odżywienia i aktywności pacjenta.	D_I_W11 D_I_W18
	W stopniu zaawansowanym omawia znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i aktywności fizycznej w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	D_I_W06 D_I_W10
	W stopniu zaawansowanym opisuje zastosowania zastosowanie żywności funkcjonalnej i suplementacji w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	D_I_W13 D_I_W18
Praktyka 5	Charakteryzuje w stopniu zaawansowanym wpływ żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie człowieka oraz utrzymanie vitalności i zdrowego wyglądu.	D_I_W06 D_I_W09 D_I_W10 D_I_W11 D_I_W27

	Określa zaawansowane zasady żywienia, konstruuje jadłospisy i przygotowuje posiłki z wykorzystaniem składników proaktywnych i przeciwstarzeniowych.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W19 D_I_W20 D_I_W21 D_I_W27
UMIEJĘTNOŚCI – Student potrafi:		
Praktyka 3	Konstruuje zalecenia dietetyczne i przygotowuje posiłki z wykorzystaniem składników proaktywnych i przeciwstarzeniowych.	D_I_U01 D_I_U04 D_I_U10 D_I_U19
	Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób i działania przeciwstarzeniowego uwzględniając wysiłek fizyczny.	D_I_U25 D_I_U26
Praktyka 4	Konstruuje jadłospis indywidualny mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię.	D_I_U01 D_I_U03 D_I_U04 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U25
	Dobiera i wskazuje żywność funkcjonalną i suplementację o działaniu anti-aging.	D_I_U04
Praktyka 5	Sporządza zaawansowane, indywidualne plany żywieniowe z wykorzystaniem składników proaktywnych i przeciwstarzeniowych.	D_I_U01 D_I_U03 D_I_U04 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17
	Udziela porad i konsultacji w zakresie zdrowego stylu życia odnosząc się do specjalistycznej wiedzy.	D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17 D_I_U25
	Interpretuje wyniki badań laboratoryjnych pacjentów i dostosowuje do nich plany żywieniowe.	D_I_U05 D_I_U07 D_I_U09
	Dokonyje odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw z wykorzystaniem składników proaktywnych i przeciwstarzeniowych.	D_I_U10 D_I_U19

KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Student jest gotów:		
Praktyka 3	Jest gotów do komunikowania się z pacjentami/klientami w sposób empatyczny i wspierający.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Jest gotów do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami.	D_I_K04
Praktyka 4	Odpowiedzialnie pełni rolę zawodową, okazuje szacunek klientowi/pacjentowi i stosuje etykę zawodową w praktyce.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Skutecznie i taktownie radzi sobie z problemami związanymi z wykonywaniem pracy zawodowej.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
Praktyka 5	Dokonuje adekwatnej samooceny i korzysta z wiedzy ekspertów, jak i planuje dalszy proces doskonalenia zawodowego.	D_I_K01 D_I_K03 D_I_K05
	Rozwiązuje najczęstsze problemy związane z wykonaniem pracy zawodowej,	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10

Efekty uczenia się określone dla praktyk zawodowych specjalnościowych na specjalności
Dietetyka kliniczna

Symbol efektu uczenia się na kierunku	Efekty uczenia się dla praktyk studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się
WIEDZA – Student zna i rozumie:		

Praktyka 3	W stopniu zaawansowanym definiuje korelację pomiędzy sposobem odżywiania a stanem zdrowia człowieka.	D_I_W01 D_I_W06 D_I_W07
	W stopniu zaawansowanym omawia znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób dietozależnych.	D_I_W05 D_I_W06 D_I_W07 D_I_W10 D_I_W11 D_I_W12
	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet i przygotowywania posiłków dla osób chorych.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
Praktyka 4	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet dla osób obciążonych chorobami dietozależnymi.	D_I_W01 D_I_W05 D_I_W06 D_I_W07 D_I_W09 D_I_W10 D_I_W13 D_I_W18 D_I_W20 D_I_W21 D_I_W27
	W stopniu zaawansowanym rozumie i wyjaśnia patomechanizmy chorób dietozależnych oraz ich profilaktyki.	D_I_W07 D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
	W stopniu zaawansowanym omawia zastosowanie żywności funkcjonalnej i suplementacji w żywieniu człowieka chorego.	D_I_W13 D_I_W18
Praktyka 5	Charakteryzuje w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania chorób oraz stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.	D_I_W06 D_I_W07 D_I_W09 D_I_W10 D_I_W11 D_I_W12 D_I_W27
	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet i przygotowywania posiłków dostosowanych do jednostki chorobowej.	D_I_W01 D_I_W05 D_I_W06 D_I_W07 D_I_W08 D_I_W09 D_I_W10 D_I_W11 D_I_W12 D_I_W13 D_I_W18 D_I_W20

		D_I_W21 D_I_W27
UMIEJĘTNOŚCI – Student potrafi:		
Praktyka 3	Konstruuje zalecenia dietetyczne dla osób chorych.	D_I_U01 D_I_U02 D_I_U03 D_I_U04
	Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie diagnostyki stanu zdrowia pacjenta i wdrożenia planu żywieniowego.	D_I_U05 D_I_U07 D_I_U09
	Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób cywilizacyjnych i dietozależnych.	D_I_U25 D_I_U26
Praktyka 4	Konstruuje jadłospis indywidualny mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osób chorych.	D_I_U01 D_I_U03 D_I_U04 D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17 D_I_U19 D_I_U24 D_I_U28
	Dobiera i wskazuje żywność funkcjonalną i suplementację dla pacjenta chorego.	D_I_U22 D_I_U23
	Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób dietozależnych.	D_I_U25 D_I_U26
Praktyka 5	Sporządza zaawansowane, indywidualne plany żywieniowe z uwzględnieniem technik sporządzania potraw dla osób chorych.	D_I_U01 D_I_U03 D_I_U04 D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17 D_I_U19 D_I_U22 D_I_U23 D_I_U24

		D_I_U25 D_I_U28
	Udziela porad i konsultacji żywieniowych dla osób chorych odnosząc się do specjalistycznej wiedzy.	D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17
	Interpretuje wyniki badań laboratoryjnych pacjentów.	D_I_U05 D_I_U07 D_I_U09
	Konstruuje zalecenia żywieniowe i przygotowuje potrawy dla osób chorych.	D_I_U10 D_I_U19
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Student jest gotów:		
Praktyka 3	Odpowiedzialnie pełni rolę zawodową, okazuje szacunek pacjentowi i stosuje etykę zawodową w praktyce.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Jest gotów do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami.	D_I_K04
Praktyka 4	Odpowiedzialnie pełni rolę zawodową, okazuje szacunek klientowi i stosuje etykę zawodową w praktyce.	D_I_K02 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Skutecznie i taktownie radzi sobie z problemami związanymi z wykonywaniem pracy zawodowej.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
Praktyka 5	Dokonyje adekwatnej samooceny i korzysta z wiedzy ekspertów, jak i planuje dalszy proces doskonalenia zawodowego	D_I_K01 D_I_K03 D_I_K05
	Rozwiązuje najczęstsze problemy związane z wykonaniem pracy zawodowej.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07

		D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
--	--	-------------------------------

Efekty uczenia się określone dla praktyk zawodowych specjalnościowych na specjalności
Dietetyka sportowa

Symbol efektu uczenia się na kierunku	Efekty uczenia się dla praktyk studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się
WIEDZA – Student zna i rozumie:		
Praktyka 3	W stopniu zaawansowanym definiuje korelację pomiędzy aktywnością fizyczną i sposobem odżywiania a stanem zdrowia pacjenta.	D_I_W06
	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet i przygotowywania posiłków dla sportowców i osób aktywnych fizycznie.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
Praktyka 4	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet i przygotowywania posiłków dla sportowców i osób aktywnych fizycznie.	D_I_W18
	W stopniu zaawansowanym omawia znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i aktywności fizycznej w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	D_I_W10
	W stopniu zaawansowanym opisuje zastosowania zastosowanie żywności funkcjonalnej i suplementacji w żywieniu sportowców i osób aktywnych fizycznie.	D_I_W13 D_I_W18
Praktyka 5	Charakteryzuje w stopniu zaawansowanym wpływ żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie człowieka.	D_I_W06 D_I_W07 D_I_W10 D_I_W11 D_I_W12 D_I_W27
	Określa zaawansowane zasady żywienia, konstruuje jadłospisy i przygotowuje posiłki dla osób starszych.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
UMIEJĘTNOŚCI – Student potrafi:		
Praktyka 3	Konstruuje zalecenia dietetyczne i przygotowuje posiłki dla sportowców i osób aktywnych fizycznie.	D_I_U01 D_I_U04 D_I_U10 D_I_U19
	Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób uwzględniając wysiłek fizyczny.	D_I_U25 D_I_U26

Praktyka 4	Konstruuje jadłospis indywidualny mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla sportowców w wybranych dyscyplin sportowych.	D_I_U04 D_I_U09 D_I_U10
	Dobiera i wskazuje żywność funkcjonalną i suplementację dla sportowców.	D_I_U15 D_I_U22 D_I_U23
Praktyka 5	Sporządza zaawansowane, indywidualne plany żywieniowe dla osób starszych.	D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17
	Udzielać porad i konsultacji osobom starszym i ich opiekunom odnosząc się do specjalistycznej wiedzy.	D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17
	Interpretuje wyniki badań laboratoryjnych pensjonariuszy.	D_I_U05 D_I_U07 D_I_U09
	Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w żywieniu osób starszych.	D_I_U10 D_I_U19
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Student jest gotów:		
Praktyka 3	Jest gotów do komunikowania się z pacjentami/klientami w sposób empatyczny i wspierający.	D_I_K02 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Jest gotów do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami.	D_I_K04
Praktyka 4	Odpowiedzialnie pełni rolę zawodową, okazuje szacunek klientowi/pacjentowi i stosuje etykę zawodową w praktyce.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Skutecznie i taktownie radzi sobie z problemami związanymi z wykonywaniem pracy zawodowej.	D_I_K02 D_I_K04

		D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
Praktyka 5	Dokonuje adekwatnej samooceny i korzysta z wiedzy ekspertów, jak i planuje dalszy proces doskonalenia zawodowego.	D_I_K01 D_I_K03 D_I_K05
	Rozwiązuje najczęstsze problemy związane z wykonaniem pracy zawodowej,	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10

Efekty uczenia się określone dla praktyk zawodowych specjalnościowych na specjalności
Psychodietetyka

Symbol efektu uczenia się na kierunku	Efekty uczenia się dla praktyk studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się
WIEDZA – Student zna i rozumie:		
Praktyka 3	W stopniu zaawansowanym definiuje korelację pomiędzy sposobem odżywiania a stanem zdrowia człowieka.	D_I_W06 D_I_W07
	W stopniu zaawansowanym omawia znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	D_I_W06 D_I_W07 D_I_W10 D_I_W11 D_I_W12
	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet i przygotowywania posiłków dla osób chorych.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
Praktyka 4	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet dla osób z zaburzeniami odżywiania.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
	W stopniu zaawansowanym rozumie i wyjaśnia psychologiczne mechanizmy kształtowania się masy ciała, doboru pokarmów i nawyków żywieniowych, jak również oddziaływanie spożywanego jedzenia na psychikę człowieka.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
	W stopniu zaawansowanym omawia zastosowanie żywności funkcjonalnej i suplementacji w żywieniu człowieka z zaburzeniami odżywiania.	D_I_W13 D_I_W18

Praktyka 5	Charakteryzuje w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania chorób oraz stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.	D_I_W06 D_I_W07 D_I_W09 D_I_W10 D_I_W11 D_I_W12 D_I_W27
	Zna zaawansowane zasady konstruowania diet i przygotowywania posiłków dla osób chorych.	D_I_W13 D_I_W18 D_I_W27
UMIEJĘTNOŚCI – Student potrafi:		
Praktyka 3	Konstruuje zalecenia dietetyczne dla osób chorych.	D_I_U01 D_I_U02 D_I_U03 D_I_U04
	Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie diagnostyki stanu zdrowia pacjenta i wdrożenia planu żywieniowego.	D_I_U05 D_I_U07 D_I_U09
	Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób dietozależnych.	D_I_U25 D_I_U26
Praktyka 4	Konstruuje jadłospis indywidualny mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osób z zaburzeniami odżywiania i nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi.	D_I_U10 D_I_U04
	Dobiera i wskazuje żywność funkcjonalną i suplementację dla pacjenta z zaburzeniami odżywiania i nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi.	D_I_U22 D_I_U23
	Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób dietozależnych i zaburzeń odżywiania.	D_I_U25 D_I_U26
Praktyka 5	Sporządza zaawansowane, indywidualne plany żywieniowe z uwzględnieniem technik sporządzania potraw dla osób chorych.	D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17
	Udzielać porad i konsultacji żywieniowych dla osób chorych odnosząc się do specjalistycznej wiedzy.	D_I_U07 D_I_U09 D_I_U10 D_I_U11 D_I_U12 D_I_U13 D_I_U14 D_I_U17

	Interpretuje wyniki badań laboratoryjnych pacjentów.	D_I_U05 D_I_U07 D_I_U09
	Konstruuje zalecenia żywieniowe i przygotowuje potrawy dla osób chorych.	D_I_U10 D_I_U19
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Student jest gotów:		
Praktyka 3	Odpowiedzialnie pełni rolę zawodową, okazuje szacunek pacjentowi i stosuje etykę zawodową w praktyce.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Jest gotów do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami.	D_I_K04
Praktyka 4	Odpowiedzialnie pełni rolę zawodową, okazuje szacunek klientowi i stosuje etykę zawodową w praktyce.	D_I_K02 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
	Skutecznie i taktownie radzi sobie z problemami związanymi z wykonywaniem pracy zawodowej.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10
Praktyka 5	Dokonuje adekwatnej samooceny i korzysta z wiedzy ekspertów, jak i planuje dalszy proces doskonalenia zawodowego	D_I_K01 D_I_K03 D_I_K05
	Rozwiązuje najczęstsze problemy związane z wykonaniem pracy zawodowej.	D_I_K02 D_I_K04 D_I_K06 D_I_K07 D_I_K08 D_I_K09 D_I_K10

Po zakończeniu praktyk opiekun praktyk z ramienia Instytucji weryfikuje osiągnięte przez studenta efekty uczenia się, wyszczególnione w dokumencie Dziennik praktyk.

RAMOWY PROGRAM PRAKTYK NA KIERUNKU DIETETYKA

I. SEMESTR 2: PRAKTYKA ZAWODOWA 1 - kierunkowa - 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu dietetyki ogólnej (praca pod nadzorem)

Miejsce praktyki: poradnia dietetyczna

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki,
- Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce,
- Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej,
- Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów,
- Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem,
- Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów,
- Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu odżywienia pacjenta
- Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób osób zdrowych
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów,
- Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.

II. SEMESTR 3: PRAKTYKA ZAWODOWA 2 - kierunkowa – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu dietetyki ogólnej i żywienia człowieka zdrowego (praca pod nadzorem)

Miejsce praktyki: żłobek, przedszkole, szkoła/placówka świadcząca usługi cateringowe dla żłobków, przedszkoli, szkół

Tematyka zajęć:

- Poznanie regulaminów placówki i zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce,
- Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki,
- Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
- Zaznajomienie z organizacją placówki opiekuńczo-wychowawczej/oświatowej lub placówki świadcząca usługi cateringowe dla żłobków, przedszkoli, szkół
- Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych lub jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych/oświatowych,
- Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla dzieci z alergiami pokarmowymi
- Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci
- Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzonych w danej placówce.

III. SEMESTR 4: PRAKTYKA ZAWODOWA 3 -specjalnościowa – specjalność Dietetyka sportowa– 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu dietetyki ogólnej, żywienia człowieka zdrowego i chorego (praca pod nadzorem, próba pracy samodzielnej).

Miejsce praktyki: placówka świadcząca usługi cateringowe przygotowująca posiłki dla sportowców

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie się z przepisami BHP i poznanie regulaminu zakładu gastronomicznego.
- Poznanie struktury i organizacji zakładu gastronomicznego
- Ocena funkcjonalności pomieszczeń i ich wyposażenia
- Zapoznanie z organizacją i systemami kontroli jakości podczas produkcji żywności. Zapoznanie z normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w danej placówce
- Układanie jadłospisów tygodniowych stosownie do zapotrzebowania energetycznego organizmu
- Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów
- Ocena ilościowa i jakościowa surowców i produktów przyjmowanych do magazynu.
- Opracowywanie diet i przygotowywanie potraw dopasowanych do rodzaju treningu, intensywności wysiłku i zapotrzebowania klientów.
- Zapoznanie ze stosowanymi metodami obróbki termicznej. Odważanie produktów na poszczególne posiłki, porcjowanie i wydawanie posiłków.

IV. SEMESTR 5: PRAKTYKA ZAWODOWA 4 -specjalnościowa – specjalność Dietetyka sportowa – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu żywienia w sporcie (próba pracy samodzielnej pod nadzorem opiekuna).

Miejsce praktyki: ośrodek/klub sportowy, poradnia dietetyczna świadcząca usługi dla sportowców

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,
- Poznanie topografii placówki,
- Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje,
- Nawiązanie kontaktu ze sportowcami,
- Prowadzenie oceny stanu odżywienia sportowców (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta),
- Tworzenie receptur oraz jadłospisów dostosowanych do danej dyscypliny sportowej,
- Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości klubu sportowego,
- Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze sportowców w wybranych dyscyplin sportowych.

V. SEMESTR 6: PRAKTYKA ZAWODOWA 5 -specjalnościowa – specjalność Dietetyka sportowa – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu żywienia osób starszych (praca samodzielna pod nadzorem opiekuna)

Miejsce praktyki: dom opieki społecznej

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,
- Poznanie topografii placówki,
- Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje,
- Nawiązanie kontaktu z pensjonariuszami
- Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta),
- Zapoznanie z dokumentacją działu żywienia, planowanie zaopatrzenia, tworzenie receptur oraz jadłospisów dla osób starszych
- Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pensjonariuszy
- Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości finansowych DPS
- Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem jednostek chorobowych
- Przygotowywanie posiłków

VI. SEMESTR 4: PRAKTYKA ZAWODOWA 3 - specjalnościowa – specjalność Psychodietetyka – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu dietetyki ogólnej, żywienia człowieka zdrowego i chorego (praca pod nadzorem, próba pracy samodzielnej).

Miejsce praktyki: poradnia chorób układu pokarmowego, metaboliczna, diabetologiczna

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki,
- Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce,
- Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej,
- Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów ,
- Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem,
- Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów,
- Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza,
- Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej,
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów,
- Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.

VII. SEMESTR 5: PRAKTYKA ZAWODOWA 4 - specjalnościowa – specjalność Psychodietetyka – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu psychodietetyki, żywienia człowieka zdrowego i żywienia człowieka chorego (próba pracy samodzielnej pod nadzorem opiekuna).

Miejsce praktyki: poradnia dietetyczna świadcząca usługi z zakresu psychodietetyki i zaburzeń odżywiania

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki,
- Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce,
- Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej,
- Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.
- Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów z zaburzeniami odżywiania i nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi.
- Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza,
- Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób z zaburzeniami odżywiania
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów
- Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.

VIII. SEMESTR 6: PRAKTYKA ZAWODOWA 5 - specjalnościowa – specjalność Psychodietetyka – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu żywienia osób starszych i żywienia człowieka chorego, dietetyki pediatrycznej oraz psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych i chorób dietozależnych (praca samodzielna pod nadzorem opiekuna)

Miejsce praktyki: szpital dla dorosłych/dzieci

Tematyka zajęć:

- Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej,
- Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom
- Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie szpitala. Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych
- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych,
- Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta
- Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pensjonariuszy oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji
- Wykonywanie opieki nad chorym – pomoc w karmieniu.
- Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych
- Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.

IX. SEMESTR 4: PRAKTYKA ZAWODOWA 3 - specjalnościowa – specjalność Dietetyka kliniczna – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu dietetyki ogólnej, żywienia człowieka zdrowego i chorego (praca pod nadzorem, próba pracy samodzielnej).

Miejsce praktyki: poradnia chorób dietozależnych

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki,
- Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce,
- Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej,
- Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów,
- Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem,
- Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów,
- Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza,
- Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej,
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów,
- Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.

X. SEMESTR 5: PRAKTYKA ZAWODOWA 4 - specjalnościowa – specjalność Dietetyka kliniczna – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu psychodietetyki, żywienia człowieka zdrowego i żywienia człowieka chorego (próba pracy samodzielnej pod nadzorem opiekuna).

Miejsce praktyki: dom opieki społecznej

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,
- Poznanie topografii placówki,
- Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje,
- Nawiązanie kontaktu z pensjonariuszami
- Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta),
- Zapoznanie z dokumentacją działu żywienia, planowanie zaopatrzenia, tworzenie receptur oraz jadłospisów dla osób starszych
- Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pensjonariuszy
- Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości finansowych DPS
- Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem jednostek chorobowych
- Przygotowywanie posiłków

XI. SEMESTR 6: PRAKTYKA ZAWODOWA 5 - specjalnościowa – specjalność Dietetyka kliniczna – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu żywienia osób starszych i żywienia człowieka chorego, dietetyki pediatrycznej oraz psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych i chorób dietozależnych (praca samodzielna pod nadzorem opiekuna)

Miejsce praktyki: szpital dla dorosłych

Tematyka zajęć:

- Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej,
- Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom
- Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie szpitala. Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych
- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych,
- Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta
- Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pensjonariuszy oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji
- Wykonywanie opieki nad chorym – pomoc w karmieniu.
- Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych
- Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.

XII. SEMESTR 4: PRAKTYKA ZAWODOWA 3 - specjalnościowa – specjalność Dietetyka anti-aging – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu dietetyki ogólnej, żywienia człowieka zdrowego i chorego (praca pod nadzorem, próba pracy samodzielnej).

Miejsce praktyki: placówka świadcząca usługi cateringowe

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie się z przepisami BHP i poznanie regulaminu zakładu gastronomicznego.
- Poznanie struktury i organizacji zakładu gastronomicznego
- Ocena funkcjonalności pomieszczeń i ich wyposażenia
- Zapoznanie z organizacją i systemami kontroli jakości podczas produkcji żywności. Zapoznanie z normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w danej placówce
- Układanie jadłospisów tygodniowych stosownie do zapotrzebowania energetycznego organizmu
- Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów
- Ocena ilościowa i jakościowa surowców i produktów przyjmowanych do magazynu.
- Opracowywanie diet i przygotowywanie potraw z wykorzystaniem składników proaktywnych i przeciwstarzeniowych
- Zapoznanie ze stosowanymi metodami obróbki termicznej. Odważanie produktów na poszczególne posiłki, porcjowanie i wydawanie posiłków.

XIII. SEMESTR 5: PRAKTYKA ZAWODOWA 4 - specjalnościowa – specjalność Dietetyka anti-aging – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu żywienia przeciwstarzeniowego (próba pracy samodzielnej pod nadzorem opiekuna).

Miejsce praktyki: ośrodek spa i wellness, ośrodek/klub sportowy, poradnia dietetyczna

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,
- Poznanie topografii placówki,
- Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje,
- Nawiązanie kontaktu z pacjentami
- Prowadzenie oceny stanu odżywienia pacjentów (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta),
- Tworzenie receptur oraz jadłospisów dostosowanych do wieku i stanu odżywienia z wykorzystaniem składników proaktywnych i przeciwstarzeniowych
- Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów anti-aging
- Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze

XIV. SEMESTR 6: PRAKTYKA ZAWODOWA 5 - specjalnościowa – specjalność Dietetyka anti-aging – 192 godzin / 8 ECTS

Praktyka z zakresu biohackingu i żywienia anti-aging (praca samodzielna pod nadzorem opiekuna)

Miejsce praktyki: ośrodki odnowy biologicznej, klub fitness świadczący usługi cateringu, klub i ośrodek sportu i rekreacji, hotel spa i wellness

Tematyka zajęć:

- Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,
- Poznanie topografii placówki,
- Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje,
- Nawiązanie kontaktu z pacjentami
- Prowadzenie oceny stanu odżywienia pacjentów (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta),
- Tworzenie receptur oraz jadłospisów dla osób starszych
- Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów
- Przygotowywanie posiłków

D) SPOSOBY WERYFIKACJI OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGANÝCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA

Walidacja efektów uczenia się założonych w programie studiów, uszczegółowionych w kartach przedmiotu poprzez przedmiotowe efekty uczenia się, dotyczy trzech obszarów: wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Niektóre z metod weryfikacji efektów uczenia się pozwalają na ocenę w więcej niż jednym obszarze.

Metody weryfikacji oceny efektów uczenia się:

Kategoria	Wiedza	Umiejętności	Kompetencje społeczne
Metody:	- aktywny udział w zajęciach - aktywność w miejscu praktyki - ćwiczenia przedmiotowe/produkcyjne - dyskusja - dziennik praktyk - egzamin/sprawdzian pisemny - egzamin ustny - kolokwium - praca pisemna - praca zespołowa - projekt indywidualny/grupowy - prezentacja - quizy częściowe na platformie Moodle - rozwiązywanie zadań - studium przypadku - symulacja - test zaliczeniowy/końcowy - wypowiedź ustna - zadania indywidualne (samokształcenie) - zadania na platformie Moodle - zadanie praktyczne	- aktywny udział w zajęciach - aktywność w miejscu praktyki - egzamin ustny - ćwiczenia językowe - ćwiczenia przedmiotowe/produkcyjne - dyskusja - dziennik praktyk - egzamin pisemny - kolokwium - obserwacja nauczyciela - praca pisemna - praca projektowa/końcowa - praca własna (e-learning) - praca zespołowa - prezentacja - projekt indywidualny/grupowy - rozwiązywanie zadań - sprawdzian ustny - sprawozdania - studium przypadku - symulacja - test pisemny - test zaliczeniowy/końcowy - wypowiedź ustna - zadania indywidualne (samokształcenie) - zadania na platformie Moodle - zadanie praktyczne	- aktywny udział w zajęciach - aktywność w miejscu praktyki - egzamin ustny - ćwiczenia językowe - ćwiczenia przedmiotowe/produkcyjne - dyskusja - dziennik praktyk - kolokwium - obserwacja nauczyciela - praca pisemna - praca projektowa/końcowa - praca zespołowa - projekt indywidualny/grupowy - prezentacja - sprawdzian ustny - sprawozdania - studium przypadku - test pisemny - test zaliczeniowy/końcowy - wypowiedź ustna - zadania indywidualne (samokształcenie) - zadania na platformie Moodle - zadanie praktyczne

E) PLANY STUDIÓW
forma stacjonarna

L.P.	PRZEDMIOT	FORMA ZALICZENIA		ROK I										ROK II										ROK III													
				sem I				ECTS	sem II				ECTS	sem III				ECTS	sem IV				ECTS	sem V				ECTS	sem VI				ECTS				
		W	Ć/L	W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning					
PRZEDMIOTY PODSTAWOWE I KIERUNKOWE: 1594																																					
1	JĘZYK OBCY		E		90			4		90			4		90			4		90			4					4									
2	PODSTAWY KOMUNIKACJI		Z											15			2																				
3	OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ	Z																	2			8	1														
4	PODSTAWY EKONOMII	E							20				3																								
5	METODYKA PRACY PROJEKTOWEJ	Zal		3			42	6																													
6	WPROWADZENIE DO PRACY DYPLOMOWEJ	Z																	10				2														
7	WYZWANIA RYNKU PRACY		Z																	10			1														
8	PRZEDMIOT KIERUNKOWY W JĘZYKU OBCYM	Zal																						6			20	2									
9	BHP	Zal					4	0																													

22	PROMOCJA ZDROWIA	E						10					2																		
23	PODSТАWY DIETETYKI OGÓLNEJ	E	Z	10	10			2																							
24	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO	E	Z					15		10		3																			
25	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA CHOREGO	E	Z										15		15		3														
26	DIETETYKA PEDIATRYCZNA	E	Z																								20		20		3
27	KLINICZNY ZARYS CHORÓB	E	Z														15	15				2									
28	ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE	E	Z																												
29	FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA	E	Z																												
30	EDUKACJA ŻYWIENIOWA	E	Z															10	15				2								
31	SPOŁECZNO-KULTUROWE KONTEKSTY ODŻYWIANIA	E	Z						10	10			2																		
32	ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH	E	Z																								15		10		2
33	PRAWO I POLITYKA SPOŁECZNA W OCHRONIE ZDROWIA	E	Z																								10	10			2

[illegible]

forma niestacjonarna

L.P.	PRZEDMIOT	FORMA ZALICZENIA		ROK I										ROK II										ROK III																																							
				sem I				ECTS	sem II				ECTS	sem III				ECTS	sem IV				ECTS	sem V				ECTS	sem VI				ECTS																														
		W	Ć/L	W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning		W	Ć	L	E-learning																															
PRZEDMIOTY PODSTAWOWE I KIERUNKOWE:																																1264																															
1	JĘZYK OBCY		E											16		29	8		16			29	8																																								
2	PODSTAWY KOMUNIKACJI		Z											15			2																																														
3	OCHRONA WŁASNOŚCI INTELKTUALNEJ	Z																2				8	1																																								
4	PODSTAWY EKONOMII	E							20				3																																																		
5	METODYKA PRACY PROJEKTOWEJ	Zal		3			42	6																																																							
6	WPROWADZENIE DO PRACY DYPLOMOWEJ	Z																10					2																																								
7	WYZWANIA RYNKU PRACY		Z																6			4	1																																								
8	PRZEDMIOT KIERUNKOWY W JĘZYKU OBCYM	Zal																						6			20	2																																			
9	BHP	Zal					4	0																																																							
10	PODSTAWY TECHNOLOGII INFORMACYJNEJ I APLIKACJI BIUROWYCH	Z										15	2																																																		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

1	PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE OBOWIĄZKOWE (godziny w semestrze w zależności od specjalności)	E	Z													30	30				4	45	45	30		8	30	90			8		
2	SEMINARIUM DYPLOMOWE		Zal/Z														15				2		30			4		30			4		
3	PRAKTYKA ZAWODOWA SPECJALNOŚCIOWA		Zal														192				8		192			8		192			8		
OGÓŁEM GODZINY ZORGANIZOWANE (WYKŁADY, ĆWICZENIA, LABORATORIA, E-LEARNING)		2350		95	60	30	59		105	212	45	15		75	273	30	29		92	314	0	41		91	307	30	20		75	322	30	0	27
				244			26	377			29	407			33	447			34	448			31	427									
ECTS		180																															
W		533																															
Ć		1488																															
L		165																															

E-LEARNING	164
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH (WYKŁADY, ĆWICZENIA, LABORATORIA)	2186
PRACA WŁASNA (W TYM E-LEARNING)	2314

* tylko dla obcokrajowców

SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA ANTI-AGING

L.P.	PRZEDMIOT	FORMA ZALICZENIA	ROK II				ROK III								ECTS
			sem IV				sem V				sem VI				
			W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning	
1	PROFILAKTYKA CHOROÓB CYWILIZACYJNYCH	E/Z					15	30							3
2	BIOLOGICZNE I GENETYCZNE ASPEKTY STARZENIA SIĘ ORGANIZMU	E/Z	15	15											2
3	SKŁADNIKI DIETY O DZIAŁANIU BIOAKTYWNYM I PRZECIWSTRZENIOWYM	E/Z	15	15											2
4	ROLA MIKROBIOTY JELITOWEJ W PATOGENEZIE CHOROÓB	E/Z					15	15							2
5	AKTYWNOŚĆ FIZYCZNA WSPOMAGAJĄCA DZIAŁANIA ANTI-AGE	E/Z					15		30						3
6	BIOHACKING	Z										30			2
7	FITOTERAPIA	E/Z									15	30			3
8	PROJEKTOWANIE DIET I MODELE ŻYWIENIOWE ANTI-AGE	E/Z									15	30			3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		300	30	30	0	0	45	45	30	0	30	90	0	0	20

SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA KLINICZNA

L.P.	PRZEDMIOT	FORMA ZALICZENIA	ROK II				ROK III								ECTS	
			sem IV				sem V				sem VI					
			W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning		
1	NUTRIGENOMIKA	E/Z					15	30								3
2	ŻYWIENIE KLINICZNE W WYBRANYCH JEDNOSTKACH CHOROBYCH	E/Z	15	15												2
3	ŻYWIENIE KOBIET CIĘŻARNYCH ORAZ KARMIĄCYCH	E/Z	15	15												2
4	NEURODIETETYKA	E/Z					15	15								2
5	ŻYWIENIE W CHOROBYCH METABOLICZNYCH I GASTROENTEROLOGII	E/Z					15	30								3
6	PORADNICTWO ŻYWIENIOWE W CHOROBYCH NOWOTWOROWYCH	Z											30			2
7	DIETETYKA W GERIATRII I GERONTOLOGII	E/Z										15	30			3
8	ŻYWIENIE W CHOROBYCH AUTOIMMUNOLOGICZNYCH I DIETOZALEŻNYCH	E/Z										15	30			3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		300	30	30	0	0	45	75	0	0	30	90	0	0	20	

SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA SPORTOWA

L.P.	PRZEDMIOT	FORMA ZALICZENIA	ROK II				ROK III								ECTS
			sem IV				sem V				sem VI				
			W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning	
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	E/Z	15	15											2
2	DIETY ALTERNATYWNE	E/Z					15		30						3
3	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	E/Z	15	15											2
4	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	E/Z					15		30						3
5	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	E/Z					15	15							2
6	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKCIE WYSIŁKU FIZYCZNEGO	E/Z									15	30			3
7	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	Z										30			2
8	SUPLEMENTACJA W SPORCIE	E/Z									15	30			3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		300	30	30	0	0	45	15	60	0	30	90	0	0	20

SPECJALNOŚĆ: PSYCHODIETETYKA

L.P.	PRZEDMIOT	FORMA ZALICZENIA	ROK II				ROK III								ECTS
			sem IV				sem V				sem VI				
			W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning	W	Ć	L	E-learning	
1	DIETY ALTERNATYWNE	E/Z					15			30					3
2	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	E/Z	15	15											2
3	PSYCHODIETETYKA	E/Z	15	15											2
4	MEDYCYNĄ STYLU ŻYCIA	E/Z					15	15							2
5	PORADNICTWO DIETETYCZNE	E/Z					15	30							3
6	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROBY DIETEZALEŻNYCH	Z										30			2
7	SUPLEMENTY DIETY	E/Z									15	30			3
8	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA	E/Z									15	30			3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		300	30	30	0	0	45	45	30	0	30	90	0	0	20