

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu  
Wydział Ekonomiczny w Szczecinie

Program studiów  
Dla kierunku  
„Dietetyka i promocja zdrowia”  
Studia I Stopnia

Studia: niestacjonarne/stacjonarne  
(wskazać formę lub formy studiów)

Profil: praktyczny  
(ogólnoakademicki / praktyczny)

## I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

<b>nazwa kierunku studiów</b>	Dietetyka i promocja zdrowia	
<b>Poziom kształcenia</b> (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia	
<b>Profil kształcenia</b>	praktyczny	
<b>Forma studiów</b> stacjonarne/niestacjonarne	Stacjonarne/niestacjonarne	
<b>Czas trwania studiów (w semestrach)</b>	6	
<b>łącna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów.</b>	180	
<b>łącna liczba godzin określona w programie studiów</b>	Studia stacjonarne 2 718	Studia niestacjonarne 2 302
<b>Tytuł zawodowy nadawany absolwentom</b>	licencjat	
<b>Wymiar praktyk zawodowych.</b>	960 godzin	
<b>Język prowadzenia studiów</b>	polski	
<b>Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia</b>	2026	

## II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku <i>Dietetyka i promocja zdrowia</i> , profil praktyczny	kod uniwersalnej charakterystyki poziomu drugiego dla kwalifikacji na poziomie 6
<b>WIEDZA</b> <b>absolwent – zna i rozumie</b>		
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	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	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 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 wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zasady ich leczenia dietetycznego.	P6S_WG

D_I_W15	podstawowe 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 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	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 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	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	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 zna metodologię prowadzenia badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz rozumie zasady analizy wyników przeprowadzanych badań żywieniowych	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
D_I_W29	w stopniu zaawansowanym zasady właściwego doboru półproduktów i gotowych produktów spożywczych oraz technik tworzenia z nich wartościowych potraw	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi</b>		
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 proponować 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, antyżywieniowe, 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_WG P6S_WK
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
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> <b>absolwent – jest gotów do</b>		
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 doształcania 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

### III. ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZŁAŻNIE 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 NIEZŁAŻNIE OD FORMY ICH PROWADZENIA





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

Nazwa zajęć	Treści programowe
Bezpieczeństwo i Higiena Pracy	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
Metody efektywnego uczenia się	Wprowadzenie w tematykę – podstawowe pojęcia – odniesienie się do doświadczeń studentów; Metoda 4 MAT – pytania o cele – świadomość uczenia się; Cykl Kolba – teoria i praktyka – Jak to połączyć w efektywny indywidualny cykl? – Nauka przez doświadczenie; Metody dydaktyczne – na co student może natrafić podczas studiowania – dobre praktyki w odbiorze przekazu; Przegląd metod uczenia się w kontekście ich efektywności: metoda ciekawskiego dziecka; metoda terminatora; metoda testu zderzeniowego; metoda fiszek; metoda tancerki; metoda zmiany miejsca; metoda papugi; metoda majstersztyku; metoda króla boksu; metoda walenia; metoda pałacu pamięci; metoda immersji; metoda nauczyciela; Technologia w uczeniu się – aplikacje wspomagające proces uczenia się
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, bufory, elektrolity; Charakterystyka głównych grup związków organicznych: węglowodory alifatyczne i aromatyczne. Aldehydy, ketony, alkohole, etery, kwasy karboksylowe i hydroksykwasy; 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
Spoleczno-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; ekologia w żywieniu
Fizjologia Człowieka	Wprowadzenie do przedmiotu. Komórki, tkanki, narządy, układy narządowe. Błona komórkowa i jej funkcje; Homeostaza: definicja, wskaźniki homeostazy, zaburzenia homeostazy; Krew: skład osocza i elementy morfotyczne krwi, hematopoeza, grupy krwi, krzepnięcie, układ odpornościowy. Fibrylizacja; 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, uczenie się i pamięć; Ośrodki w centralnym systemie nerwowym odpowiedzialnym za czucie, zmysł wzroku, układ przedsionkowy, zmysł słuchu, zmysł powonienia i smaku; Fizjologia układu dokrewnego; Fizjologia układu krążenia; Fizjologia układu oddechowego; Fizjologia układu pokarmowego; Fizjologia nerek; Fizjologia integracyjna: regulacja temperatury ciała, oś mózgowo – trzewna, wysięk fizyczny, całkowita przemiana materii i jej składowe
Podstawy Genetyki Człowieka	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
Podstawy Dietetyki Ogólnej	Podział składników żywieniowych i odżywczych; Ewolucja sposobów żywienia; Budowa i funkcje układu pokarmowego; Zasady prawidłowego żywienia; Charakterystyka typów niedożywienia; Rola witamin i składników mineralnych

	dla organizmu; Żywność przetworzona, wzbogacona, funkcjonalna, ekologiczna, opakowania żywności
Pierwsza Pomoc Przedmedyczna	Nagłe przypadki i stany zagrożenia życia; Zasady postępowania z poszkodowanym; Proces reanimacji; Rany i ich opatrywanie; Współdziałanie ze służbami ratowniczymi również w kontekście grup międzynarodowych
Podstawy Psychologii	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; Zachowania społeczne. Poznanie społeczne i relacje społeczne; Podstawowe metody badawcze wykorzystywane w psychologii. Problemy etyczne badań naukowych i diagnostycznych
Elementy Socjologii	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
Żywność Człowieka Zdrowego	Podstawy żywienia dietetycznego. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady układania jadłospisów dla klientów indywidualnych i stosowanych w żywieniu zbiorowym; Klasyfikacja i charakterystyka diet; Postępowanie w niedoborach żywieniowych. Żywność w wychudzeniu; Zalecenia żywieniowe dla różnych grup ludności (niemowlęta, dzieci, młodzież, kobiety ciężarne i karmiące, kobiety, mężczyźni, osoby starsze)
Promocja Zdrowia	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 dietetyka w kształtowaniu pożądanych nawyków żywieniowych; Promowanie zdrowego stylu życia i odżywiania. Zasady tworzenia programu edukacji zdrowotnej. Kampanie społeczne promujące działania prozdrowotne; Promocja zdrowia i żywienia w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym. Opracowanie programu edukacji zdrowotnej z zakresu profilaktyki chorób nowotworowych
Mikrobiologia Ogólna i Żywności	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. 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

	<p>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. Grzyby toksynotwórcze i ich toksyny; Mikrobiologia określonych grup produktów spożywczych: mięso i jego przetwory, drób i jego przetwory, mleko i jego przetwory, ryby świeże i mrożone, konserwy; Jaja świeże i ich stan mikrobiologiczny. Psucie się jaj. Mleko i jego przetwory. Naturalna flora bakteryjna mleka, drobnoustroje chorobotwórcze; Mikrobiologia wody oraz surowców roślinnych. Ocena jakości mikrobiologicznej surowców roślinnych; Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, normy prawne</p>
Chemia Żywności	<p>Zakres i rozwój chemii żywności – zakres chemii żywności, rozwój wiedzy o żywności, stan współczesny. 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 – klasyfikacja, budowa oraz właściwości fizyczne i chemiczne mono- i polisacharydów, właściwości funkcjonalne. Lipidy (tłuszcze) – klasyfikacja i właściwości fizyczne oraz chemiczne, charakterystyka tłuszczów jadalnych. Białka – budowa i właściwości – struktura, funkcjonalne właściwości białek, charakterystyka białek głównych surowców żywnościowych. Składniki mineralne – budowa chemiczna, występowanie i właściwości, zawartość w żywności. Witaminy – budowa chemiczna, właściwości, występowanie. Niebezpieczne składniki żywności – alergeny, składniki mutagenne i rakotwórcze, skażenia żywności; Dodatki do żywności: budowa chemiczna i ich zakres działania – zwiększające trwałość, kształtujące cechy sensoryczne, fizyczne, skrobiowe i białkowe, bioaktywne, barwniki, substancje zapachowe, środki smakowo-zapachowe; Charakterystyka składników bioaktywnych. Błonnik pokarmowy, oligosacharydy, związki fenolowe, fitoestrogeny, betalainy, glukozynolany, fityniany, karotenoidy, sterole roślinne, niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, bioaktywne peptydy. Probiotyki i prebiotyki. Substancje stosowane w produkcji żywności niskokalorycznej. Surowce i technologia żywności prozdrowotnej. Żywność fermentowana. Nowoczesne metody stosowane w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności prozdrowotnej. Żywność prozdrowotna w świetle norm prawnych; Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetworstwa. Skażenie żywności. Suplementy diety, odżywki i używki</p>
Biochemia	<p>Struktura i funkcja aminokwasów, peptydów i białek; Struktura i funkcja lipidów i kwasów tłuszczowych; Struktura i funkcja węglowodanów; Enzymy - mechanizmy działania, inhibicja, regulacja, klasyfikacja; Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach. Witaminy jako komponenty strukturalne koenzymów; Wprowadzenie do metabolizmu. Utlenianie biologiczne; cykl Krebsa, łańcuch oddechowy, fosforylacja oksydacyjna; Metabolizm lipidów i kwasów tłuszczowych; Metabolizm białek i aminokwasów; Badanie właściwości białek</p>
Podstawy Ekonomii	<p>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</p>

	gospodarczy. Cykl koniunkturalny; Budżet państwa. Polityka fiskalna; Inflacja; Bezrobocie; Wprowadzenie studentów do podjęcia gry symulacyjnej
Technologia informacyjna	Zebranie danych z różnych działów firmy w pliku Excela. Import danych z baz danych, plików tekstowych, plików xml. Kopiowanie arkusza danych do innego skoroszytu. Formatowanie danych; Codzienna praca z danymi: Formatowanie warunkowe, Sortowanie, Filtry proste, Filtry zaawansowane; Podsumowania i statystyki, czyli dane, których potrzebują menedżerowie: Funkcje SUMA, MAX, MIN, ŚREDNIA, LICZ.PUSTE, ILE.NIEPUSTYCH, ILE LICZB, LICZ.WARUNKI, SUMA.WARUNKÓW, ŚREDNIA.WARUNKÓW. Odwołania o komórki z innych arkuszy; Prezentowanie wyników firmy, czyli zestawienia danych w formie wykresów, tabel i wykresów przestawnych; Tworzenie prostych narzędzi obliczeniowych dla działów sprzedaży: Tworzenie formuł z wykorzystaniem adresowania względnego, bezwzględnego, Funkcje: ZAOKR, JEŻELI; Tworzenie prostych narzędzi obliczeniowych dla działu personalnego: Operacje na datach, Funkcje: DZIŚ, ROK, MIESIĄC, DZIEŃ, DATA; Pisma i raporty – przygotowanie dokumentów w MS Word: Formatowanie akapitów, Style, Nagłówki i stopka, Numeracja stron, Przypisy, Spis treści, Spisy tabel i ilustracji, Komentarze i praca w trybie śledzenia zmian
Podstawy Komunikacji	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; Przygotowanie do symulacji negocjacji indywidualnych z wykorzystaniem kamery oraz przeprowadzenie prezentacji zespołowej z wykorzystaniem kamery
Psychologia Zdrowia	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
PARAZYTOLOGIA	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
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA CHOREGO	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, w 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
ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOSCI	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
HIGIENA, TOKSYKOLOGIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI	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 trypsyny, 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; Użytki. 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
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	Metody i rodzaje technologii żywności. Terminologia. 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

OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ	<p>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</p>
Język obcy - angielski	<p>SEMESTR 3: Poszukiwanie pracy/stażu/praktyk – analiza ofert pracy, szukanie rekomendacji u znajomych, słownictwo związane z oferowanymi warunkami pracy (słuchanie, czytanie); gramatyka – okresy warunkowe. Rozmowa kwalifikacyjna – zachowania związane z rozmową kwalifikacyjną, szukanie silnych i słabych stron, mowa ciała, zarządzanie stresem, pisanie efektywnego CV (słuchanie, czytanie); gramatyka – czasy przeszłe, opisywanie przeszłych doświadczeń. Moje zadania w pracy, podział odpowiedzialności, struktura firmy, pisanie korespondencji formalnej (słuchanie, czytanie); gramatyka – rzeczowniki policzalne i niepoliczalne. Onboarding – wprowadzenie nowej osoby w struktury i zasady firmy; rozumienie regulaminów oraz instrukcji (czytanie, słuchanie), gramatyka – strona bierna; SEMESTR 4: Organisation – organizacja; Funkcjonowanie firmy: obsługa klienta, Internet, technologie, reklama, zarządzanie projektem i komunikacja w firmie (czytanie i słuchanie), gramatyka – czasy Perfect. Prezentacje – techniki prezentacyjne i oddziaływanie na słuchacza, prezentowanie danych, skuteczny początek i mocne zakończenie prezentacji (czytanie i słuchanie); gramatyka – relative clauses. Techniki i strategie negocjacyjne, wady i zalety outsourcingu, negocjacje z klientem, wyrażanie argumentów i opinii (czytanie i słuchanie); gramatyka – mowa zależna. Podróże służbowe – organizacja podróży, środki transportu, rezerwowanie noclegu i reagowanie na problemy, korespondencja związana z podróżą służbową (czytanie i słuchanie); gramatyka – wyrażanie przyszłości</p>
Język obcy - niemiecki	<p>SEMESTR 3: Poszukiwanie pracy/stażu/praktyk – analiza ofert pracy, szukanie rekomendacji u znajomych, słownictwo związane z oferowanymi warunkami pracy (słuchanie, czytanie); gramatyka – tryb rozkazujący. Rozmowa kwalifikacyjna – zachowania związane z rozmową kwalifikacyjną, szukanie silnych i słabych stron, mowa ciała, zarządzanie stresem, pisanie efektywnego CV (słuchanie, czytanie); gramatyka – zdania pytające. Nowa praca – słownictwo skoncentrowane na orientacji w nowym miejscu pracy, prowadzeniu wideokonferencji; analiza tekstu na przykładzie wiadomości email; gramatyka – czasownik oddzielnie złożone. Spotkanie z klientami – słownictwo niezbędne do ustalania terminu spotkania; ustalanie agendy spotkania. Analiza tekstu na przykładzie wiadomości z przykładowym planem spotkania; gramatyka – czasowniki modalne; SEMESTR 4: Prezentacja produktów firmy – prezentacja usług i produktów firmy; analiza tekstu na przykładzie rozmowy pracowników firmy przygotowujących się do prezentacji produktów; gramatyka – odmiana przymiotnika z rodzajnikiem określonym i nieokreślonym. Obsługa klienta – opracowanie zapytań klientów, prowadzenie rozmów telefonicznych z nowymi klientami; gramatyka – wyrażanie życzeń</p>

	<p>oraz udzielanie rad wykorzystaniem formy Konjunktiv II. Zamawianie towarów – rozmowa telefoniczna klientem na temat na temat niedostarczonego zamówienia; gramatka – liczby porządkowe na przykładzie daty. Zakończenie praktyk – analiza zaświadczenia o odbyciu praktyk oraz elementów ocenianych podczas praktyk; gramatyka – spójniki weil, denn oraz dass</p>
KP METODYKA PROJEKTU DYPLOMOWEGO	<p>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</p>
WYZWANIA RYNKU PRACY	<p>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</p>
KLINICZNY ZARYS CHOROÓB	<p>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</p>

	<p>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: fenylketonuria, tężyczka, krzywica, zaparcia, reflux żołądkowo-przełykowy, zapalenie wątroby, choroby zakaźne, choroby trzustki i nerek. Nietolerancje pokarmowe, biegunki, wymioty, brak łąknienia, niedobory pokarmowe; Stany pooperacyjne, oparzenia, chory nieprzytomny – postępowanie</p>
KP EDUKACJA ŻYWIENIOWA	<p>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</p>
KP NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W DIETETYCE	<p>Portale internetowe oraz bazy danych dotyczące dietetyki. Media społecznościowe i aplikacje mobilne w dietetyce. Programy komputerowe w dietetyce; Urządzenia diagnostyczne wspomagające pracę dietetyka</p>
ORGANIZACJA PRACY DIETETYKA	<p>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 (szerokie spektrum organizacyjne). 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; 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</p>

PSYCHOLOGIA KLINICZNA	Modele zdrowia psychicznego i patologii. Mechanizmy zaburzeń psychicznych w głównych nurtach teoretycznych i kierunkiterapii; 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
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 alergenicności 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	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,

	<p>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</p>
TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE	<p>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</p>
BIOETYKA I ETYKA ZAWODU DIETETYKA	<p>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</p>

DIETETYKA PEDIATRYCZNA	<p>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 bogatobiałkowa. Postępowanie dietetyczne i behawioralne w zaparciach. Biegunki zakaźne u dzieci</p>
ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH	<p>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.; Żywnienie osób leżących oraz osób starszych w wybranych chorobach przewodu pokarmowego.; Żywnienie osób starszych w chorobach otępiennych; Rola rodziny w leczeniu żywieniowym osób starszych. Podstawy komunikacji z osobami starszymi.; Zmiany w zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze. Przyczyny niedoborów składników odżywczych, witamin i składników mineralnych u osób w wieku starszym. Zadania praktyczne.; 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.; Żywnienie osób leżących oraz osób starszych w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Układanie jadłospisów.; Żywnienie osób starszych w chorobach otępiennych. Układanie jadłospisów.</p>
PRAWO I POLITYKA SPOŁECZNA W OCHRONIE ZDROWIA	<p>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</p>

	<p>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.; 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</p>
SEMINARIUM DYPLOMOWE	<p>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</p>
Praktyka zawodowa kierunkowa	<p>Semestr II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki. Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce.</li> <li>• Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.</li> <li>• Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.</li> <li>• Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów.</li> <li>• Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza.</li> <li>• Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów.</li> <li>• Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.</li> </ul> <p>Semestr III</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie regulaminów placówki i zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce.</li> <li>• Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki. Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych.</li> <li>• Zaznajomienie z organizacją oddziału placówki opiekuńczo-wychowawczej/oświatowej. Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczestniczenie w opracowywaniu jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych/oświatowych lub placówkach cateringowych.</li> <li>• Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla dzieci z alergiami pokarmowymi.</li> <li>• Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzonych w danej placówce.</li> </ul>
<p>Praktyka specjalnościowa, Specjalność: Dietetyka w sporcie i rekreacji</p>	<p>Semestr IV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie się z przepisami bhp i poznanie regulaminu zakładu gastronomicznego.</li> <li>• Poznanie struktury i organizacji zakładu gastronomicznego.</li> <li>• Ocena funkcjonalności pomieszczeń i ich wyposażenia.</li> <li>• Zapoznanie z organizacją i systemami kontroli jakości podczas produkcji żywności. Zapoznanie z normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w danej placówce</li> <li>• Układanie jadłospisów tygodniowych stosownie do zapotrzebowania energetycznego organizmu.</li> <li>• Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów.</li> <li>• Ocena ilościowa i jakościowa surowców i produktów przyjmowanych do magazynu.</li> <li>• Opracowywanie diet i przygotowywanie potraw dopasowanych do rodzaju treningu, intensywności wysiłku i zapotrzebowania klientów.</li> <li>• Zapoznanie ze stosowanymi metodami obróbki termicznej.</li> <li>• Odważanie produktów na poszczególne posiłki, porcjowanie i wydawanie posiłków.</li> </ul> <p>Semestr V</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,</li> <li>• Poznanie topografii placówki.</li> <li>• Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje.</li> <li>• Nawiązanie kontaktu z sportowcami.</li> <li>• Prowadzenie oceny stanu odżywienia sportowców (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta),</li> <li>• Tworzenie receptur i jadłospisów oraz planowanie suplementacji dostosowanych do danej dyscypliny sportowej.</li> <li>• Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości klubu sportowego.</li> <li>• Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze sportowców w wybranych dyscyplin sportowych.</li> </ul> <p>Semestr VI</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji domu opieki.</li> <li>• Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie domu opieki. Udział w wydawaniu posiłków dla pensjonariuszy.</li> <li>• Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariuszy.</li> <li>• Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta.</li> <li>• Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pensjonariuszy oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji.</li> <li>• Wykonywanie opieki nad chorym – pomoc w karmieniu.</li> <li>• Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarzskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych.</li> <li>• Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.</li> </ul>
<p>Praktyka specjalnościowa, Specjalność: Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego trybu życia</p>	<p>Semestr IV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie poradni. Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce.</li> <li>• Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.</li> <li>• Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem chorym.</li> <li>• Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów obciążonych zaburzeniami metabolicznymi, chorymi układu pokarmowego lub cukrzycą.</li> <li>• Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza.</li> <li>• Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów obciążonych zaburzeniami metabolicznymi, chorymi układu pokarmowego lub cukrzycą .</li> <li>• Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów.</li> <li>• Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.</li> </ul> <p>Semestr V</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki.</li> <li>• Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce.</li> <li>• Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.</li> <li>• Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.</li> <li>• Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów z zaburzeniami odżywiania i nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi.</li> <li>• Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza.</li> <li>• Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób z zaburzeniami odżywiania.</li> <li>• Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów.</li> <li>• Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.</li> </ul> <p>Semestr VI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej.</li> <li>• Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie szpitala.</li> <li>• Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych.</li> <li>• Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych.</li> <li>• Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta.</li> <li>• Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pensjonariuszy oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji.</li> <li>• Wykonywanie opieki nad chorym – pomoc w karmieniu.</li> <li>• Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych.</li> </ul> <p>Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.</p>
<p>Praktyka specjalnościowa, Specjalność: Dietetyka kliniczna</p>	<p>Semestr IV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki,</li> <li>• Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce,</li> <li>• Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej,</li> <li>• Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów,</li> <li>• Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem,</li> <li>• Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń</li> <li>• żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów,</li> <li>• Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta</li> <li>• zgodnie z zaleceniami lekarza,</li> <li>• Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach</li> <li>• żywieniowych</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej,</li> <li>• Czynniki udziału w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów,</li> <li>• Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji</li> <li>• żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.</li> </ul> <p>Semestr V</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi</li> <li>• i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej</li> <li>• działalność danej placówki,</li> <li>• Poznanie topografii placówki,</li> <li>• Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad</li> <li>• w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje,</li> <li>• Nawiązanie kontaktu z pensjonariuszami</li> <li>• Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy (przeprowadzanie wywiadu</li> <li>• żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją</li> <li>• pacjenta),</li> <li>• Zapoznanie z dokumentacją działu żywienia, planowanie zaopatrzenia, tworzenie</li> <li>• receptur oraz jadłospisów dla osób starszych</li> <li>• Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pensjonariuszy</li> <li>• Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości</li> <li>• finansowych DPS</li> <li>• Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze</li> <li>• zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem</li> <li>• jednostek chorobowych</li> <li>• Przygotowywanie posiłków</li> </ul> <p>Semestr VI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia</li> <li>• dokumentacji szpitalnej,</li> <li>• Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania</li> <li>• zakażeniom</li> <li>• Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie szpitala. Udział w wydawaniu posiłków</li> <li>• dla pacjentów hospitalizowanych</li> <li>• Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjentów</li> <li>• hospitalizowanych,</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta</li> <li>• Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pensjonariuszy oraz diet indywidualnych</li> <li>• dla chorych po hospitalizacji</li> <li>• Wykonywanie opieki nad chorym – pomoc w karmieniu.</li> <li>• Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarstwach, wizytach przy łóżku</li> <li>• pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych</li> <li>• Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.</li> </ul>
--	--

Grupa zajęć	Wybrane treści programowe
Specjalność: Dietetyka w sporcie i rekreacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI</li> <li>• BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA</li> <li>• DIETY ALTERNATYWNE</li> <li>• BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO</li> <li>• ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU</li> <li>• CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKcie WYSIŁKU FIZYCZNEGO</li> <li>• ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM</li> <li>• SUPLEMENTACJA W SPORCIE</li> </ul>
Specjalność: Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI</li> <li>• PSYCHODIETETYKA</li> <li>• DIETY ALTERNATYWNE</li> <li>• MEDYCYNA STYLU ŻYCIA</li> <li>• PORADNICTWO DIETETYCZNE</li> <li>• PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROÓB DIETEZALEŻNYCH</li> <li>• SUPLEMENTY DIETY</li> <li>• TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA</li> </ul>
Specjalność: Dietetyka kliniczna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ŻYWIENIE KLINICZNE W WYBRANYCH JEDNOSTKACH CHOROBYCH</li> <li>• ŻYWIENIE KOBIET CIĘŻARNYCH ORAZ KARMIAĄCYCH</li> <li>• NUTRIGENOMIKA</li> <li>• NEURODIETETYKA</li> <li>• ŻYWIENIE W CHOROBYCH METABOLICZNYCH I GASTROENTEROLOGII</li> <li>• PORADNICTWO ŻYWIENIOWE W CHOROBYCH NOWOTWOROWYCH</li> <li>• DIETETYKA W GERIATRII I GERONTOLOGII</li> <li>• ŻYWIENIE W CHOROBYCH AUTOIMMUNOLOGICZNYCH I DIETEZALEŻNYCH</li> </ul>

#### IV. PROGRAM STUDIÓW

W ramach studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i promocja zdrowia oferowane są następujące specjalności:

- Dietetyka w sporcie i rekreacji,
- Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia

- Dietetyka kliniczna

#### A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

L.p.	Dyscypliny naukowe	% PUNKTÓW ECTS
1.	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki o zdrowiu ( <b>wiodąca</b> )	73%
2.	Dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia	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 100
	STUDIA NIESTACJONARNE 86
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE 103
	STUDIA NIESTACJONARNE 97
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	10
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	65
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	38

#### C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyki zawodowe są integralną częścią procesu dydaktycznego, co zgodnie z wymaganiami programowymi dla studiów I stopnia, jest odzwierciedleniem ich zawodowego charakteru. Zgodnie z

obowiązującym regulaminem studiów Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu, Wydziału Ekonomicznego w Szczecinie, praktyki zawodowe są obowiązkowe.

- **Wymiar praktyk zawodowych**

Szczegóły związane z odbywaniem praktyk określa Dziekan Wydziału. Dla kierunku Dietetyka i promocja zdrowia I stopnia przewidziane są następujące regulacje: student ma możliwość realizacji praktyki w trakcie całego przebiegu studiów, już od pierwszego roku studiów. Od roku akademickiego 2019/20, zgodnie z regulacjami ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dn. 20 lipca 2018, obowiązujący wymiar godzin praktyk na studiach pierwszego stopnia wynosi: 6 miesięcy/24 tygodnie/960 godzin.

- **Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych**

- 1) Biuro Karier i Praktyk (dalej: BKiP) jest organizatorem i koordynatorem praktyki zawodowej dla studentów studiów I i II stopnia;
  - 2) BKiP wspiera studenta i doradza w zakresie poszukiwania miejsca praktyk;
  - 3) BKiP prowadzi monitoring realizowanych praktyk;
  - 4) Student ma możliwość zorganizowania praktyki:
    - a) za pośrednictwem BKiP,
    - b) samodzielnie.
  - 5) Jeżeli student chce zorganizować praktykę **za pośrednictwem Biura Karier i Praktyk**, zobowiązany jest do:
    - a) wypełnienia deklaracji udostępnionej w Extranecie w wersji elektronicznej lub osobiście w Biurze Karier i Praktyk w wersji papierowej w terminie określonym przez Biuro Karier i Praktyk, nie później niż na 2 tygodnie przed terminem rozpoczęcia praktyk,
    - b) dostarczenia do Biura Karier i Praktyk CV w wersji papierowej lub elektronicznej.
  - 6) Jeżeli student chce zorganizować praktykę **samodzielnie**, zobowiązany jest do wypełnienia deklaracji w wersji elektronicznej lub papierowej potwierdzonej przez praktykodawcę w terminie określonym przez Biuro Karier i Praktyk, jednak nie później niż na 2 tygodnie przed terminem rozpoczęcia praktyk.
  - 7) Miejsce odbywania praktyki zatwierdza opiekun merytoryczny praktyk wyznaczony przez Dziekana Wydziału. Opiekun merytoryczny w razie wątpliwości co do miejsca odbywania praktyk przeprowadza szczegółową rozmowę ze studentem i opiekunem wyznaczonym ze strony firmy odnośnie kryteriów jakościowych doboru miejsca odbywania praktyk przez studenta oraz infrastruktury i wyposażenia miejsca odbywanych praktyk.
  - 8) Po otrzymaniu przez studenta pozytywnej oceny dot. miejsca praktyki zawodowej przez opiekuna merytorycznego, BKiP przygotowuje dokumentację kierującą na praktykę zawodową.
  - 9) Praktyka jest realizowana zgodnie z programem praktyk dla danego kierunku studiów.
  - 10) Uczelnia nie pokrywa kosztów związanych z praktykami (np. ubezpieczenie NNW, OC, dojazdu, noclegu).
  - 11) Student zobowiązany jest do rozliczenia praktyki zawodowej zgodnie z regulaminem praktyk w ciągu dwóch tygodni od dnia zakończenia praktyki zawodowej.
  - 12) Dokumentacja z odbytej praktyki podlega ocenie formalnej przez BKiP oraz ocenie merytorycznej przez opiekuna kierunku.
  - 13) Opiekun merytoryczny praktyk na podstawie dzienniczka praktyk oraz oceny opiekuna praktyk u praktykodawcy weryfikuje, czy student osiągnął zakładane efekty uczenia się i na tej podstawie zalicza praktykę zawodową.
  - 14) Decyzję końcową o zaliczeniu praktyki zawodowej podejmuje Dziekan Wydziału.
  - 15) Zaliczenie przez studenta praktyki w pełnym wymiarze jest warunkiem dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego.
- Zasady zaliczania praktyk na podstawie aktywności zawodowej i potwierdzonych efektów uczenia się.

- 1) Na pisemny wniosek student może ubiegać się o częściowe lub całkowite zaliczenie praktyk na podstawie wykonywanej pracy zawodowej trwającej minimum:
  - a) 3 miesiące zatrudnienia (dotyczy studentów, którzy rozpoczęli studia do 30 września 2019 r. oraz wszystkich studentów studiów II stopnia),
  - b) 6 miesięcy zatrudnienia (dotyczy studentów studiów I stopnia, którzy rozpoczęli studia po 01 października 2019 r.).
- 2) O wymiarze zaliczenia praktyk w całości lub części na podstawie wykonywanej pracy zawodowej decyduje Dziekan na podstawie złożonej dokumentacji. Decyzja jest podejmowana w przeciągu 2 tygodni od momentu złożenia w BKiP kompletnej dokumentacji. Przy ustaleniu zmniejszonego wymiaru praktyk brany jest pod uwagę staż pracy oraz jej zgodność z kierunkiem studiów lub specjalnością.
- 3) O zaliczenie praktyk może ubiegać się student, który:
  - a) wykonuje lub wykonywał pracę bądź odbywał staż - w tym przypadku do wniosku należy dołączyć aktualne zaświadczenie o zatrudnieniu lub świadectwo pracy wraz z zakresem obowiązków oraz z potwierdzeniem realizacji efektów uczenia się w wykonywanej pracy zawodowej,
  - b) pracuje (współpracuje) lub pracował (współpracował) w ramach własnej działalności gospodarczej – w tym przypadku do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej wraz z potwierdzeniem realizacji efektów uczenia się w wykonywanej pracy zawodowej oraz aktualny wydruk Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG), Biuro Karier i Praktyk umawia studenta na rozmowę z opiekunem merytorycznym praktyk w celu potwierdzenia efektów uczenia się przez opiekuna merytorycznego. W trakcie spotkania, opiekun merytoryczny wypełnia formularz w którym zatwierdza zaliczenie praktyk i efektów uczenia się na podstawie rozmowy i dokumentacji przedstawionej przez studenta.
  - c) wykonuje lub wykonywał inne aktywności zawodowe - w tym przypadku do wniosku należy dołączyć dokument potwierdzający aktywność zawodową (np. referencje, zaświadczenie) oraz potwierdzenie realizacji efektów uczenia się w wykonywanej aktywności zawodowej podpisane przez uprawnioną do tego osobę Studentom będącym pracownikami służb mundurowych w uzasadnionych przypadkach związanych z koniecznością zachowania poufności informacji Dziekan może zaliczyć praktykę bez przekładania wszystkich lub części wymaganych dokumentów.
- 4) W przypadku częściowego zaliczenia praktyk student ma obowiązek zaliczenia pozostałej części zgodnie z programem praktyk, co jest warunkiem dopuszczania studenta do egzaminu dyplomowego.
- 5) W przypadku studentów I stopnia, gdzie wymiar praktyk wynosi 960 godzin, student może wnioskować o zaliczenie częściowe w wymiarze 160 godzin (1 miesiąc) co daje możliwość zaliczenia podstawowych modułów z programu praktyk jakąkolwiek aktywnością zawodową. Natomiast 800 godzin należy zrealizować zgodnie z kierunkiem studiów tak, aby student osiągnął efekty uczenia się założone w modułach programowych praktyk.

#### **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:

<b>Kategoria</b>	<b>Wiedza</b>	<b>Umiejętności</b>	<b>Kompetencje społeczne</b>
Metody:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egzaminacje ustne – standaryzowane</li> <li>- Egzaminacje pisemne – pytania otwarte, testy jedno –, bądź wielokrotnego wyboru, tekst z lukami, mini – testy, zadania, zadania rachunkowe</li> <li>- Ocena prac pisemnych, indywidualnych lub zespołowych, np.: projekty, scenariusze działań, analizy przypadku, symulacje procesów, recenzje artykułów</li> <li>- Ocena prezentacji projektu zespołowego lub indywidualnego w oparciu o prezentacje multimedialne, scenariusze, symulacje etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egzaminacje ustne i pisemne</li> <li>- Obserwacja wykonania zadania lub projektu indywidualnego lub zespołowego</li> <li>- Ocena pracy indywidualnej lub zespołowej podczas zajęć</li> <li>- Ocena aktywności podczas działań praktycznych</li> <li>- Ocena prezentacji/projektu</li> <li>- Obserwacja i analiza prac lub innych wyników działań studenckich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obserwacja i analiza projektów lub zadań pod kątem gotowości do podejmowania działań zgodnych ze wskazanymi kompetencjami społecznymi,</li> <li>- Obserwacja zachowań i kompetencji społecznych podczas działań praktycznych</li> <li>- Samoocena</li> <li>- Ocena aktywności poza zajęciami – udział w kołach zainteresowań, konferencjach naukowych, konkursach, projektach</li> </ul>

## E) PLAN ZAJĘĆ



## Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu (Wydział Ekonomiczny w Szczecinie) Plan studiów dla naboru 2026/2027

 Studia stacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia - Specjalność: **Dietetyka w sporcie i rekreacji**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III												
			sem IV						sem V						sem VI						
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	40	20E	20z				2													
2	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	40	20E	20z				2													
3	DIETY ALTERNATYWNE	52							20E		32z				3						
4	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	52							20E		32z				3						
5	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	40							20E	20z				2							
6	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKCIE WYSIŁKU FIZYCZNEGO	52														20E	32z				3
7	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	32															32z				2
8	SUPLEMENTACJA W SPORCIE	52														20E	32z				3
<b>SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH</b>		<b>360</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>40</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	
			<b>80</b>						<b>144</b>						<b>136</b>						

Studia stacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia - Specjalność: **Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III											
			sem IV						sem V						sem VI					
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	40	20E	20z				2												
2	PSYCHODIETETYKA	40	20E	20z				2												
3	DIETY ALTERNATYWNE	52							20E		32z				3					
4	MEDYCYNA STYLU ŻYCIA	40							20E	20z					2					
5	PORADNICTWO DIETETYCZNE	52							20E	32z					3					
6	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROÓB DIETEZALEŻNYCH	32														32z				2
7	SUPLEMENTY DIETY	52														20E	32z			3
8	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA	52														20E	32z			3
<b>SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH</b>		<b>360</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>40</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
			<b>80</b>						<b>144</b>						<b>136</b>					

Studia stacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia - Specjalność: **Dietetyka kliniczna**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III											
			sem IV						sem V						sem VI					
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS
1	ŻYWIENIE KLINICZNE W WYBRANYCH JEDNOSTKACH CHOROBYCH	40	20E	20z				2												
2	ŻYWIENIE KOBIET CIĘŻARNYCH ORAZ KARMIĄCYCH	40	20E	20z				2												
3	NUTRIGENOMIKA	52							20E	32z					3					
4	NEURODIETETYKA	40							20E	20z					2					
5	ŻYWIENIE W CHOROBYCH METABOLICZNYCH I GASTROENTEROLOGII	52							20E	32z					3					
6	PORADNICTWO ŻYWIENIOWE W CHOROBYCH NOWOTWOROWYCH	32														32z				2
7	DIETETYKA W GERIATRII I GERONTOLOGII	52														20E	32z			3
8	ŻYWIENIE W CHOROBYCH AUTOIMMUNOLOGICZNYCH I DIETEZALEŻNYCH	52														20E	32z			3
<b>SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH</b>		<b>360</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>40</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
			<b>80</b>						<b>144</b>						<b>136</b>					



## Studia niestacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia

 Specjalność: **Dietetyka w sporcie i rekreacji**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III											
			sem IV						sem V						sem VI					
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	30	15E	15z				2												
2	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	30	15E	15z				2												
3	DIETY ALTERNATYWNE	45							15E		30z				3					
4	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	45							15E		30z				3					
5	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	30							15E	15z					2					
6	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKCIE WYSIŁKU FIZYCZNEGO	45														15E	30z			3
7	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	30															30z			2
8	SUPLEMENTACJA W SPORCIE	45														15E	30z			3
<b>SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH</b>		<b>300</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
			<b>60</b>						<b>120</b>						<b>120</b>					

Studia niestacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia  
 Specjalność: **Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III													
			sem IV						sem V						sem VI							
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS		
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	30	15E	15z				2														
2	PSYCHODIETETYKA	30	15E	15z				2														
3	DIETY ALTERNATYWNE	45							15E		30z				3							
4	MEDYCYNĄ STYLU ŻYCIA	30							15E	15z					2							
5	PORADNICTWO DIETETYCZNE	45							15E	30z					3							
6	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH	30														30z					2	
7	SUPLEMENTY DIETY	45													15E	30z					3	
8	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA	45													15E	30z					3	
<b>SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH</b>		<b>300</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	
			<b>60</b>						<b>120</b>						<b>120</b>							

## Studia niestacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia

 Specjalność: **Dietetyka kliniczna**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III												
			sem IV						sem V						sem VI						
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	
1	ŻYWIENIE KLINICZNE W WYBRANYCH JEDNOSTKACH CHOROBYCH	30	15E	15z				2													
2	ŻYWIENIE KOBIET CIĘŻARNYCH ORAZ KARMIĄCYCH	30	15E	15z				2													
3	NUTRIGENOMIKA	45							15E	30z					3						
4	NEURODIETETYKA	30							15E	15z					3						
5	ŻYWIENIE W CHOROBYCH METABOLICZNYCH I GASTROENTEROLOGII	45							15E	30z					2						
6	PORADNICTWO ŻYWIENIOWE W CHOROBYCH NOWOTWOROWYCH	30														30z					2
7	DIETETYKA W GERIATRII I GERONTOLOGII	45														15E	30z				3
8	ŻYWIENIE W CHOROBYCH AUTOIMMUNOLOGICZNYCH I DIETYZALEŻNYCH	45														15E	30z				3
<b>SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH</b>		<b>300</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
			<b>60</b>						<b>120</b>						<b>120</b>						