Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu

Wydział Finansów i Bankowości

Program studiów

dla kierunku

Dietetyka i promocja zdrowia

studia I stopnia

Studia: stacjonarne/niestacjonarne

Profil: praktyczny

Rok akademicki 2026/2027

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

nazwa kierunku studiów	**Dietetyka i promocja zdrowia**	
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia	praktyczny	
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	stacjonarne/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 4547	Studia niestacjonarne 4527
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
Wymiar praktyk zawodowych.	960	
Język prowadzenia studiów	polski	
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2026	

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu **studiów I stopnia** na kierunku ***Dietetyka i promocja zdrowia,*** **profil praktyczny**	**kod uniwersalnej charakterystyki poziomu drugiego dla kwalifikacji na poziomie 6**
	WIEDZA **absolwent – zna i rozumie**	
D_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_W02	zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WK
D_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_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_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_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_W07	etiopatogenezę, obraz kliniczny, zasady rozpoznawania i w stopniu zaawansowanym zasady leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_W08	zagadnienia diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz w stopniu zaawansowanym interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
D_W09	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
D_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_W11	w stopniu zaawansowanym cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych, w tym wady i zalety diet alternatywnych.	P6S_WG
D_W12	w stopniu zaawansowanym zasady żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych.	P6S_WG
D_W13	ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości), ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i w stopniu zaawansowanym zasady projektowania w praktyce planów żywieniowych dostosowanych do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze).	P6S_WG
D_W14	okresy rozwoju dziecka, podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz w stopniu	P6S_WG

	zaawansowanym zna i rozumie zasady ich leczenia dietetycznego.	
D_W15	w stopniu zaawansowanym podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych.	P6S_WG
D_W16	chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz w stopniu zaawansowanym ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej.	P6S_WG
D_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_W18	w stopniu zaawansowanym zastosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców.	P6S_WG
D_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_W20	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_WK
D_W21	organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia.	P6S_WK
D_W22	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej.	P6S_WK
D_W23	zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.	P6S_WK
D_W24	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa przedsiębiorstw oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym działaniu jednostek gospodarczych.	P6S_WK
D_W25	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz zasady przeprowadzania analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.	P6S_WG P6S_WK
D_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_W27	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.	P6S_WG P6S_WK
D_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
D_W29	W stopniu zaawansowanym techniki sporządzania potraw i ich wpływ na wartość odżywczą produktów spożywczych i ich zastosowania w dietoterapii	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi		
D_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	P6S_UW
D_U02	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.	P6S_UW
D_U03	stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udzielać porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.	P6S_UW P6S_UO

D_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_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_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_U07	interpretować i wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.	P6S_UW
D_U08	korzystać z zasobów bibliotecznych, baz danych i posługiwać się sprzętem oraz oprogramowaniem informatycznym, w tym wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UW
D_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_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_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_U12	prowadzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.	P6S_UW
D_U13	planować i wdrażać odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.	P6S_UW
D_U14	korzystać z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
D_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_U16	dokonywać analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania.	P6S_UW
D_U17	określać wartość odżywczą i energetyczną diet i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych.	P6S_UW
D_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_U19	posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.	P6S_UW
D_U20	charakteryzować związki mutagenne, ich wpływ na proces nowotworzenia i dokonywać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	P6S_UW
D_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.	P6S_UW
D_U22	przewidywać skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.	P6S_UW
D_U23	dokonywać adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.	P6S_UW

D_U24	analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i kierować się zasadami HACCP.	P6S_UW
D_U25	proponować formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta.	P6S_UW
D_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_U27	udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	P6S_UW
D_U28	uwzględniając psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, efektywnie i w sposób empatyczny komunikować się z pacjentem/klientem.	P6S_WG P6S_WK
D_U29	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (poziomie B2).	P6S_UK
D_U30	samodzielnie planować własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego poza-formalnego uczenia się przez całe życie.	P6S_UU
D_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_K01	postrzegania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
D_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w rożnych kręgach kulturowych.	P6S_KO
D_K03	stałego dokształcania się.	P6S_KK
D_K04	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.	P6S_KR
D_K05	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.	P6S_KO
D_K06	stawiania dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjoekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.	P6S_KO
D_K07	postrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KR
D_K08	wdrażania profilaktyki chorób i propagowania zdrowego trybu życia w swoim otoczeniu.	P6S_KO
D_K09	wykazywania empatii wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.	P6S_KR
D_K10	przestrzegania tajemnicy zawodowej. Przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P6S_KR

III. ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZLAEŻNIE OD FORMY PROWADZENIA WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWYCH ZAPEWNIAJĄCYCH UZYSKANIE EFEKTÓW

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

Symbol efektu uczenia się	kod uniwersalnej charakterystyki poziomu drugiego dla kwalifikacji na poziomie VI	Efekty uczenia się	Język obcy	Praktyka zawodowa	Metodyka pracy projektowej	Seminarium dyplomowe (projekt)	BHP	Wyceniania rynku pracy	Technologia informacyjna	Anatomia człowieka	Podstawy chemii	Chemia żywności	Biochemia ogólna i żywności	Fizjologia człowieka	Podstawy genetyki człowieka	Mikrobiologia ogólna i żywności	Parazytologia	Psychologia ogólna	Warsztaty komunikacji interpersonalnej	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	Podstawy dietetyki ogólnej	Filozofia z elementami etyki	Żywienie człowieka zdrowego	Żywienie człowieka chorego	Dietetyka pediatryczna	Kliniczny zarys chorób	Alergie i nietolerancje pokarmowe	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	Edukacja żywieniowa	Społeczno-kulturowe kontekst odżywiania	Dietetyka wieku dojrzałego	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	Analiza i ocena jakości żywności	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów	Technologia żywności i potraw	Towaroznawstwo spożywcze	Diety alternatywne	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	Organizacja pracy dietetyka	Psychologia kliniczna	Psychologia osobowości i motywacji	Psychologia zdrowia	Pierwsza pomoc przedmedyczna
		WIEDZA - Absolwent zna i rozumie:																																										
D_W01	P6S_WG	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.			×		×			×				×							×		×			×					×													×
D_W02	P6S_WK	zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.									×	×	×	×		×	×										×	×				×	×	×	×	×								×
D_W03	P6S_WG	mechanizmy dziedziczenia, genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz w stopniu zaawansowanym znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu.													×									×																					
D_W04	P6S_WG	wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka, a w stopniu zaawansowanym modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka.													×						×																							
D_W05	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka.									×	×	×	×							×		×	×											×	×		×						
D_W06	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.		×													×						×	×	×	×					×													
D_W07	P6S_WG	etiopatogenezę, obraz kliniczny, zasady rozpoznawania i w stopniu zaawansowanym zasady leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.														×	×						×	×	×	×	×																	
D_W08	P6S_WG	zagadnienia diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz w stopniu zaawansowanym interakcji leków z żywnością.														×	×							×	×	×		×							×									
D_W09	P6S_WK	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.		×			×																										×							×	×				
D_W10	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.																		×					×	×			×	×															
D_W11	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych, w tym wady i zalety diet alternatywnych.		×																	×		×		×		×		×										×						
D_W12	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym zasady żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych.																						×		×																			
D_W13	P6S_WG	ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości), ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i w stopniu zaawansowanym zasady projektowania w praktyce planów żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze).								×								×		×		×		×		×					×														×
D_W14	P6S_WG	okresy rozwoju dziecka, odstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zasady ich leczenia dietetycznego.																×							×																			
D_W15	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych.										×				×								×	×			×							×	×	×	×							
D_W16	P6S_WG	chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz w stopniu zaawansowanym ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej.									×	×															×						×	×			×							
D_W17	P6S_WK	pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych.																			×															×	×							
D_W18	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym zastosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców.																			×																							
D_W19	P6S_WG	pojęcie żywności genetycznie modyfikowanej, zasady jej produkcji oraz w stopniu zaawansowanym potencjalne korzyści i ryzyko związane z jej wykorzystywaniem w praktyce.													×						×																							
D_W20	P6S_WK	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.		×			×																											×	×						×				
D_W21	P6S_WK	organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia.		×																															×						×				
D_W22	P6S_WK	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej.				×																										×									×				
D_W23	P6S_WK	zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.																															×		×										
D_W24	P6S_WK	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym funkcjonowaniu jednostek gospodarczych (rolę marketingu w tworzeniu i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z zawodem).	×	×	×														×														×									×				
D_W25	P6S_WG, P6S_WK	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz zasady przeprowadzania analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.			×	×			×															×																					
D_W26	P6S_WK	podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	×		×													×					×																	×		×	×	×	
D_W27	P6S_WG, P6S_WK	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.																		×		×	×	×					×		×												×	
D_W28	P6S_WK	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.						×										×					×						×											×		×	×	×	
D_W29	P6S_WG	w stopniu zaawansowanym techniki sporządzania potraw i ich wpływ na wartość odżywczą produktów spożywczych i ich zastosowania w dietoterapii																																	×	×		×							

UMIEJĘTNOŚCI - Absolwent potrafi:																																											
D_U01	P6S_UW	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		x	x	x											x			x	
D_U02	P6S_UW	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.																			x				x																				
D_U03	P6S_UW, P6S_UO	stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udzielać porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.		x																						x																			
D_U04	P6S_UW, P6S_UO	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																			
D_U05	P6S_UO	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	x																				
D_U06	P6S_UW	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									x					x	x	x													
D_U07	P6S_UW	interpretować i wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.		x		x				x					x		x						x	x	x	x																			
D_U08	P6S_UW	korzystać z zasobów bibliotecznych, baz danych i posługiwać się sprzętem oraz oprogramowaniem informatycznym, w tym wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym (posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym).		x	x	x		x	x														x	x																					
D_U09	P6S_UW	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										x					x		x	x	x					x															
D_U10	P6S_UW	dokonywać odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazuje wiedzę na ten temat.		x								x											x	x					x				x	x	x	x	x									
D_U11	P6S_UW	posługiwać się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz obliczać średniważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.		x																	x									x															
D_U12	P6S_UW	prowadzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.			x	x																		x						x											x				
D_U13	P6S_UW	planować i wdrażać odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.		x										x			x							x				x		x															
D_U14	P6S_UW	korzystać z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.		x		x																								x											x				
D_U15	P6S_UW	planować i wdrażać żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej.		x										x																	x														
D_U16	P6S_UW	dokonywać analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania.										x	x																x						x										
D_U17	P6S_UW	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	x									
D_U18	P6S_UW	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.				x			x					x		x																	x												
D_U19	P6S_UW	posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.																																x	x	x									
D_U20	P6S_UW	charakteryzować związki mutagenne, ich wpływ na proces nowotworzenia i dokonywać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.										x			x											x								x											
D_U21	P6S_UW	identyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywieniowe, zapachowe i barwniki. Wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazuje wiedzę na ten temat.									x	x	x										x	x				x	x			x	x			x									
D_U22	P6S_UW	przewidywać skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.										x																x					x												
D_U23	P6S_UW	dokonywać adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.		x																									x	x								x							
D_U24	P6S_UW	analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i kierować się zasadami HACCP.		x												x	x																x	x	x	x	x			x				
D_U25	P6S_UW	proponować formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta.																																							x				
D_U26	P6S_UU	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	
D_U27	P6S_UW	udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.					x																																						x
D_U28	P6S_WG, P6S_WK	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				x												x	x	x	
D_U29	P6S_UK	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (poziomie B2).	x																											x															
D_U30	P6S_UU	samodzielnie planować własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego poza-formalnego uczenia się przez całe życie.			x			x																																	x				
D_U31	P6S_UK	brać udział w debacie, przedstawiać swoje stanowisko, oceniać konstruktywnie prezentowane opinie i dyskutować o nich.			x	x			x					x					x																										

		KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Absolwent jest gotów do:																																										
D_K01	P6S_KK	dostrzegania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy i postrzegania treści, i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.		x		x				x				x	x	x							x	x	x	x					x		x	x					x		x		x	
D_K02	P6S_KO	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w rożnych kręgach kulturowych.		x															x	x										x								x	x					
D_K03	P6S_KK	stałego dokształcania się.	x	x							x	x	x			x	x					x		x	x	x			x										x					
D_K04	P6S_KR	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.	x	x																		x	x	x								x							x		x	x		
D_K05	P6S_KO	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.	x		x	x		x															x	x																x				
D_K06	P6S_KO	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	x
D_K07	P6S_KR	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.		x			x																												x	x	x	x			x				
D_K08	P6S_KO	wdrażania profilaktyki chorób i propagowania zdrowego trybu życia w swoim otoczeniu.																		x	x		x	x					x	x		x												x	
D_K09	P6S_KR	wykazywania empatii wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.		x																																			x		x	x	x	
D_K10	P6S_KR	przestrzegania tajemnicy zawodowej. Przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.		x																					x														x		x	x		

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

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Anatomia człowieka	Układ szkieletowy. Układ mięśniowy. Układ nerwowy. Narządy zmysłów. Układ hormonalny. Układ krwionośny. Układ limfatyczny. Układ Rozrodczy. Układ oddechowy. Układ pokarmowy. Układ wydalniczy.
Podstawy chemii	Budowa materii. Charakterystyka głównych grup związków organicznych klasyfikacja, przykłady związków, wzory chemiczne. Charakterystyka głównych grup związków nieorganicznych. Stężenie procentowe, stężenie molowe. Jednostki masy, objętości i inne. Roztwory i sposoby określania stężeń. Emulsja, zole i żele, mieszaniny. Dysocjacja, pH, bufory, elektrolity. Cukry, tłuszcze, aminokwasy, peptydy, białka. Zakres i rozwój chemii żywności – zakres chemii żywności, rozwój.
Chemia żywności	Skład pierwiastkowy organizmów żywych. Elementy chemii bionieorganicznej. Pierwiastki budulcowe, śladowe i toksyczne. Skład elektrolitowy płynów fizjologicznych. Woda jako składnik żywności. Budowa i skład chemiczny żywności. Sacharydy w żywności. Lipidy (tłuszcze). Białka. Składniki mineralne. Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, witaminy rozpuszczalne w wodzie, budowa chemiczna, właściwości, występowanie. Niebezpieczne składniki żywności – alergeny, składniki mutagenne i rakotwórcze, skażenia żywności. Dodatki do żywności. Charakterystyka składników bioaktywnych. Żywność prozdrowotna. Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetwórstwa. Skażenie żywności. Suplementy diety, odżywki i używki. Podstawowe metody analizy środków spożywczych (analiza chemiczna, mikrobiologiczna, sensoryczna. Technika pracy laboratoryjnej. Zastosowanie metod fizykochemicznych do jakościowej i ilościowej analizy substancji chemicznych. Obliczenia chemiczne. Zasady pobierania próbek żywności do analiz; mineralizacja i ekstrakcja próbek pochodzenia naturalnego.
Biochemia ogólna i żywności	Molekularne podstawy procesów życiowych. Peptydy i białka. Aminokwasy egzogenne i endogenne. Metabolizm związków azotowych. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka. Kwasy nukleinowe. Przegląd wybranych hormonów. Węglowodany. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Lipidy. Witaminy. Znaczenie pierwiastków głównych i śladowych w procesach zachodzących w organizmie. Zasady gospodarki wapniowej i fosforanowej w organizmie, rola hormonów w ich regulacji. Podstawowe przemiany białek, tłuszczów, cukrów w czasie przechowywania i przetwarzania żywności. Chemicznych właściwości składników żywności. Brązowienie enzymatyczne i nieenzymatyczne w produktach spożywczych. Procesy psucia się tłuszczów. Fermentacje przemysłowe. Substancje anty-odżywcze i szkodliwe występujące w żywności. Reakcje termiczne w żywności. Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych i ich magazynowanie. Rola makromolekuł (białka, lipidy, sacharydy) i ich pochodnych w kształtowaniu właściwości funkcjonalnych żywności. Substancje zapachowe, barwniki oraz inne substancje dodatkowe w żywności. Wpływ zabiegów technologicznych i kulinarnych na zawartość wybranych witamin w produktach spożywczych.

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Fizjologia człowieka	Komórki, tkanki, narządy, układy narządowe. Krew. Neurofizjologia. Nerwowa kontrola popędów, emocji oraz procesów snu i czuwania (świadomości), uczenie się i pamięć. Synapsy. Transmitery. 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. Fizjologia układu dokrewnego. Fizjologia układu krążenia. Fizjologia układu oddechowego. Fizjologia układu pokarmowego. Fizjologia nerek. Fizjologia integracyjna.
Podstawy genetyki człowieka	Podstawowe pojęcia genetyczne i zasady dziedziczenia. Zestawy chromosomów w komórkach człowieka. Budowa 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. Dziedziczenie cech sprzężonych z płcią, związanych z płcią i ograniczonych do płci. Dziedziczenie cech ilościowych. Transgresja. Dziedziczenie cech sprzężonych. Metody mapowania fizycznego oraz tworzenie map sprzężeniowych. Podstawy genetyki populacji - prawo Hardy'ego-Weinberga. Mutacje. Przyczyny powstawania chorób nowotworowych. Choroby genetyczne. Inżynieria genetyczna i komórkowa. Terapia genowa. Prawo a dylematy współczesnej genetyki.
Mikrobiologia ogólna i żywności	Normalna flora przewodu pokarmowego. Rola probiotyków i prebiotyków. Drobnoustroje chorobotwórcze w żywności. Epidemiologia zakażeń przewodu pokarmowego. Środowisko produkcji i przetwarzania żywności. Metody dezynfekcji i sterylizacji. Rodzaje opakowań żywności. Antybiotyki i czynniki przeciwdrobnoustrojowe. Drobnoustroje wykorzystywane w produkcji żywności. Bakterie wskaźnikowe, ogólna liczba bakterii, E. coli, pałeczki koli podobne, enterokoki, ogólna liczba Enterobacteriaceae, paciorkowce kałowe, paciorkowce grupy D. Wirusy. Grzyby toksyno twórcze i ich toksyny. Mikrobiologia określonych grup produktów spożywczych. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, normy prawne.
Parazytologia	Wybrane pasożytnicze prostisty. Pasożytnicze roztocza. Pasożytnicze owady. Mechanizmy i efekty wpływu pasożyta na gospodarza. Diagnostyka weterynaryjna i medyczna oraz oznaczanie pasożytniczych protisów. Postępowania dietetyczne w chorobach pasożytniczych. Badania laboratoryjne przeprowadzane w trakcie pojawienia się tych chorób. Choroby pasożytnicze w Polsce i na świecie.
Psychologia ogólna	Podstawowe teorie psychologiczne: teoria psychodynamiczna, behawioryzm, psychologia humanistyczna, psychologia ewolucyjna. Psychologia rozwoju człowieka. Procesy poznawcze. Samowiedza i jej składniki centralne i peryferyjne. Związek samooceny z aspiracjami. Dysonans poznawczy. Emocje. Wpływ społeczny. Mechanizm motywacyjny.
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Nagłe przypadki i stany zagrożenia życia. Zasady postępowania z poszkodowanym. Proces reanimacji. Rany i ich opatrywanie. Współdziałanie ze służbami ratowniczymi.
Warsztaty komunikacji interpersonalnej	Podstawowe pojęcia w komunikacji. Wybrane techniki wpływu społecznego. Podtekst i komunikacja niedosłowna (aluzja, ironia, metafora). Style komunikowania w różnych środowiskach społeczno-kulturowych. Autoprezentacja. Wizerunek medialny Sztuka dyskutowania. Argumenty i chwyty erystyczne. Strategie

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
	rozwiązywania konfliktów
Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	Strategie edukacji zdrowotnej. Promocja zdrowia - geneza, funkcje, obszary działań, relacje z edukacją zdrowotną, profilaktyką , działaniami naprawczymi. Edukacja zdrowotna jako całożyciowy proces uczenia się, ważny element działań profilaktycznych, terapeutycznych oraz promujących zdrowie. Zachowania żywieniowe, aktywność fizyczna, bezpieczeństwo i zapobieganie urazom, seksualność, zdrowie psychospołeczne, zapobieganie uzależnieniom, jako przedmiot edukacji i promocji zdrowia. Planowanie i ewaluacja procesu edukacji zdrowotnej - modele planowania
Podstawy dietetyki ogólnej	Podział składników żywieniowych i odżywczych. Ewolucja sposobów żywienia. Zasady prawidłowego żywienia. Rozróżnienie diety zdrowego i chorego człowieka. Analiza i interpretacja tabel kalorycznych. Tworzenie prawidłowych jadłospisów dla poszczególnych grup żywieniowych. Charakterystyka typów niedożywienia. Żywność przetworzona, wzbogacona, funkcjonalna, ekologiczna, opakowania żywności.
Filozofia z elementami etyki	Podstawowe działy filozofii. Przegląd podstawowych stanowisk filozoficznych w Starożytności i ich odpowiedniki w czasach późniejszych. Filozofia chrześcijańska. Filozofia nowożytna. Filozofia XIX-XX w. Filozofia współczesna: Fenomenologia. Podstawowe pojęcia etyczne: wartości, normy i oceny, powinności i cnoty moralne. Ideały i sankcje moralne (sumienie). Etyka teoretyczna a stosowana. Etyka zawodowa (deontologia zawodowa). Różnica między moralnością a etyką. Podstawowe systemy etyczne.
Żywienie człowieka zdrowego	Normy żywienia i wyżywienia. Zasady układania jadłospisów dla klientów indywidualnych i stosowanych w żywieniu zbiorowym. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Postępowanie w niedoborach żywieniowych. Żywienie w wychudzeniu. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup ludności. Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku. Zasady żywienia w chorobach przewodu pokarmowego. Zasady żywienia w chorobach wątroby i dróg żółciowych. Żywienie w chorobach trzustki. Żywienie w chorobach nerek. Żywienie w dnie moczanowej. Żywienie w chorobach stawów i tkanki łącznej. Żywienie w osteoporozie.
Żywienie człowieka chorego	Żywienie w chorobach nowotworowych, w chorobach serca i naczyń, w chorobach płuc, w chorobach metabolicznych, w chorobach endokrynologicznych. w chorobach autoimmunologicznych. Żywienie w wybranych chorobach neurologicznych (po udarze mózgu, choroba Parkinsona, Alzheimera). Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych. Dieta ketogenna. Zaburzenia żywienia. Organizacja żywienia w szpitalach. Żywienie po zabiegach bariatrycznych. Żywienie po zabiegach chirurgicznych. Żywienie w oparzeniach. W stanach pooperacyjnych. Nauka komponowania jadłospisów. Żywienie w uzdrowiskach.
Dietetyka pediatryczna	Żywienie kobiety ciężarnej. Rozwój dziecka zdrowego. Normy i siatki centylowe. Układ pokarmowy dzieci. Żywienie niemowląt. Karmienie piersią. Żywienie sztuczne. Produkty i mieszanki mleczne stosowane w leczeniu żywieniowym niemowląt i dzieci. Żywienie dzieci starszych i młodzieży. Zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe w wieku rozwojowym. Alergie pokarmowe. Metody postępowania dietetycznego u dziecka z alergią. Diety eliminacyjne w pediatrii. Anafilaksja. Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Fenyloketonuria. Galaktozemia. Postępowanie dietetyczne z dzieckiem ulewającym i w refluksie żołądkowo- przełykowym. Żywienie

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
	w chorobach wątroby i nerek, w chorobach układu nerwowego. Dieta ketogenna. Mukowiscydoza. Zaburzenia odżywiania. Nadwaga i otyłość. Cukrzyca u dzieci. Leczenie żywieniowe w nowotworach. Profilaktyka krzywicy i żywienie w niedoborze wit. D. Zasady żywienia parenteralnego. Diety przemysłowe i żywienie enteralne na oddziale szpitalnym. Dieta bogatoresztkowa. Postępowanie dietetyczne i behawioralne w zaparciach. Biegunki zakaźne.
Kliniczny zarys chorób	Wywiad w chorobach wewnętrznych. Badania diagnostyczne, prowadzenie dokumentacji medycznej. Rola edukacji i samokontroli w leczeniu chorób przewlekłych. Cukrzyca. Choroby układu krążenia. Dyslipidemie. Porfirie. Choroby układu oddechowego. Choroby tarczycy i nadnerczy. Alergie pokarmowe, nietolerancje. Choroby nerek i dróg moczowych. Choroby przewodu pokarmowego. Choroby reumatyczne. Choroba nowotworowa. Choroby i stany patologiczne wieku dziecięcego. Stany pooperacyjne.
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. Dynamika reakcji alergicznej. Leczenie chorób alergicznych. Teoria zespołu nieszczelnego jelita. Przegląd dostępnych testów. Leczenie nietolerancji pokarmowych. Celiakia. Celiakia oporna na leczenie dietą. Choroba Duhringa. Nadwrażliwości immunoniezależne Nietolerancja laktozy. Nietolerancja fruktozy. Nietolerancja histaminy. Nadwrażliwości pokarmowe farmakologiczne, toksyczne, poinfekcyjne, wtórne. Techniki oznaczania alergenów w żywności. Metody oznaczania swoistych przeciwciał. Regulacje prawne związane z obecnością alergenów w żywności. Znakowanie produktów spożywczych.
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	Procesy farmakokinetyczne i farmakodynamiczne. Mechanizmy interakcji między lekami. Biotransformacja leków. Interakcje farmakokinetyczne. Interakcje i dystrybucja leków. Działania niepożądane leków. Odstępstwa farmakoterapii w ciąży. Odstępstwa farmakoterapii u dzieci i osób w wieku podeszłym. Nutriaceutyki. Farmakokinetyka a żywność. Interakcje leków z innymi lekami. Farmakoterapia wybranych schorzeń.
Edukacja żywieniowa	Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Ustawodawstwo i akty prawne w UE. Edukacja żywieniowa dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Metodyka edukacji żywieniowej. Organizacja poradnictwa żywieniowego. Edukacja żywieniowa w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych. Budowanie programu profilaktycznego. Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka.
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". Fenomen coachów żywieniowych. Suplementacja w "zdrowym" odżywianiu. Trendy żywieniowe
Dietetyka wieku dojrzałego	Starość i proces starzenia. 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

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
	dietach osób starszych. Ocena ilościowa i jakościowa całodziennych racji pokarmowych. Planowanie terapii dietetycznej dla osób starszych z zaburzeniami w stanie odżywienia. Rola i znaczenie aktywności fizycznej w leczeniu osób starszych. Żywienie osób leżących oraz osób starszych w wybranych chorobach. Rola rodziny w leczeniu żywieniowym osób starszych. Podstawy komunikacji z osobami starszymi.
Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	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. 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.
Analiza i ocena jakości żywności	Akty prawne dotyczące żywności. Skażenie żywności. System RASFF. System HACCP. Problematyka immunoanaliz. Metody chromatograficzne i elektroforetyczne. Oznaczania składu chemicznego produktów spożywczych. Biosensory. Metody mikrobiologiczne analizy żywności. Metody organoleptyczne i sensoryczne. Statystyczna kontrola jakości żywności. Oznaczanie składników mineralnych w wodzie do picia. Analiza mleka w kontekście przydatności do spożycia. Analiza jakościowa tłuszczów spożywczych. Oznaczanie zawartości witaminy C. Oznaczanie zawartości związków fenolowych w żywności metodą spektrofotometryczną. Identyfikacja barwników żółtek jaj kurzych metodą chromatografii cienkowarstwowej. Badanie zawartości cukrów w żywności. Oznaczanie zawartości chlorku sodu w pieczywie.
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Obowiązujące akty prawne. Zanieczyszczenia chemiczne i biologiczne. Naturalne substancje antyodżywcze i toksyczne. 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. Dodatki do żywności. Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), zasady HACCP. Wzory 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.
Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych	Metody i rodzaje technologii żywności. Procesy technologiczne. 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 Opracowanie projektu technologicznego nowego/zmodyfikowanego produktu. Ocena wartości odżywczej i jakości sensorycznej nowego/zmodyfikowanego produktu. Analiza wybranych wyróżników składu chemicznego, barwy metodą instrumentalną oraz oceny sensorycznej nowego/zmodyfikowanego produktu.

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Technologia żywności i potraw	Podstawy technologii produkcji potraw i gastronomii. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu i przechowywaniu surowców i potraw. Organizacja procesu produkcyjnego. Operacje mechaniczne i termiczne. Operacje typu dyfuzyjnego. Retrogradacja skrobi. Emulsje. Wpływ sposobu rozmrażania na jakość, wydajność, wartość odżywczą. Operacje chemiczne. Rola i znaczenie bakterii i drożdży w technologii żywności. Maszyny i urządzenia do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji. Obróbka wstępna i cieplna surowców. Technologia mleka Technologia mięsa i drobiu. Technologia jaj. Technologia ryb. Termiczne metody utrwalania żywności. Utrwalanie żywności metodą suszenia. Utrwalanie żywności przez zakwaszanie. Osmoaktywne utrwalanie żywności. Utrwalanie przez zagęszczanie. Utrwalanie przez suszenie. Konserwowanie przez dodatek kwasów organicznych. Chemiczne utrwalanie żywności. Techniki zabezpieczania żywności przed zepsuciem. Mikrofale i podczerwień w technologii żywności. Technologia owoców i warzyw. Technologia zbóż. Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych. Technologia przemysłu fermentacyjnego. Zasady produkcji żywności metodami ekologicznymi. Projektowanie receptur żywności ekologicznej i zasady jej znakowania.
Towaroznawstwo spożywcze	Towaroznawstwo jako dziedzina nauki w produkcji żywności. 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. Towaroznawstwo mięsa i drobiu, wędlin i konserw mięsnych. Towaroznawstwo ryb i przetworów rybnych. Towaroznawstwo mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych. Towaroznawstwo tłuszczów mlecznych oraz serów podpuszczkowych dojrzewających, serów twarogowych i topionych. Produkcja oraz skład i wartość odżywcza masła. Towaroznawstwo jaj. Towaroznawstwo produktów zbożowych. Towaroznawstwo przetworów owocowych i warzywnych. Technologia produkcji i ocena towaroznawcza tłuszczów roślinnych. Technologia produkcji i ocena towaroznawcza kawy, herbaty i kakao.
Diety alternatywne	Charakterystyka diety Atkinsa, Kwaśniewskiego, kopenhaskiej, dr Haya. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. 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. Charakterystyka diety Cambridge opartej na gotowych mieszankach. Dieta śródziemnomorska jako jednej z najzdrowszych modeli żywienia. Dieta IF (intermittent fasting) dla osób aktywnych. Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych.
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	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.
Organizacja pracy dietetyka	Pojęcie marketingu, zastosowanie koncepcji marketingu w usługach. Narzędzia marketingu w opiece zdrowotnej. Zachowania pacjentów i rola

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
	dietetyka w opiece zdrowotnej. Etyczne i moralne uwarunkowania zawodu dietetyka. Edukacja zdrowotna i żywieniowa. Promocja zdrowia. Systemy opieki zdrowotnej. Przedsiębiorczość, formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Działalność gospodarcza. 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. Cykl życia produktu i usługi. Ceny i czynniki wpływające na ich poziom. Promocja i reklama.
Psychologia kliniczna	Modele zdrowia psychicznego i patologii. Mechanizmy zaburzeń psychicznych w głównych nurtach teoretycznych i kierunki terapii. Rodzaje zaburzeń osobowości. Zaburzenia nastroju: zaburzenia depresyjne i depresja, zaburzenia dwubiegunowe. Zaburzenia somatoformiczne i dysocjacyjne. Uzależnienie od substancji psychoaktywnych.
Psychologia osobowości i motywacji	Zróżnicowane definicje osobowości. Podstawowe jednostki osobowości: cechy, struktury psychiczne, poznawcze i motywacyjne jednostki osobowości. Klasyczne ujęcia osobowości. Poznawcze podejście do osobowości. 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. 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. Warunkowanie instrumentalne. Trudności w uczeniu się. Trening wyuczonej bezradności.
Psychologia zdrowia	Modele teoretyczne zdrowia. Psychospołeczne uwarunkowania zdrowia. Podmiotowe uwarunkowania zdrowia. Właściwości osobowości sprzyjające i zagrażające zdrowiu. Koncepcje teoretyczne zachowań zdrowotnych/pro-i antyzdrowotnych. Psychospołeczne czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych. Uwarunkowania radzenia sobie ze stresem a zdrowie. Zachowania ryzykowne dla zdrowia.
Seminarium dyplomowe (projekt)	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. 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.
Język obcy	Redagowanie listu lub notatki służbowej: stosowanie różnych stylów wypowiedzi. Rozumienie tekstu pisanego: praktyczne użycie informacji. Przetwarzanie informacji: rozumienie informacji przedstawionych graficznie. Przekształcanie tekstu i danych; wybieranie odpowiedniego materiału z wykresów i diagramów; odpowiadania z użyciem prostych

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
	słów lub nazw. Przygotowywanie prezentacji. Omawianie cen i kosztów. Efektywna komunikacja. Komunikowanie o podstawowych działaniach związanych z pracą dietetyka. Podstawowe słownictwo fachowe z zakresu dietetyki i promocji zdrowia.
Metodyka pracy projektowej	Techniki studiowania, motywacja do nauki, pamięć, techniki pamięciowe, techniki notowania. Tworzenie prezentacji. Wystąpienia publiczne i autoprezentacja. Współpraca w zespole, komunikacja, współodpowiedzialność, dążenie do rezultatu. Umiejętności pisania akademickiego. Praca metodą projektu, harmonogram, planowanie, podział obowiązków. Design Thinking, etapy, zastosowania. Metodyka projektu dyplomowego
Technologia informacyjna	Bazy danych – definicje, struktura, zapytania na potrzeby analiz danych; Import danych do arkusza kalkulacyjnego z baz danych, plików tekstowych, XML; Arkusze kalkulacyjne; Operacje na datach, funkcje warunkowe; Wykresy, Tabele i wykresy przestawne; Edytor tekstu – struktura dokumentu, style; Tworzenie i publikowanie screencastów.
Wyzwania rynku pracy	Planowanie kariery zawodowej. Poruszanie się po rynku pracy, poznanie metod aktywnego poszukiwania pracy; Metody poszukiwania kandydatów stosowane przez rekruterów. Praca nad autoprezentacją własnej kandydatury; Analizowanie rynku pracy; Poznanie zasad działania rynku pracy. Doradztwo zawodowe i personalne w planowaniu kariery; Przygotowanie do przeprowadzenia analizy SWOT. Wyznaczenie/Rewizja celów zawodowych; Przygotowanie do rozmowy rekrutacyjnej. Symulacje technik rekrutacyjnych.
Seminarium dyplomowe	Prowadzenie prac badawczych. Krytyczna analiza literatury przedmiotu i źródeł wiedzy naukowej. Fazy prowadzenia badań naukowych. Konceptualizacja, projektowanie i praktyczne zastosowanie instrumentów badawczych. Zasady redakcyjne i etyczne pracy magisterskiej.
BHP	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.
Przedmioty specjalnościowe	Dietetyka w sporcie i rekreacji: 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; Suplementy diety w sporcie; Trening personalny w żywieniu Psychodietetyka i zdrowy styl życia: Psychodietetyka; Medycyna stylu życia; Poradnictwo dietetyczne; Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych i chorób dietozależych; Żywność ekologiczna; Terapia osób z zaburzeniami odżywiania

IV. PROGRAM STUDIÓW

Specjalności kształcenia dla rocznika 2026/27:

- Dietetyka w sporcie i rekreacji

- Psychodietetyka i zdrowy styl życia
- Dietetyka kliniczna

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

L.p.	Dyscypliny naukowe	% PUNKTÓW ECTS
1	Nauki o zdrowiu -dyscyplina wiodąca	86 %
2	Technologia żywności i żywienia	14 %

B) PODSTAWOWE WSKAŹNIKI ECTS OKREŚLONE DLA PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	STUDIA STACJONARNE 119
	STUDIA NIESTACJONARNE 86
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE 120
	STUDIA NIESTACJONARNE 120
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	13
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	65
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	39

C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Wymiar praktyk, dla studentów, rozpoczynających naukę w roku akademickim 2026/27 wynosi 960 godzin (39 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.

Praktyka zawodowa	**Praktyka Kierunkowa 1:** - Podstawy prawne i przedmiot działalności instytucji. Status prawny, struktura własnościowa, przedmiot i zakres działalności instytucji. Misja i strategia instytucji. Dokumentacja organizacyjna instytucji. Statut, regulaminy, instrukcje i zasady obiegu dokumentów. - Organizacja podmiotu gospodarczego i zakresu jego działalności. Struktura organizacyjna, uprawnienia decyzyjne i zakres odpowiedzialności poszczególnych komórek. - Zakres obowiązków na stanowisku pracy. - System zaopatrzenia zakładu/ placówki gastronomicznej w podstawowe surowce i materiały - Zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego w zakresie przygotowania i wydawania potraw. Normy jakościowe surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca. - Poznanie organizacji żywienia zbiorowego: tworzenie jadłospisów, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów **Praktyka Kierunkowa 2:** - Poznanie topografii placówki. Zapoznanie z podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz dokumentacją danej placówki. Poznanie zasad BHP obowiązujących w placówce. Rola dietetyka w zespole. - Dokumentacja działu żywienia. Planowanie zaopatrzenia. Rozdzielanie, dystrybucja posiłków. - Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy, podopiecznych, pacjentów placówki. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją zdrowotną. - Układanie tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i zapotrzebowanie energetyczne. **Praktyka specjalnościowa:** W zależności od specjalności

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

- weryfikacja efektów uczenia się z obszaru wiedzy
    - quiz interaktywny na platformie Moodle (pytania testowe i opisowe)
    - kolokwium pisemne (pytania testowe i opisowe)
    - egzamin pisemny (pytania testowe, opisowe)
    - kolokwium ustne
    - sprawdziany śródsemestralne
    - indywidualne lub zespołowe opracowanie tematu
    - indywidualna praca pisemna w postaci eseju lub referatu
    - analiza studium przypadku
    - raport
    - projekt dyplomowy (część teoretyczna z bibliografią)
- weryfikacja efektów uczenia się z obszaru umiejętności
    - projekt
    - aktywność na zajęciach rozumiana jako zaangażowanie w pracę grupową
    - zadania o charakterze praktycznym wykonywanie indywidualnie lub w zespołach
    - symulacje podczas zajęć
    - kolokwium pisemne (pytania problemowe)
    - egzamin pisemny (pytania problemowe)
    - projekt dyplomowy (część praktyczna - badania ankietowe, analiza danych, wnioski, rekomendacje)
- weryfikacja efektów uczenia się z obszaru kompetencji społecznych
    - dyskusja moderowana lub debata przeprowadzona podczas zajęć
    - udział w zajęciach rozumiany jako aktywna konwersacja z prowadzącym
    - prezentacja zagadnienia lub projektu na forum, obrona projektu
    - udzielanie koleżeńskiej informacji zwrotnej
- Proces dyplomowania
    - student jest zobowiązany do napisania pracy dyplomowej w formie projektu w trakcie trzech ostatnich semestrów. Po ukończeniu ostatniego semestru student przystępuje do egzaminu dyplomowego, podczas którego prezentuje projekt dyplomowy oraz odpowiada na pytania dotyczące projektu. Ocena projektu dyplomowego oraz ocena obrony projektu wchodzą w skład oceny końcowej studiów.
    - ostateczna ocena studiów jest sumą: 60% średniej arytmetycznej wszystkich ocen z egzaminów i zaliczeń przedmiotów niekończących się egzaminem, otrzymanych podczas trwania studiów, za wyjątkiem przedmiotów, których zaliczenie poświadczone jest wpisem „zal" oraz przedmiotów nadobowiązkowych i uzupełniających; 20% oceny pracy dyplomowej; 20% oceny z egzaminu dyplomowego.

E) PLANY STUDIÓW

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu (Wydział Finansów i Bankowości) Plan studiów dla rocznika 2026/27

Studia niestacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia

Lp.	Przedmiot	L godz	Ects	Forma zaliczenia			Rok I 2026/27																		Rok II 2027/28																		Rok III 2028/29											
							Sem 1							Sem 2							Sem 3							Sem 4							Sem 5							Sem 6						
				E	Zo	Zz	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS
1	Język obcy	152	14	x		x																16			60		7		16			60		7													
2		0	0																																													
3	Przedmioty specjalnościowe	176	22	x																								16	16					4	24	16	16				7	40	48					11
4	Praktyka zawodowa	960	39			x																				240	9						240	10						240	10						240	10
5	Metodyka pracy projektowej	116	7	x			2				40		2					32		2					32		2		10					1													
6	Seminarium dyplomowe	56	9			x																							8					2		24				3		24					4
7		0	0																																													
9	BHP	4	0			x					4																																					
10	Wyzwania rynku pracy	20	1		x																ako	4			16		1																				
11	Technologia informacyjna	22	3		x									ako	6			16		3																												
12	Anatomia człowieka	32	3	x	x		16		16				3																																			
13	Podstawy chemii	31	3		x		16		15				3																																			
14	Chemia żywności	31	3		x									16		15				3																												
15	Biochemia ogólna i żywności	24	3		x									16		8				3																												
16	Fizjologia człowieka	32	3	x	x									16		16				3																												
17	Podstawy genetyki człowieka	32	4		x		16	16					4																																			
18	Mikrobiologia ogólna i żywności	31	3	x	x									16		15				3																												
19	Parazytologia	24	3		x																16	8					3																				
20	Psychologia ogólna	24	3		x		16	8					3																																			
21	Warsztaty komunikacji interpersonalnej	16	2		x			16					2																																			
22	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	24	2	x	x		16	8					2																																			
23	Podstawy dietetyki ogólnej	24	2	x	x		16	8					2																																			
24	Filozofia z elementami etyki	16	1		x		16						1																																			
25	Żywienie człowieka zdrowego	40	4	x	x									24		16				4																												
26	Żywienie człowieka chorego	40	4	x	x																24		16				4																					
27	Dietetyka pediatryczna	40	3		x																																					24		16				3
28	Kliniczny zarys chorób	32	3		x																							16	16					3													
29	Alergie i nietolerancje pokarmowe	16	2	x																															16						2							
30	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	36	3	x	x																														24	12					3							
31	Edukacja żywieniowa	24	2	x	x																							8	16					2													
32	Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	16	1		x																							16						1													
33	Dietetyka wieku dojrzałego	24	2		x																																					16		8				2
34	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	16	1		x																																					8	8					1
35	Analiza i ocena jakości żywności	33	2		x																8		25				2																					
36	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	31	3	x	x																16	15					3																					
37	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywcz	32	3		x																16		16				3																					
38	Technologia żywności i potraw	32	3	x	x																							16		16				3													
39	Towaroznawstwo spożywcze	16	2		x																														8		8				2							
40	Diety alternatywne	32	3		x																														16		16				3							
41	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	16	1		x																														16						1							
42	Organizacja pracy dietetyka	24	2		x																							16	8					2													
43	Psychologia kliniczna	24	2		x									16	8					2																												
44	Psychologia osobowości i motywacji	24	2		x									16	8					2																												
45	Psychologia zdrowia	16	1		x																8	8					1																					
46	Pierwsza pomoc przedmedyczna	16	1		x			16					1																																			
47		0	0																																													
48		0	0																																													
	Liczba godzin zorganizowanych	2427	180				114	72	31	0	44	0	23	120	22	70	0	48	0	25	88	51	57	0	108	240	35	88	90	16	0	60	240	35	104	52	40	0	0	240	31	88	80	24	0	0	240	31
	W tym liczba godzin kontaktowych	2167					261							260							544							494							436							432						
	Liczba godzin pracy własnej studenta	2360																																														
	Łączna liczba godzin	4527																																														

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu (Wydział Finansów i Bankowości) Plan studiów dla rocznika 2026/27

Studia stacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia

Lp.	Przedmiot	L godz	Ects	Forma zaliczenia			Rok I 2026/27															Rok II 2027/28														Rok III 2028/29													
							Sem 1							Sem 2							Sem 3							Sem 4							Sem 5							Sem 6						
				E	Zo	Zz	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS	W	C	L	P	E	S	ECTS
1	Język obcy	240	14		x	x									60					4		60					4		60					3		60					3						
2		0	0																																													
3	Przedmioty specjalnościowe	240	22		x																							30	30					4	30	20	20				7	50	60					11
4	Praktyka zawodowa	960	39			x																				240	9						240	10						240	10					240	10
5	Metodyka pracy projektowej	116	7		x		2				40		2					32		2					32		2		10					1													
6	Seminarium dyplomowe	56	9			x																							8					2		24					3		24					4
7	Wychowanie fizyczne	60	0			x																				30							30															
9	BHP	4	0			x					4																																						
10	Wyzwania rynku pracy	16	1		x																	16					1																					
11	Technologia informacyjna	30	3		x											30				3																													
12	Anatomia człowieka	50	3	x	x		30		20				3																																				
13	Podstawy chemii	50	3		x		30		20				3																																				
14	Chemia żywności	50	3		x									30		20				3																													
15	Biochemia ogólna i żywności	42	3		x									30		12				3																													
16	Fizjologia człowieka	50	3	x	x									30		20				3																													
17	Podstawy genetyki człowieka	50	4		x		30	20					4																																				
18	Mikrobiologia ogolna i żywności	50	3	x	x									30		20				3																													
19	Parazytologia	42	3		x																30	12					3																					
20	Psychologia ogólna	42	3		x		30	12					3																																			
21	Warsztaty komunikacji interpersonalnej	30	2		x			30					2																																			
22	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	35	2	x	x		20	15					2																																			
23	Podstawy dietetyki ogólnej	35	2	x	x		20	15					2																																			
24	Filozofia z elementami etyki	20	1		x		20						1																																			
25	Żywienie człowieka zdrowego	60	4	x	x									30		30				4																													
26	Żywienie człowieka chorego	60	4	x	x																30		30				4																					
27	Dietetyka pediatryczna	60	3		x																																					30		30				3
28	Kliniczny zarys chorób	50	3		x																							30	20					3													
29	Alergie i nietolerancje pokarmowe	30	2	x																															30						2							
30	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	50	3	x	x																														30	20					3							
31	Edukacja żywieniowa	30	2	x	x																							10	20					2													
32	Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	20	1		x																							20						1													
33	Dietetyka wieku dojrzałego	46	2		x																																					30		16				2
34	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	20	1		x																																					10	10					1
35	Analiza i ocena jakości żywności	40	2		x																10		30				2																					
36	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	50	3	x	x																30	20					3																					
37	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spoży	50	3		x																30		20				3																					
38	Technologia żywności i potraw	60	3	x	x																							30		30				3													
39	Towaroznawstwo spożywcze	20	2		x																														10		10				2							
40	Diety alternatywne	60	3		x																														30		30				3							
41	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	20	1		x																														20						1							
42	Organizacja pracy dietetyka	40	2		x																							20	20					2													
43	Psychologia kliniczna	35	2		x									20	15					2																													
44	Psychologia osobowości i motywacji	35	2		x									20	15					2																													
45	Psychologia zdrowia	20	1		x																10	10					1																					
46	Pierwsza pomoc przedmedyczna	16	1		x			16					1																																				
47		0	0																																														
48		0	0																																														
Liczba godzin zorganizowanych		3140	180				182	108	40	0	44	0	23	190	90	132	0	32	0	29	140	118	80	0	32	270	32	140	168	30	0	0	270	31	150	124	60	0	0	240	34	120	94	46	0	0	240	31
W tym liczba godzin kontaktowych		3032					374							444							640							608							574							500						
Liczba godzin pracy własnej studenta		1515																																														
Łączna liczba godzin		4547																																														

Ryszard Sowiński

Elektronicznie podpisany przez Ryszard Sowiński
Data: 2026.02.19 14:17:16 +01'00'