

Uchwała nr 248/2026
Senatu Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu
z dnia 31 lipca 2026 roku

w sprawie ustalenia programu studiów dla kierunku
Dietetyka
na studiach I stopnia o profilu praktycznym, niestacjonarnych,
dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku akademickiego 2026/2027
w Filii w Warszawie Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu

Działając na podstawie § 28 ust. 1 pkt 4 lit. b Statutu Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu nadanego uchwałą nr 16/11/2026 Zarządu Centrum Rozwoju Szkół Wyższych Merito sp. z o.o. (Założyciela Uczelni) z dnia 10 marca 2026 roku w sprawie wprowadzenia zmian w Statucie Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu, na wniosek Zarządu Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu oraz po zasięgnięciu opinii samorządu studenckiego, Senat Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu:

§ 1

1. Ustala program studiów dla kierunku *Dietetyka* I stopnia o profilu praktycznym, stacjonarnych i niestacjonarnych, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku akademickiego 2026/2027 w Filii w Warszawie Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu.
2. Program studiów, o którym mowa w ust. 1 stanowi załącznik do uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Wyniki głosowania:

- 1/ uprawnionych do głosowania: **15**
- 2/ oddano **13** głosów, w tym **13** głosów ważnych, w tym:
 - za przyjęciem uchwały: **13** głosów
 - przeciwko uchwale: **0** głosów
 - wstrzymało się: **0** głosów

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez

Ryszard Sowiński

Data: 2026.07.31 15:15:04 CEST

dr hab. Ryszard Sowiński, prof. UWSB Merito
Rektor Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu



Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu
Wydział Przedsiębiorczości i Innowacji w Warszawie

Program studiów
dla kierunku
Dietetyka
studia I stopnia

Studia: stacjonarne i niestacjonarne

Profil: praktyczny

Rok akademicki 2026/2027

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia	praktyczny
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	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 - 2789 studia niestacjonarne - 2294
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat
Wymiar praktyk zawodowych	960
Język prowadzenia studiów	polski
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2026/2027

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się Dietetyka, studia I stopnia, profil praktyczny	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się dla poziomu 6 PRK
Wiedza Absolwent zna i rozumie:		
D_I_W01	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych;	P6S_WG
D_I_W02	w stopniu zaawansowanym zastosowanie praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii;	P6S_WG
D_I_W03	w zaawansowanym zakresie mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne uwarunkowania cech i chorób człowieka i ich związek z żywieniem, a także znaczenie dietoterapii w profilaktyce i wspomaganiu leczenia tych chorób;	P6S_WG
D_I_W04	w stopniu zaawansowanym wpływ żywienia i środowiska na regulację epigenetyczną i funkcjonowanie genów oraz modele żywieniowe w ujęciu ewolucyjnym;	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, a także zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia;	P6S_WG
D_I_W07	etiopatogenezę, obraz kliniczny, zasady rozpoznawania i w stopniu zaawansowanym zasady leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego;	P6S_WG
D_I_W08	w stopniu zaawansowanym zagadnienia diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością;	P6S_WG
D_I_W09	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia;	P6S_WK
D_I_W10	w stopniu zaawansowanym znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w	P6S_WG

	profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych;	
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	w zaawansowanym zakresie czynniki rozwoju człowieka (biologiczne, społeczne i humanistyczne) warunkujące przebieg jego cyklu życia;	P6S_WG
D_I_W14	w stopniu zaawansowanym okresy rozwoju dziecka, podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego;	P6S_WG
D_I_W15	w stopniu zaawansowanym surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych;	P6S_WG
D_I_W16	chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz w stopniu zaawansowanym ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej;	P6S_WG
D_I_W17	w zaawansowanym zakresie znaczenie żywności ekologicznej oraz pojęcia związane z jej produkcją i dystrybucją;	P6S_WG
D_I_W18	w stopniu zaawansowanym zastosowanie żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców;	P6S_WG P6S_WK
D_I_W19	w zaawansowanym zakresie zasady produkcji żywności genetycznie modyfikowanej oraz potencjalne korzyści i ryzyko związane z jej stosowaniem w żywieniu człowieka;	P6S_WG
D_I_W20	w stopniu zaawansowanym systemy i zasady bezpieczeństwa żywności oraz organizacji pracy w żywieniu zbiorowym;	P6S_WG
D_I_W21	w stopniu zaawansowanym organizację systemów żywienia zbiorowego, w tym żywienia szpitalnego;	P6S_WG
D_I_W22	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej;	P6S_WK
D_I_W23	w stopniu zaawansowanym zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji;	P6S_WG P6S_WK
D_I_W24	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa przedsiębiorstw oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym działaniu jednostek gospodarczych;	P6S_WK
D_I_W25	w stopniu zaawansowanym metodykę badań sposobu żywienia oraz zasady analizy wyników	P6S_WG P6S_WK

	badan żywniowych z wykorzystaniem narzędzi matematyczno-statystycznych;	
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 stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe;	P6S_WG P6S_WK
D_I_W28	złożone relacje między naukami o zdrowiu a dyscyplinami z zakresu nauk społecznych.	P6S_WK
Umiejętności Absolwent potrafi:		
D_I_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców;	P6S_UW
D_I_U02	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego, w tym projektować plany żywieniowe dostosowane do poszczególnych etapów życia człowieka oraz jego stanu fizjologicznego i zdrowotnego;	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	przewodzić dokumentację postępowań dietetycznych 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 oraz 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, antyżywniowe, zapachowe i barwniki, a także wyjaśniać ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazywać wiedzę na ten temat;	P6S_UW

D_I_U22	przewidywać skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta;	P6S_UW
D_I_U23	dokonywać adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku;	P6S_UW
D_I_U24	analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i kierować się zasadami HACCP;	P6S_UW
D_I_U25	proponować formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta;	P6S_UW
D_I_U26	analizować zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, a także tworzyć scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych;	P6S_UU
D_I_U27	udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	P6S_UW
D_I_U28	uwzględniając psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, efektywnie i w sposób empatyczny komunikować się z pacjentem/klientem;	P6S_UK
D_I_U29	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (na poziomie B2);	P6S_UK
D_I_U30	samodzielnie planować własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego pozaformalnego uczenia się przez całe życie;	P6S_UU
D_I_U31	brać udział w debacie, przedstawiać swoje stanowisko, oceniać konstruktywnie prezentowane opinie i dyskutować o nich.	P6S_UK
Kompetencje społeczne Absolwent – jest gotów do:		
D_I_K01	dostrzegania własnych ograniczeń oraz korzystania z pomocy innych specjalistów w sytuacjach wymagających interdyscyplinarnego podejścia do pacjenta/klienta;	P6S_KK
D_I_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych;	P6S_KR
D_I_K03	odpowiedzialnego pełnienia roli zawodowej dietetyka, w tym podejmowania decyzji w oparciu o aktualną wiedzę i dobro pacjenta/klienta;	P6S_KR 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_KR P6S_KO
D_I_K06	stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta/klienta i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych;	P6S_KR
D_I_K07	przestrzegania 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 oraz 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 ZAPEWNIJĄCĄCYCH UZYSKANIE EFEKTÓW

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

Kierunkowe efekty uczenia się

Symbol efektu			
JĘZYK OBCY			
PODSTAWY KOMUNIKACJI			
OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ			
PODSTAWY EKONOMII			
METODYKA PRACY PROJEKTOWEJ			
PROSEMINARIUM			
WYZWANIA RYNKU PRACY			
PRZEDMIOT KIERUNKOWY W JĘZYKU ANGIELSKIM - METODY LECZENIA OTYŁOŚCI	1		
BHP			
TECHNOLOGIE INFORMACYJNE I APLIKACJE BIUROWE			
ANATOMIA CZŁOWIEKA	1		
PODSTAWY CHEMII	1	1	
BIOCHEMIA	1		
PODSTAWY PSYCHOLOGII			
PODSTAWY SOCJOLOGII			
CHEMIA ŻYWNOSĆCI		1	
FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA		1	
PODSTAWY GENETYKI CZŁOWIEKA			
PSYCHOLOGIA ZDROWIA			
MIKROBIOLOGIA OGÓLNA I MIKROBIOLOGIA ŻYWNOSĆCI	1		
PARAZYTOLOGIA	1		
PROMOCJA ZDROWIA			
DIETETYKA OGÓLNA	1		
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO	1	1	
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA CHOREGO			
DIETETYKA PEDIATRYCZNA			
KLINICZNY ZARYS CHOROÓB	1		
ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE	1		
FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA	1		
EDUKACJA ŻYWIENIOWA			
SPOŁECZNO-KULTUROWE KONTEKSTY ODŻYWIANIA			
ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH	1		
PRAWO I POLITYKA SPOŁECZNA W OCHRONIE ZDROWIA			
ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOSĆCI	1		
HIGIENA, TOKSYKOLOGIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSĆCI	1	1	
TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆCI I PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	1		
NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W DIETETYCE			
TECHNOLOGIE GASTRONOMICZNE I TECHNIKI KULINARNE	1		
TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE			
BIOETYKA I ETYKA ZAWODU DIETETYKA			
PIERWSZA POMOC PRZEDMEDYCZNA	1		
ORGANIZACJA PRACY DIETETYKA			
PSYCHOLOGIA KLINICZNA			
SEMINARIUM DYPLOMOWE			
PRAKTYKA KIERUNKOWA			
PRAKTYKA SPECJALNOŚCIOWA DIETETYKA W SPORTIE I REKREACJI			
PRAKTYKA SPECJALNOŚCIOWA PSYCHODIETETYKA I PORADNICTWO ZDROWEGO STYLU ŻYCIA			
PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI			
DIETY ALTERNATYWNE			

[illegible]

[illegible]

Efekty uczenia się specjalnościowe

[illegible]

D_I_W25														
D_I_W26														1
D_I_W27								1	1		1			1
D_I_W28								1		1				1
Umiejętności														
D_I_U01										1				1
D_I_U02														
D_I_U03				1	1									
D_I_U04			1	1			1							
D_I_U05														
D_I_U06														
D_I_U07				1										
D_I_U08			1											
D_I_U09					1									
D_I_U10					1									
D_I_U11			1											
D_I_U12														
D_I_U13										1				
D_I_U14														
D_I_U15		1	1	1	1							1		
D_I_U16							1					1		
D_I_U17														
D_I_U18														
D_I_U19														
D_I_U20														
D_I_U21														
D_I_U22							1					1		
D_I_U23														
D_I_U24														
D_I_U25		1							1					
D_I_U26	1			1				1	1	1	1			1
D_I_U27														
D_I_U28								1	1	1	1			1
D_I_U29														
D_I_U30							1							
D_I_U31								1			1			
Kompetencje społeczne														
D_I_K01						1						1		
D_I_K02										1				
D_I_K03	1						1							
D_I_K04					1				1		1			

D_I_K05						1								
D_I_K06		1	1	1					1	1		1		
D_I_K07														
D_I_K08				1	1									
D_I_K09			1						1	1				1
D_I_K10											1			1

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

Nazwa zajęć / specjalności	Opis zajęć / specjalności
STUDIOWANIE W WSB MERITO	Wprowadzenie do danego kierunku studiów. Integracja grupowa. Autoprezentacja. Komunikacja w grupie. Wprowadzenie do zasad studiowania (w tym regulacji / aktów prawnych) i organizacji dydaktyki.
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.
METODYKA PRACY PROJEKTOWEJ	Studiowanie: na czym polega nauka na poziomie akademickim, jak wykorzystać walory zajęć akademickich dla budowania własnych kompetencji, jak uczy się osoba dorosła – co na początku studiów warto wiedzieć o własnych zasobach przydatnych do studiowania. Na pamięć czy ze zrozumieniem: jak działa pamięć (informacje podstawowe), co zrobić, żeby zapomnieć (płytkie przetwarzanie informacji), co zrobić, żeby zapamiętać (głębokie przetwarzanie informacji) Notowanie: czemu służy zapisywanie, klasyczna notatka linearna – jak notować mądrze, a nie dużo, notatka nielinearna – jak tworzyć mapy myśli zgodnie z koncepcją Tony'ego Buzana, - nieklasyczna notatka linearna – jak to się robi na Uniwersytecie Cornella, słaba silna wola – czy na pewno istnieje takie zjawisko, powody odkładania na potem, jak być produktywnym mimo pokus, jak formułować wyzwania dla siebie (cel opracowany z pomocą metody SMART). Komunikacja wizualna i wprowadzenie do tworzenia prezentacji : myślenie wizualne, typowe błędy w prezentacjach, szum vs. sygnał, czyli co zrobić, żeby przekazywanie informacji było skuteczne, typy prezentacji, analiza – dekonstrukcja prezentacji TED (case study). Analiza: 7 pytań do Twojej publiczności według Nancy Duarte, dlaczego przygotowujesz prezentację, w jaki sposób prezentacja będzie pomagać Ci w trakcie wystąpienia, co chcesz osiągnąć, jakimi zasobami dysponujesz, dlaczego ludzie mają Cię słuchać. Projektowanie: definiowanie celów ogólnych i szczegółowych prezentacji, rozwinięcie celów w narrację, typy i cele prezentacji (informacyjne, perswazyjne, edukacyjne, aktywujące, inspirujące, motywujące, bawiące), Modele prezentacji i cele za nimi stojące (Twitter pitch, Elewator pitch, Pecha Kucha, Ignite, TED), wizualizacja. Tworzenie: efektywna praca w Powerpoint, siatka w przestrzeni projektowej, praca z tekstem, praca z grafiką, wizualizacja danych, animacje, przygotowanie do wystąpienia. Dostarczanie: przygotowanie, jak radzić sobie z treścią, co zrobić, gdy sprzęt zawodzi. Ewaluacja: ocena jakości prezentacji i wystąpienia. Metoda projektu: historia metody projektu, myślenie projektowe, elementy projektu. Etapy pracy nad projektem: inicjacja, planowanie, realizacja, ewaluacja projektu, prezentacja efektów . Zespół projektowy: podział ról, zasady współpracy w zespole, fazy rozwoju zespołu, metody zarządzania zasobami ludzkimi w projekcie. Diagnozowanie potrzeb/problemów: znaczenie diagnozowania potrzeb w projekcie, sposoby diagnozowania potrzeb /problemów, błędy w procesie diagnozowania potrzeb /problemów.

	Cele i rezultaty projektu: cele ogólne, rezultaty projektu, metoda SMART. Ryzyka w projekcie: identyfikacja ryzyka, ocena ryzyka, monitorowanie i kontrola ryzyka. Komunikacja w projekcie: metody komunikacji w projekcie, zasady skutecznej komunikacji w projekcie, zarządzanie komunikacją w projekcie. Monitoring i ewaluacja projektu: monitoring a ewaluacja, rodzaje i kryteria ewaluacji, znaczenie ewaluacji w projekcie. Zmiana projektowa: zarządzanie zmianą w projekcie, metody zarządzania zmianą w projekcie. Narzędzia i metodyki zarządzania projektami: matryca logiczna projektu, harmonogram, karta projektu, raport o stanie projektu, wybrane metodyki i standardy zarządzania projektami.
WYZWANIA RYNKU PRACY	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).
TECHNOLOGIE INFORMACYJNE I APLIKACJE BIUROWE	Zapoznanie się z podstawowymi informacjami w zakresie: zapisu informacji w systemach informatycznych (kodowania, kompresji), a także sprzętu komputerowego, systemów operacyjnych, oprogramowania użytkowego i firmware'owego, sieci komputerowych, Internetu oraz podpisu elektronicznego i elementów kryptografii. Edytor tekstu Word (opcje podstawowe). Arkusz kalkulacyjny (wprowadzanie danych, typy danych, serie danych, formatowanie komórek, narzędzia edycyjne, sortowanie danych, filtrowanie danych, ustawienia strony i drukowanie, wprowadzenie do formuł i funkcji wbudowanych, adresacja komórek, nazwy komórek, wybrane funkcje matematyczne i statystyczne, funkcja logiczna JEŻELI, tworzenie wykresów, tabel przestawnych).
ANATOMIA CZŁOWIEKA	Anatomia ogólna. Schemat budowy ciała ludzkiego. Osie i płaszczyzny ciała. Ogólna budowa kości, Szkielet osiowy i szkielet kończyn. Budowa czaszki. Klasyfikacja i budowa połączeń kości. Wybrane zagadnienia z miologii. Działanie mięśni na stawy. Układ powłokowy. Budowa skóry. Wytwory naskórka. Krążenie osobnicze. Krążenie maczyno-płodowe. Układ limfatyczny. Układ krążenia. Budowa serca. Duży i mały obieg krwi. Typy naczyń krwionośnych. Budowa ścian naczyń krwionośnych. Drogi oddechowe górne i dolne. Opłucna, jama nosowa, gardło, krtań, tchawica, oskrzela, płuca. Podział układu pokarmowego. Jama ustna. Wielkie gruczoły jamy brzusznej - przełyk, żołądek, jelito cienkie i grube. Wątroba i trzustka. Rozwój otrzewnej. Układ moczowo-płciowy (rozwój, budowa, wady). Nerki, drogi wyprowadzające mocz. Podział układu nerwowego. Ośrodkowy układ nerwowy. Podział anatomiczny i czynnościowy ośrodkowego układu nerwowego. Budowa rdzenia kręgowego. Sploty somatyczne. Nerwy czaszkowe. Autonomiczny układ nerwowy. Narządy zmysłów. Układ wydzielania wewnętrznego. Anatomia topograficzna i podstawy anatomii szczegółowej podwzgórza, przysadki mózgowej, szyszynki, tarczycy, przytarczyc, nadnerczy, trzustki, grasicy, gonad.
PODSTAWY CHEMII	Budowa materii. Wiązania chemiczne w atomach i cząsteczkach. Masy cząsteczkowe, stany skupienia materii. Podstawowe reakcje chemiczne, równania chemiczne, wartościowość. Prawa tworzenia związków, stechiometria. Podział związków chemicznych. Charakterystyka głównych grup związków nieorganicznych: pierwiastki, tlenki i nadtlenki, wodorotlenki, kwasy i sole. Złożone substancje pochodzenia nieorganicznego. Roztwory i sposoby określania stężeń. Emulsja, zole i żele, mieszaniny. Dysocjacja, pH, bufor, elektrolity. Charakterystyka głównych grup związków organicznych: węglowodory alifatyczne i aromatyczne. Aldehydy, ketony, alkohole, eter, kwasy karboksylowe i hydroksykwas.

	Charakterystyka złożonych związków organicznych. Estry, tłuszcze, woski, węglowodany, terpeny i białka. Podstawowe związki biologicznie czynne. Substancje zapachowe. Barwniki. Witaminy. Ceramidy. Podstawowe substancje powierzchniowo czynne. Emulgatory i stabilizatory. Mydła i detergenty. Środki kondycjonujące. Konserwanty. Środki promieniochronne. Surowce drażniące, szkodliwe substancje chemiczne i ich wpływ na organizm i zdrowie człowieka.
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. Podstawowe prawa dziedziczenia w odniesieniu do genetyki człowieka: rodowody i symbole stosowane do ich zapisu; wywiad rodzinny i jego znaczenie w ustalaniu sposobu dziedziczenia chorób. Molekularne podłoże chorób ludzkich; techniki wykrywania mutacji w chorobach genetycznych. Badanie naturalnej zmienności populacji ludzkich. Zastosowania praktyczne technik wykrywania mutacji i polimorfizmów. Identyfikacja osób, ustalanie pokrewieństwa; genetyka człowieka a archeologia. Podstawy obliczania ryzyka wystąpienia choroby: elementy genetyki populacyjnej w odniesieniu do genetyki człowieka: efekt założyciela, częstość alleli i fenotypów w populacji. Dziedziczenie wielogenowe: badania bliźniąt. Mapowanie genów ludzkich przez analizę sprzężeń: obliczanie sprzężeń metodą lod score; ustalanie sprzężenia między markerem a potencjalnym genem odpowiedzialnym za chorobę, badania asocjacyjne. Ocena wyników diagnostyki i problemy etyczne związane z genetyką człowieka: badania przesiewowe, wiarygodność diagnostyki, czułość i specyficzność diagnostyczna, pozytywna i negatywna wartość predykcyjna; dyskusja o problemach etycznych w genetyce człowieka.
DIETETYKA OGÓLNA	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.
SPOŁECZNO-KULTUROWE KONTEKSTY ODŻYWIANIA	Ewolucja społeczno-kulturowa a zmiany nawyków żywieniowych. Społeczne konteksty anoreksji i bulimii w kulturze indywidualizmu. Zrównoważony rozwój vs. problemy żywieniowe Globalnej Północy i Południa. Autodiagnoza zdrowotna i biologiczne obywatelstwo. Społeczne „pomysły na odżywianie”: odżywianie w okresie PRL, współczesne trendy żywieniowe w sytuacji zdrowia i choroby. Fenomen coachów żywieniowych. Zarządzanie sukcesem: odżywianie wysokiej jakości w społecznościach tzw. Mordoru. Suplementacja w „zdrowym” odżywianiu. Społeczne „pomysły” na odżywianie: trendy żywieniowe.
PODSTAWY 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.
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 (możliwości, preferencje, zdolności, zamiłowania i zainteresowania, temperament, potrzeby, indywidualny styl działania, styl poznawczy). Zachowania społeczne. Poznanie społeczne i relacje społeczne. Podstawowe metody badawcze wykorzystywane w psychologii. Problemy etyczne badań naukowych i diagnostycznych.
JĘZYK OBCY	Przedstawianie się, powitania, podawanie podstawowych danych osobowych; Alfabet; Dane osobowe: zawód, stan cywilny, wiek, miejsce zamieszkania; Rodzina i przyjaciele; Czasownik to be w liczbie pojedynczej; Zaimki osobowe w funkcji podmiotu; Przyimek from; Składnia: zdania oznajmujące i pytające z zaimkami pytającymi (Wh-questions: what, where, where from, who, how); szyk w zdaniu; Czasowniki do, work, live w czasie Present Simple; Czasowniki to be i to have; Przyimki as, at, in; Przeczenie not; Nazwy zawodów i formy żeńskie/męskie tam, gdzie występują w języku angielskim; Czasownik speak; Zaimki osobowe w funkcji podmiotu; Zaimki dzierżawcze my, your; Składnia: pytania o rozstrzygnięcie, krótkie odpowiedzi, szyk w zdaniu. Zakupy: ceny; Meble, sprzęt; Opis przedmiotów codziennego użytku; Biuro i technika: wyposażenie miejsca pracy; Współczesna komunikacja; Rodzajniki określone i nieokreślone: a/an/the; Zaimki osobowe he, she, it, they w funkcji podmiotu; Przeczenia z czasownikiem to be oraz konstrukcją there is / there are; Czasowniki z dopełnieniem bliższym; Tworzenie liczby mnogiej rzeczowników. Czas wolny: hobby i zainteresowania, preferencje, określanie częstotliwości, prośby; Plany: propozycje, zaproszenia; Czas zegarowy; Preferencje; Żywność: artykuły spożywcze; Menu; Upodobania kulinarne i preferencje żywieniowe; Czasownik modalny can; Czasowniki go, read, meet w czasie Present Simple; zdania wtrącone; Przyimki w okolicznikach czasu; Przyimki w okolicznikach miejsca; Czasownik know w czasie Present Simple; inwersja w pytaniach; Czasowniki wyrażające preferencje: like, love, prefer, would like; Konstrukcja would like do wyrażania prośb, propozycji i preferencji; Czasownik eat; Tworzenie rzeczowników złożonych.

	Środki transportu; Podróże; Kalendarz: spotkania, obowiązki, plan dnia; Czas przeszły; Uroczystości i ważne wydarzenia; Podróże; Wyjątkowe doświadczenia i zdarzenia z przeszłości; Czasowniki regularne i nieregularne w czasie przeszłym; Czasownik take; czasowniki frazowe w zdaniu; Przyimki w okolicznikach czasu; Określenia czasu w zdaniu; Czasowniki frazowe; Czas przeszły: Past Simple — tworzenie i użycie; Tworzenie form czasu przeszłego czasowników regularnych i nieregularnych; Szyk w zdaniach w czasie Past Simple; Przyimki w okolicznikach czasu; Przyimki w okolicznikach miejsca (to, in); Czas przeszły czasownika to be — formy was/were — tworzenie i użycie. Orientacja w mieście: nazwy obiektów, określanie lokalizacji; Turystyka; Mieszkanie: opis, poszukiwanie mieszkania; Miasto i wieś: otoczenie miejsca zamieszkania, zalety i wady życia w danym miejscu, preferencje; Przyimki w okolicznikach miejsca; Forma dzierżawcza z apostrofem 's; Zaimki dzierżawcze his, her, their; Zaimki osobowe w funkcji podmiotu i dopełnienia; Czasowniki z dopełnieniem bliższym i pośrednim. Kłopoty: wypadki; Spotkania, zaproszenia; Plany i marzenia: możliwości, zdolności, priorytety; Zdrowie: porady, leczenie; Przyimki w okolicznikach czasu: before, after, in, on, at; Przyimek for w określaniu czasu trwania; Przyimki without i with; Czasownik modalny want to / konstrukcja would like to w czasie teraźniejszym; Konstrukcja be going to do wyrażania planów i zamiarów; Formy grzecznościowe w prośbach i zaproszeniach; Wyrażenia wzmacniające i zachęcające, np. do, please, come on; Czasownik modalny should w czasie teraźniejszym; Użycie trybu rozkazującego i czasownika should. Cechy osób; Ludzie kiedyś i dziś; Historia życia; Obowiązki domowe; Współmieszkańcy; Zasady ruchu drogowego: nakazy, zakazy, zezwolenia; Środowisko naturalne; Czas Present Perfect; Czas Past Simple czasowników to be i to have — poszerzenie wiadomości; Tworzenie przymiotników z przedrostkami, np. un-, in-, im-; Tryb rozkazujący czasowników frazowych; Zaimki osobowe w funkcji dopełnienia; Czasowniki modalne can, may, must, have to; Czasownik wear w czasie Present Simple. Ubrania: style i preferencje, porównania; Pogoda: zjawiska klimatyczne, prognoza pogody, klimat; Święta i uroczystości: zaproszenia, życzenia; Stopniowanie przymiotników i przysłówków, także nieregularnych; Porównania z konstrukcjami as...as, not as...as, than oraz prefer...to / would rather...than; Tworzenie przymiotników od rzeczowników za pomocą przyrostków, np. -less, -ful, -y; Spójniki because i so; Tryb przypuszczający z użyciem would — tworzenie form i użycie; Liczebniki porządkowe; Przyimki w okolicznikach czasu: on, from...to, between...and. Życie zawodowe i rodzina, wydarzenia z przeszłości; zaimki dzierżawcze our, your; czas Present Perfect — powtórzenie; czas Past Simple czasowników to be i to have; Urządzanie i meblowanie mieszkania, przeprowadzki; przyimki wskazujące kierunek i miejsce, np. to, into, onto, at, in, on; czasowniki wskazujące kierunek i miejsce, np. go, come, move, put, stand, sit; Turystyka, natura, krajoznictwo; tworzenie rzeczowników odczasownikowych, np. formy z końcówką -ing. Zakupy, artykuły spożywcze, opakowania, jednostki wagi; odmiana przymiotnika po rodzajniku nieokreślonym; Zwiedzanie miasta, turystyka; odmiana przymiotnika po rodzajniku określonym; Kultura, wydarzenia kulturalne, imprezy kulturalne; przyimki określające czas. Zdrowy styl życia, sport, dyscypliny sportowe; tryb przypuszczający z czasownikami modalnymi could i should; przyimki czasu; przysłówki czasu; Zdrowie, choroby, wypadki; spójniki because, so, therefore; zdanie okolicznikowe przyczyny ze spójnikiem because; Życie zawodowe, praca, gospodarka, rekrutacja pracowników; przymiotniki bez rodzajnika oraz kolejność przymiotników przed rzeczownikiem. W restauracji, kuchni, potrawy; spójnik that, zdania dopełnieniowe z that; Firma, prezentacja firmy, przedmioty codziennego użytku; konstrukcje czasownikowe wyrażające emocje, oczekiwania i wspomnienia, np. be happy about, look forward to, remember; Żywność, artykuły spożywcze; spójnik if/when; zdania warunkowe z if/when. Uczenie się języków, doświadczenia w uczeniu się, strategie uczenia się, angielski jako język obcy; spójniki czasowe when i while; zdania czasowe z when i while; Poczta i telekomunikacja, wysyłka prezentów; strona bierna w czasie teraźniejszym; Media, telewizja, programy telewizyjne, Internet; czasowniki z dopełnieniem bliższym i pośrednim; miejsce dopełnień w zdaniu wyrażonych zaimkami osobowymi. Turystyka, w hotelu, opisywanie lokalizacji w przestrzeni; pytania pośrednie z if/whether i how long; przyimki miejsca i ruchu, np. opposite, past, through; Podróżowanie i komunikacja, wymarzona podróż, dzienniki z podróży; przyimki miejsca i kierunku, np. in, at, on, to, into, onto, from; Pogoda i klimat, opisywanie pogody, prognozy pogody; konstrukcje czasownikowe z przyimkami, np. wait for, look at, listen to, talk about; pytania z przyimkiem, np. What are you waiting for? What are you interested in? Wydarzenia kulturalne i artystyczne, kalendarium imprez; przyimki miejsca i pochodzenia, np. from, out of, from the; Literatura, prasa, czytanie książek i gazet, ulubiona książka z dzieciństwa; czas przeszły Past Simple czasowników modalnych, np. could, had to, was/were able to; Państwo i społeczeństwo, administracja, dokumenty urzędowe, przestępczość; zaimki
--	--

	pytające which i what; zaimki wskazujące this, that, these, those; konstrukcje z czasownikami let, make, have something done. Komunikacja elektroniczna, Internet, wspólne użytkowanie pojazdów (carsharing); spójniki czasowe until i since; zdania okolicznikowe czasu z until i since; Szkoła, kształcenie, zawód; zaimki względne w funkcji podmiotu i dopełnienia: who, which, that; zdania względne; Praca za granicą, mobilność zawodowa, pobyty zagraniczne; czas przeszły Past Simple. Mieszkanie; Wyrażanie i uzasadnianie przypuszczeń z użyciem konstrukcji would, could, might; Czas wolny; Tworzenie przymiotników za pomocą przyrostków, np. -y, -ic, -al, -ful, -less; Podróże; Relacjonowanie osobistych doświadczeń; Czasowniki frazowe i określenia kierunku, np. go out, come in, get on, get off, go back; Szyk wyrazów w zdaniu; Miasto i wieś; Nowy start zawodowy; Tworzenie rzeczowników za pomocą przyrostków, np. -ness, -ity, -ship, -tion; Konstrukcje bezokolicznikowe z to. Jedzenie i picie; Tworzenie rzeczowników od przymiotników za pomocą przyrostków, np. -ness, -ity; Konstrukcje z przyminikami about it, with it, for it; Użycie konstrukcji przymikowych w zdaniach podrzędnych, np. that he is interested in it, what she is talking about; Odzież; Gospodarstwo domowe, relacje, wspólne życie; Konstrukcje wyrażające wzajemność: each other, one another. Spółeczeństwo, gotowość do pomocy: prośba o pomoc, oferowanie pomocy, odmowa pomocy; Tworzenie rzeczowników określających osoby za pomocą przyrostków, np. -er, -or, -ist, -ian; Tryb warunkowy odnoszący się do przeszłości oraz konstrukcje z would have / could have / should have; Środowisko, zmiany klimatyczne, ochrona środowiska; Strona bierna; Wyrażanie oskarżeń i żądań; Tworzenie rzeczowników od czasowników za pomocą przyrostków, np. -tion, -ment, -ance, -ing; Usługi; Wyrażanie uznania; Wyrażanie przypuszczeń z użyciem may, might, could, must; Porównywanie informacji; Tworzenie złożonych rzeczowników; Miejsce przeczenia not w zdaniu; Krytyka w miejscu pracy. Media; Wyrażanie opinii; Relacjonowanie własnych doświadczeń; Tworzenie złożonych przymiotników za pomocą przyrostków, np. -rich, -filled, -heavy; Anglicyzmy i zapożyczenia językowe; Czas przyszły Future Simple z will oraz konstrukcja be going to; Nauka; Edukacja, szkoła, studia w krajach anglojęzycznych; Opowiadania; Opis uczuć; Tworzenie rzeczowników od czasowników za pomocą przyrostków, np. -tion, -ment, -ing; Zdania względne z what, where, which i that; Formy zatrudnienia – umowa o pracę. Zmiany – kształtowanie życia na nowo; czasowniki z przedrostkami i czasowniki frazowe wyrażające zmianę, rozpoczęcie i zakończenie czynności, np. give up, start over, move in, move out, set up, take off; Migracja; Biografie zawodowe; Miejsca – opisywanie miejsca. Rodzina – konflikt pokoleniowy; Tworzenie rzeczowników za pomocą przyrostków, np. -ness, -ment, -tion, -ity; Media społecznościowe – autoprezentacja; Praca zespołowa; Kompetencje zawodowe; Tworzenie rzeczowników za pomocą przyrostków, np. -ation, -ion, -ment; Rozmowa kwalifikacyjna; Coworking. Sport; czasowniki frazowe i określenia kierunku z przyminikami, np. go in, come out, get back, move forward, turn around; Odżywianie; Rytm dnia; czasowniki frazowe i konstrukcje czasownikowe wyrażające rozpoczęcie, zakończenie, kontynuację i zmianę czynności, np. start up, set up, go on, carry on, give up, find out; Ogłoszenia o pracę – opisywanie ogłoszenia. Kariera; Sukces i porażka; Opowiadanie o własnych priorytetach; Tworzenie rzeczowników od przymiotników oraz użycie form -ing i imiesłówów jako rzeczowników, np. the unemployed, the injured, learning, working; Konsumpcja; Minimalizm; Czasowniki frazowe i konstrukcje wyrażające zmianę, usuwanie, utratę lub rezygnację, np. give up, get rid of, take away, remove, disappear; Synonimy: język ogólny vs. język potoczny; Wspólne życie – dobre sąsiedztwo: dialogi, kłótnie z sąsiadami; Przymiotniki z przyrostkami, np. -able, -ible, -ful, -less; Targi pracy. Życie w mieście; Mobilność; Zakładanie biznesu; Zaimki wskazujące – powtórzenie: this, that, these, those; Tworzenie rzeczowników z przedrostkami przeczącymi; Natura – zieleń w mieście; Rzeczowniki odczasownikowe, np. formy z końcówką -ing oraz rzeczowniki z przyrostkami -tion, -ment; Hałas i cisza; Czasowniki onomatopeiczne, np. buzz, hiss, bang, crash, whisper; Spójniki: although, despite, however/nevertheless – powtórzenie; Tworzenie rzeczowników zbiorowych i abstrakcyjnych za pomocą przyrostków, np. -hood, -ship, -dom. Analfabetyzm; Szkoła, nauka, trudności w nauce; Czasowniki modalne should i want to – powtórzenie; Przysłówki sposobu z przyrostkiem -ly; Subiektywne znaczenie czasowników modalnych, np. must, might, may, can't; Gdybanie: obce cywilizacje; Tryb warunkowy – powtórzenie; Przymiotniki z przyrostkami; Różnorodność; Pytania z przymikiem, np. What are you interested in?, What are you afraid of? – powtórzenie; Nazywanie i wyjaśnianie uprzedzeń; Przymiotniki z przyrostkami, np. -ant, -ent, -ous; Anonimowość w Internecie; Portret zawodowy. Szczęście; Zwroty z częściami ciała; Czasowniki modalne – powtórzenie; Wyrażanie niepewności; Zgadanie się; Sprzeciwianie się; Zaimki i przysłówki nieokreślone, np. someone, anyone, no one, somewhere, anywhere, nowhere; Subiektywne znaczenie czasowników modalnych, np. must, might, may, could, can't; Kryteria zawodowe; Zaimek it – powtórzenie; Czasowniki think, consider, keep, hold; Rasizm; Czas Present Perfect – powtórzenie;
--	--

	Rzeczowniki z przyrostkami -ist i -ism; Konstrukcje z czasownikami percepcji i przyzwolenia, np. hear/see/let someone do something. Kreatywność i gry komputerowe; Imiesłowy — powtórzenie: Present Participle i Past Participle; Relacjonowanie wspomnień; Tworzenie przymiotników za pomocą przyrostków, np. -y, -ful, -ive, -ous; Zawody w branży gier komputerowych; ghostwriting; Tworzenie rzeczowników za pomocą przyrostków, np. -ics, -ic, -um oraz innych typowych form, np. -tion, -ment; Mowa zależna — Reported Speech; Strona bierna — powtórzenie; Tworzenie przymiotników za pomocą przyrostków, np. -er, -ian, -al; Okoliczniki czasu. Tożsamość; Przyjaźń; Opis różnic między przeszłością a teraźniejszością; czasowniki frazowe i konstrukcje wyrażające rozpoczęcie, kontynuację, powrót i nawiązanie do wcześniejszych działań, np. start up, carry on, come back, refer to, follow up; Prowadzenie dyskusji online; wyrażenia modalne i dyskursywne wzmacniające lub łagodzące wypowiedź, np. actually, just, really, maybe, you know, I mean; Obraz samego siebie; Samoocena; Tworzenie rzeczowników za pomocą przyrostków, np. -ance, -ence, -ity, -ness; Konstrukcje z self-, np. self-image, self-esteem, self-confidence; Rodzajniki i kolejność przymiotników przed rzeczownikiem; Języki i wielojęzyczność; Przymiotniki z przyrostkami, np. -al, -ial, -ic, -ive. Mobilność i ruch; czasowniki frazowe i konstrukcje wyrażające ruch w różnych kierunkach, np. move around, walk around, turn around, go around, look around; Mowa zależna oraz tryb warunkowy; Strona bierna; Części ciała i ruch; Tworzenie czasowników od przymiotników, np. shorten, widen, strengthen, weaken; Edukacja zawodowa i studia; Słownotwórstwo związane z czasownikami ruchu i zmiany, np. fall, come, become, overcome, come back, fall down; Zgłoszenie wypadku przy pracy i w drodze do/z pracy; Ekologiczne podróżowanie. Zrównoważony rozwój; Interpretowanie cytatów; Czasowniki z dwoma prefiksami; Praca zdalna – wady i zalety; Starzenie się; Prezentowanie własnych priorytetów i ich uzasadnianie; Czasowniki z prefiksami er- i ver-; Rzeczowniki z sufiksami -ie, -ur i -tum; Rozmowa personalna; Pozytywna / negatywna ocena własnej pracy / współpracy; negocjowanie czegoś; formułowanie celów / życzeń. Zrównoważony rozwój; Interpretowanie cytatów; Czasowniki złożone i czasowniki frazowe z więcej niż jednym elementem, np. look forward to, get away with, put up with, run out of; Praca zdalna – wady i zalety; Starzenie się; Prezentowanie własnych priorytetów i ich uzasadnianie; Czasowniki frazowe i konstrukcje wyrażające zmianę, osiąganie celu, utratę lub transformację, np. achieve, become, turn into, lose, get rid of, change into; Tworzenie rzeczowników za pomocą przyrostków, np. -y, -ure, -dom, -hood, -ship; Rozmowa personalna; Pozytywna / negatywna ocena własnej pracy / współpracy; negocjowanie czegoś; formułowanie celów / życzeń. Gry językowe i aktywności nastawione na ćwiczenia komunikacyjne.
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, etiologia, terapia. Zaburzenia nastroju - zaburzenia dwubiegunowe, przyczyny i leczenie. Zaburzenia somatoformiczne i dysocjacyjne. Uzależnienie od substancji psychoaktywnych – kryteria diagnostyczne. Mechanizmy zaburzeń psychicznych w głównych nurtach teoretycznych i kierunki terapii Rodzaje zaburzeń osobowości Zaburzenia nastroju – zaburzenia depresyjne i depresja, etiologia, terapia Zaburzenia nastroju – zaburzenia dwubiegunowe, przyczyny i leczenie Zaburzenia somatoformiczne i dysocjacyjne Uzależnienie od substancji psychoaktywnych – kryteria diagnostyczne
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO	Podstawy żywienia dietetycznego. Normy żywienia i wyżywienia. Zasady układania jadłospisów dla klientów indywidualnych i stosowanych w żywieniu zbiorowym. Klasyfikacja i charakterystyka diet (podstawy klasyfikacji diet, dieta podstawowa, bogato-resztkowa, łatwo strawna, łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, o zmienionej konsystencji, papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez przetokę lub zgłębnik, kleikowa, ubogoenergetyczna, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, łatwo strawna bogatobiałkowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwo strawna niskobiałkowa. Postępowanie w niedoborach żywieniowych. Żywienie w wychudzeniu. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup ludności (niemowlęta, dzieci, młodzież, kobiety ciężarne i karmiące, kobiety, mężczyźni, osoby starsze).
MIKROBIOLOGIA OGÓLNA I	Podstawowe pojęcia i terminy stosowane w mikrobiologii. Biologia, cechy morfologiczne i systematyka drobnoustrojów.

MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI	Normalna flora przewodu pokarmowego i jej znaczenie w podtrzymywaniu stanu zdrowia i powstawaniu chorób. Rola prebiotyków i probiotyków w profilaktyce i leczeniu schorzeń przewodu pokarmowego. Drobnoustroje chorobotwórcze w żywności. Zatrucia pokarmowe. Przegląd najistotniejszych grup bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: pałeczki jelitowe, tlenowe i beztlenowe laseczki przetrwalnikujące, gronkowce, przecinkowce i in. Epidemiologia zakażeń przewodu pokarmowego. Środowisko produkcji i przetwarzania żywności. Człowiek, pomieszczenia produkcyjne, powietrze, flora bakteryjna produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Metody dezynfekcji i sterylizacji. Rodzaje opakowań żywności. Antybiotyki i czynniki przeciwdrobnoustrojowe. Drobnoustroje wykorzystywane w produkcji żywności. Procesy fermentacyjne; bakterie fermentacji mlekowej, bakterie octowe i bakterie fermentacji propionowej. Charakterystyka i rola drożdży oraz pleśni w mikrobiologii żywności. Bakterie wskaźnikowe, ogólna liczba bakterii, E. coli, pałeczki koli podobne, enterokoki, ogólna liczba Enterobacteriaceae, paciorkowce kałowe, paciorkowce grupy D. Wirusy w żywności (grupa Picornaviridae, wirus zapalenia wątroby typu A i C). Grzyby toksynotwórcze i ich toksyny. Mikrobiologia określonych grup produktów spożywczych: mięso i jego przetwory – zasady uboju, obróbki mięsa, dojrzewanie mięsa, trwałość mięsa, gnicie. Utrwalanie mięsa świeżego i sposoby jego pakowania. Wędliny, kiełbasy, wędzonki, inne wyroby mięsne. Drób i jego przetwory. Drobnoustroje chorobotwórcze i wskaźnikowe. Przetwórstwo mięsa drobiowego. Mikrobiologia konserw, techniki pasteryzacyjne. Czynniki wpływające na stan mikrobiologiczny konserw. Ryby świeże i mrożone, ocena ich świeżości, konserwowanie i pakowanie ryb świeżych i konserwowanych. Jaja świeże i ich stan mikrobiologiczny. Psucie się jaj. Mleko i jego przetwory. Naturalna flora bakteryjna mleka, drobnoustroje chorobotwórcze. Trwałość mleka surowego i przetworzonego. Mikrobiologia wody oraz surowców roślinnych. Ocena jakości mikrobiologicznej surowców roślinnych. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, normy prawne. Podstawy mikrobiologii żywności. BHP w pracowni mikrobiologicznej. Zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Podłoża stosowane do izolacji bakterii z żywności (gronkowce, pałeczki jelitowe, tlenowe i beztlenowe laseczki, pałeczki fermentacji mlekowej). Indykatory pH. Oznaczanie liczby bakterii w próbach żywności. Grzyby. Opis makroskopowy i mikroskopowy kolonii drożdży i pleśni. Mikrobiologia nabiału. Zdolności bakterii do hydrolizy białek na podłożu agarowym z mlekiem. Ocena zdolności rozkładu lecytyny na podłożu wzbogaconym emulsją żółtka jaja kurzego. Oznaczanie miana coli w mleku surowym, pasteryzowanym, UHT oraz w wodzie pitnej. Ocena ilości drożdży i pleśni w serze dojrzewającym. Mikrobiologia surowców roślinnych. Ocena jakości mikrobiologicznej surowców roślinnych. Surowy kalafior, truskawki, brukselka, kapusta. Izolacja bakterii fermentacji mlekowej z kiszzonej kapusty i kiszonych ogórków. Wskaźniki higieniczne i wskaźniki bezpieczeństwa żywności. Metody wykrywania Enterobacteriaceae, Staphylococcus aureus.
CHEMIA ŻYWNOŚCI	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 – fizykochemiczne właściwości wody, woda jako rozpuszczalnik w układach biologicznych, woda wewnątrzkomórkowa, aktywność wody, woda pitna. Budowa i skład chemiczny żywności. Węglowodany, tłuszcze, białka – budowa i ich właściwości fizyczne i chemiczne. Składniki mineralne i witaminy – budowa i właściwości fizyczne i chemiczne. Dodatki do żywności: budowa chemiczna i ich zakres działania – zwiększające trwałość, kształtujące cechy sensoryczne, kształtujące cechy fizyczne, dodatki skrobiowe i białkowe, dodatki bioaktywne, ułatwiające wyrób żywności, barwniki, substancje zapachowe, środki smakowo-zapachowe. Przedziały ADI. Charakterystyka składników bioaktywnych. Błonnik pokarmowy, oligosacharydy, związki fenolowe, fitoestrogeny, betalainy, glukozytolany, fityniany, karotenoidy, sterole roślinne, niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, bioaktywne

	peptydy uwalniane z białek żywności. Probiotyki i prebiotyki. Substancje stosowane w produkcji żywności niskokalorycznej. Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetwórstwa. Skażenie żywności. Suplementy diety, odżywki i używki. Technika pracy laboratoryjnej. Wykrywanie białek w produktach spożywczych. Przebieg denaturacji białka. Węglowodany w żywności: struktura, właściwości, odróżnianie cukrów prostych od złożonych, właściwości redukujące cukrów prostych. Karmelizacja cukrów: przebieg procesu, wpływ pH na proces karmelizacji. Rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych. Izolacja i wstępna charakterystyka wybranych olejków eterycznych.
BIOCHEMIA	Struktura i funkcje aminokwasów, peptydów i białek. Metabolizm białek. Zaburzenia metabolizmu lipidów. Struktura i funkcje lipidów i kwasów tłuszczowych. Metabolizm lipidów. Zaburzenia metabolizmu lipidów. Struktura i funkcje węglowodanów. Metabolizm węglowodanów. Zaburzenia metabolizmu węglowodanów. Enzymy – mechanizmy działania, inhibicja, regulacja, klasyfikacja. Niedobory enzymów trawiennych. Witaminy – rodzaje, mechanizmy działania. Witaminy jako komponenty strukturalne koenzymów. Hiper- i hipowitaminozy. Hormony – rola i mechanizm działania. Zaburzenia hormonalne. Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych. Omówienie metod analizy biochemicznej śliny i moczu. Omówienie metod badania właściwości białek. Budowa i funkcje DNA i RNA. Pierwotna i wtórna odpowiedź immunologiczna.
FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA	Wprowadzenie do przedmiotu. Komórki, tkanki, narządy, układy narządowe. Błona komórkowa i jej funkcje; receptory błonowe. Homeostaza: definicja, wskaźniki homeostazy, zaburzenia homeostazy; sprzężenia zwrotne i ich rola w utrzymaniu homeostazy. Homeostaza jako wyróżnik stanu zdrowia i choroby. Krew: skład osocza i elementy morfotyczne krwi, hematopoeza, grupy krwi, krzepnięcie, układ odpornościowy. Fibrynoliza. Neurofizjologia: organizacja układu nerwowego- ośrodkowy i obwodowy układ nerwowy, rola i działanie układu autonomicznego i somatycznego; nerwowa kontrola popędów, emocji oraz procesów snu i czuwania (świadomości), uczenie się i pamięć. Potencjał spoczynkowy błony komórkowej, potencjał czynnościowy, impuls nerwowy. Synapsy. 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 i smaku. Czucie i percepcja: drogi przewodzenia, ośrodki korowe. Fizjologia układu dokrewnego: wprowadzenia do fizjologii układu dokrewnego, dokrewna czynność podwzgórza. Hormony przedniego i tylnego płata przysadki mózgowej. Oś podwzgórzowo-przysadkowo-nadnerczowa. Szyszynka, tarczyca, przytarczycy, nadnercza, trzustka, gruczoły, jajniki, jądra. Regulacja neurohormonalna i hormonalna czynności organizmu; regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej, hormonalna regulacja wzrostu, hormonalna regulacja układu rozrodczego. Fizjologia układu krążenia: aktywność elektryczna i mechaniczna mięśnia sercowego, elektrokardiogram, pojemność minutowa serca, regulacja ciśnienia tętniczego krwi, regulacja lokalnego przepływu krwi. Regulacja czynności układu krążenia. Ośrodkowa, obwodowa, nerwowa, hormonalna i humoralna regulacja czynności serca i naczyń krwionośnych. Fizjologia układu oddechowego: budowa i funkcja układu oddechowego, mechanika oddychania, badania spirometryczne płuc, transport tlenu i dwutlenku węgla do krwi, wymiana gazowa w płucach, kontrola oddychania. Nerwowa i chemiczna regulacja oddychania: ośrodki oddechowe, rola chemoreceptorów i receptorów płuc. Fizjologia układu pokarmowego: procesy zachodzące w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. Regulacja motoryki, wydzielania, trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym, hormony żołądkowo –jelitowe. Fizjologia nerek: budowa anatomiczna i funkcje nerek, nerkowy przepływ krwi i filtracja kłębuszkowa, udział nerek w homeostazie organizmu. Mechanizmy zagęszczania i rozcieńczania moczu. Rola nerek w regulacji ciśnienia tętniczego i równowagi kwasowo-

	zasadowej. Układ renina-angiotensyna. Drogi i sposoby utraty wody i elektrolitów. Równowaga wodno-elektrolitowa organizmu i jej regulacja. Fizjologia integracyjna: regulacja temperatury ciała, oś mózgowo – trzewna, wysięk fizyczny. Całkowita przemiana materii i jej składowe.
PODSTAWY EKONOMII	Pojęcie ekonomii – ekonomia jako nauka o gospodarowaniu. Mikroekonomia a makroekonomia. Podstawowe prawa i mierniki ekonomiczne Gospodarka rynkowa – popyt i prawo popytu. Podaż i prawo podaży. Równowaga rynkowa – działanie mechanizmu rynkowego. Pozacenowe czynniki wpływające na popyt i podaź. Ingerencja państwa w działanie mechanizmu rynkowego. Paradoksy po stronie popytu (Giffena, Veblena, owczego pędu, spekulacyjny) Elastyczność cenowa popytu i przychody przedsiębiorstw – praktyczne zastosowanie elastyczności cenowej popytu. Dochodowa elastyczność popytu. Prawo Engla Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej – funkcja produkcji w krótkim okresie. Produkt całkowity, przeciętny, marginalny. Trzy etapy produkcji. Prawo malejących przychodów, koszty krótkookresowe: koszty stałe i koszty zmienne. Koszt całkowity, koszt przeciętny, koszt marginalny. Koszty długookresowe a korzyści skali Monopol, oligopol, duopol, konkurencja doskonała Główne nurty w historii myśli ekonomicznej i szkoły ekonomiczne Problem inflacji i bezrobocia w gospodarce rynkowej Cykl koniunkturalny i czynniki wzrostu gospodarczego. Rachunki narodowe (PKB, DN, PNN) Polityka monetarna i fiskalna państwa – emisja pieniądza, rola NBP i Rady Polityki Pieniężnej. Dług publiczny, deficyt budżetowy Gospodarka otwarta. Handel zagraniczny (eksport, import)
OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ	Rozróżnienie praw własności intelektualnej: prawo autorskie i pozostałe obszary. Pojęcie utworu. Prawa autorskie osobiste i majątkowe. Umowy prawnoautorskie. Naruszenie praw do utworów. Kwestie szczegółowe: prawa pokrewne, wizerunek i in. Ochrona baz danych. Własność przemysłowa – zakres ochrony – ogólna charakterystyka przedmiotów (wynalazki, wzory użytkowe, wzory przemysłowe, znaki towarowe, topografie układów scalonych, oznaczenia geograficzne) Ochrona własności przemysłowej na przykładzie znaków towarowych.
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).
PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	Zróżnicowane definicje osobowości. Specyfika nauki o osobowości. Główne kontrowersje w zakresie przedmiotu. Metafory osobowości człowieka. Podstawowe jednostki osobowości: cechy, struktury psychiczne, poznawcze i motywacyjne jednostki osobowości. Klasyczne ujęcia osobowości: skoncentrowana na uczeniu się teoria behawiorystyczna, psychodynamiczne podejście Freuda i koncepcje jego kontynuatorów: Junga, Adlera, Fromma, Horney i Ericksona. Poznawcze podejście do osobowości. Źródła i rola oczekiwań. Teoria konstruktów osobistych G. Kellygo. Koncepcja społeczno-poznawcza Bandury i Mischela. Osobowość jako proces. Związek osobowości z czynnikami poznawczymi, emocjonalnymi i motywacyjnymi.

	Osobowość a tożsamość. Dialogowe i narracyjne ujęcia osobowości. Osobowość w holistycznym ujęciu Gestalt. Podmiotowość i perspektywy rozwoju osobowości. Motywacja w poszczególnych paradygmatach teoretycznych: ewolucyjnym, psychodynamicznym, behawiorystycznym, poznawczym, humanistycznym i topologicznym. Motywacja w poszczególnych paradygmatach teoretycznych. Mechanizmy motywacji z perspektywy psychologii afektu, paradygmatu kognitywistycznego, ustaleń o motywacji wewnętrznej i motywacji osiągnięć. Specyficzne mechanizmy motywacyjne. Motywacja w procesie uczenia; pobudzenie a efekty uczenia się - prawo Yerkesa-Dodsona. Warunkowanie klasyczne jako podstawa procesów uczenia się; eksperymenty Pawłowa i Watsona. Zastosowanie prawidłowości warunkowania klasycznego w psychologii. Warunkowanie instrumentalne; wzmocnienia negatywne i pozytywne. Procedury stosowania wzmocnień. Wzmocnienia natychmiastowe a odroczone. Znaczenie wzmocnień w edukacji dzieci i dorosłych. Trudności w uczeniu się. Trening wyuczonej bezradności.
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. 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. Diagnostyka weterynaryjna i medyczna oraz oznaczanie pasożytniczych protistów. Postępowania dietetyczne w chorobach pasożytniczych. Badania laboratoryjne przeprowadzane w trakcie pojawienia się tych chorób. Profilaktyka chorób pasożytniczych w Polsce. Zagrożenia ze strony najbardziej niebezpiecznych gatunków pasożytów. Zagrożenia zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych.
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. 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.

	Zasady badań toksykologicznych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń żywności. Oznaczanie szczawianów w środkach spożywczych. Zasady analizy ryzyka zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne. Ocena toksykologiczna i higieniczna mleka. Obliczanie LD50 wybranych substancji toksycznych. Badanie właściwości fizykochemicznych wody oraz analiza chemiczna wody. Oszacowanie pobrania zanieczyszczeń z racją pokarmową i wybranymi potrawami. Obliczenia pobrania akrylamidu z racją pokarmową. Ocena jakości wody do picia.
TECHNOLOGIA 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. Opracowanie projektu technologicznego nowego/zmodyfikowanego produktu. Ocena wartości odżywczej i jakości sensorycznej nowego/zmodyfikowanego produktu i potrawy. Analiza wybranych wyróżników składu chemicznego, barwy metodą instrumentalną oraz oceny sensorycznej nowego/zmodyfikowanego produktu i potrawy.
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, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, w chorobie Leśniowskiego i Crohna, w zespole jelita drażliwego). Zasady żywienia w chorobach wątroby i dróg żółciowych w niewydolności wątroby, w zapaleniu wątroby, w marskości wątroby, w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w kamicy żółciowej. Żywienie w chorobach trzustki – w zapaleniu trzustki ostrym i przewlekłym. Żywienie 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. Żywienie w dnie moczanowej. Żywienie w chorobach stawów i tkanki łącznej. Żywienie w osteoporozie.
ORGANIZACJA PRACY DIETETYKA	Pojęcie marketingu, zastosowanie koncepcji marketingu w usługach. Narzędzia marketingu w opiece zdrowotnej. Zachowania pacjentów i rola dietetyka w opiece zdrowotnej. Etyczne i moralne uwarunkowania zawodu dietetyka. Edukacja zdrowotna i żywieniowa. Edukacja żywieniowa dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Promocja zdrowia. System opieki zdrowotnej w gospodarce. Narodowy system opieki zdrowotnej. Proces przebiegu reform w służbie zdrowia w Polsce. Próby reformy opieki zdrowotnej w USA Reformy systemu ochrony zdrowia w innych krajach europejskich. Warunki powodzenia reformy w ochronie zdrowia. System opieki zdrowotnej w Polsce Przegląd systemów opieki zdrowotnej w Unii Europejskiej Systemy opieki zdrowotnej w krajach pozaeuropejskich Różnice w systemach opieki zdrowotnej między krajami bogatymi i rozwijającymi się. Przedsiębiorczość, formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Działalność gospodarcza w aspekcie planowania. Otoczenie rynkowe przedsiębiorstwa. Badania marketingowe w praktyce. Przychody, koszty i dochody – prowadzenie ewidencji. Formy opodatkowania działalności gospodarczej .

	Teoria i praktyka zarządzania. Wizja i strategia organizacji. Kierowanie zespołami. Rozwiązywanie sporów i konfliktów w organizacji, negocjacje. Osobowość i umiejętności kierownicze. Style kierowania. Marketingowa koncepcja funkcjonowania firmy Marketingowa koncepcja produktu/usługi. Cykl życia produktu i usługi. Ceny i czynniki wpływające na ich poziom. Promocja i reklama. Opracowanie koncepcji marketingu wybranego produktu dietetycznego lub usługi. Prezentacja koncepcji. Ocena organizacji i zarządzania sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising). Etyczne i moralne uwarunkowania zawodu dietetyka. Ćwiczenia praktyczne. Organizacja pracy dietetyka. Ergonomia stanowiska. Działania marketingowe. Ćwiczenia praktyczne.
KLINICZNY ZARYS CHOROÓB	Wywiad w chorobach wewnętrznych. Badania diagnostyczne, prowadzenie dokumentacji medycznej. Rola edukacji i samokontroli w leczeniu chorób przewlekłych; metody i programy edukacji oraz zasady ich oceny. Cukrzyca: epidemiologia, rozpoznanie, typy cukrzycy, zaburzenia wydzielania insuliny, działanie insuliny; obraz kliniczny poszczególnych typów cukrzycy. Leczenie cukrzycy. Ocena skuteczności leczenia. Powikłania cukrzycy ostre i przewlekłe. Choroby układu krążenia: epidemiologia, obraz kliniczny, zasady leczenia (w tym leczenie nefarmakologiczne): niewydolność serca, choroba niedokrwienna i zawał serca, zaburzenia rytmu serca, nadciśnienie tętnicze, żylna choroba zakrzepowo zatorowa, zatorowość płucna, wady zastawkowe. Interakcje między lekami a pożywieniem. Wpływ na stan odżywienia. Dyslipidemie: metabolizm tłuszczów, epidemiologia, podstawy postępowania: leczenie farmakologiczne i nefarmakologiczne. Porfirie: epidemiologia, obraz kliniczny, podstawy postępowania. Choroby układu oddechowego: epidemiologia, obraz kliniczny, podstawy Diagnostyki i postępowania: zapalenia oskrzeli, płuc i opłucnej, rak płuca, gruźlica, zespół bezdechu sennego, astma/POCHP, mukowiscydoza, przewlekła niewydolność oddechowa. Wpływ na stan odżywienia. Choroby tarczycy i nadnerczy: epidemiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia, podstawy diagnostyki i postępowania. Alergie pokarmowe, nietolerancje- różnicowanie. Choroby nerek i dróg moczowych: epidemiologia, etiologia, obraz kliniczny, podstawy rozpoznawania i terapii, wpływ na stan odżywienia: kamica nerkowa, kłębuszkowe i odmiedniczkowe zapalenia nerek, ostra i przewlekła niewydolność nerek, nowotwory. Choroby przewodu pokarmowego: epidemiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia, podstawy rozpoznawania i postępowania, choroby przełyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego. Nowotwory przewodu pokarmowego; choroby wątroby i dróg żółciowych, choroby trzustki; leczenie dietetyczne w zależności od zaawansowania choroby. Choroby reumatyczne: epidemiologia, etiologia, obraz kliniczny, podstawy rozpoznawania i leczenia, wpływ na stan odżywienia. Kolagenozy, dna moczanowa, choroba zwyrodnieniowa stawów. Choroba nowotworowa: epidemiologia, etiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia. Profilaktyka chorób nowotworowych w tym chemoprewencja – fitozwiązki, zapobieganie biegunkom i wymiotom. Choroby i stany patologiczne wieku dziecięcego: fenyloketonuria, tężyca, krzywica, zaparcia, reflux żołądkowo-przełykowy, zapalenie wątroby, choroby zakaźne, choroby trzustki i nerek. Nietolerancje pokarmowe, biegunki, wymioty, brak łaknienia, niedobory pokarmowe. Stany pooperacyjne, oparzenia, chory nieprzytomny – postępowanie.
EDUKACJA ŻYWIENIOWA	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.
BIOETYKA I ETYKA ZAWODU DIETETYKA	Analiza i interpretacja zasad etyki zawodowej dietetyka na podstawie wybranych sytuacji zawodowych. Identyfikacja podstawowych wartości i norm etycznych oraz ocena przestrzegania praw pacjenta w praktyce dietetycznej. Rozwiązywanie problemów etycznych związanych z różnorodnością kulturową i religijną pacjentów oraz analiza wybranych zagadnień bioetycznych i etycznych aspektów prowadzenia badań naukowych z udziałem ludzi. Analiza przypadków dotyczących ochrony danych osobowych i zachowania tajemnicy zawodowej w pracy dietetyka. Ocena konsekwencji etycznych i prawnych naruszenia poufności informacji o pacjencie. Rozwiązywanie dylematów moralnych występujących w praktyce dietetycznej z wykorzystaniem argumentacji logicznej oraz wybranych teorii etycznych. Formułowanie i uzasadnianie decyzji zawodowych w sytuacjach konfliktu wartości.
NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W DIETETYCE	Portale internetowe oraz bazy danych dotyczące dietetyki. Media społecznościowe i aplikacje mobilne w dietetyce. Programy komputerowe w dietetyce. Urządzenia diagnostyczne wspomagające pracę dietetyka. Praca z wykorzystaniem programów stosowanych w dietetyce. Praca z wykorzystaniem aplikacji mobilnych dla pacjenta i dietetyka. Praca z wykorzystaniem urządzeń diagnostycznych stosowanych w dietetyce.
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TECHNIKI KULINARNE	Procesy technologiczne w gastronomii i ich wpływ na jakość przyrządzanych potraw. Trendy doskonalenia technik kulinarnych w produkcji potraw. Innowacyjne techniki kulinarne. Konserwowanie, utrwalanie oraz przechowywanie surowców do produkcji potraw oraz potraw gotowych. Organizacja zakładu gastronomicznego. Operacje mechaniczne i termiczne w technologii gastronomicznej. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji. Zasady przygotowywania potraw o właściwościach prozdrowotnych. Organoleptyczna ocena surowców do produkcji potraw i potraw gotowych. Obróbka wstępna i cieplna owoców, warzyw i roślin strączkowych. Zasady sporządzania i przechowywania surówek i sałatek. Obróbka wstępna i cieplna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych. Zasady produkcji wywarów. Obróbka wstępna i cieplna ryb i bezkręgowców morskich. Zasady produkcji wywarów. Produkcja ciast gotowanych i smażonych, drożdżowych, kruchych, półkruchych, parzonych, bezowych, biszkoptowych. Chemiczne i fizyczne środki spulchniające. Utrwalanie żywności metodami termicznymi oraz z wykorzystaniem substancji osmoaktywnych i zagęszczających.
DIETY ALTERNATYWNE	Wprowadzenie do tematyki diet alternatywnych. Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Dieta dr Haya – niełączenia makroskładników. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów / półproduktów / składników – dieta zgodna z grupą krwi, dieta kapuściana, south beach. Dieta paleolityczna, samuraja. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, 1000 kcal. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach ludności. Charakterystyka diety Cambridge opartej na gotowych mieszankach. Dieta śródziemnomorska jako jednej z najzdrowszych modeli żywienia. Dieta IF (intermittent fasting) dla osób aktywnych. Sporządzanie potraw stosowanych w dietach alternatywnych (dieta dr Haya, dieta Kopenhaska, dieta Atkinsa, dieta Kwaśniewskiego, dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE, wybrana wegetariańska, dieta Cambridge). Dobór produktów. Ocena wartości odżywczej, określanie konsekwencji stosowania tych diet.

	Analiza i ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).
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. Nietolerancja pokarmowa to nie alergia. Nietolerancje pokarmowe. Hipoteza zwiększonej przepuszczalności bariery jelitowej oraz jej znaczenie w wybranych zaburzeniach. 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, patogenezę; 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 (alaktozja). Pierwotna i wtórna nietolerancja laktozy. Diagnostyka (badania: bezpośrednie i pośrednie, wodorowy test oddechowy, wskazania do badania genetycznego). Nietolerancja fruktozy, nietolerancja histaminy -patomechanizmy, źródła pokarmowe, objawy, diagnostyka. Studium przypadku. Nadwrażliwości pokarmowe farmakologiczne, toksyczne, poinfekcyjne, wtórne. Metody oznaczania swoistych przeciwciał (immunoblotting, testu immunoenzymatycznego, techniki Real Time PCR, proteomiki – LC/MS, powierzchniowego rezonansu plazmonowego, szybkich testów przepływu bocznego). Regulacje prawne związane z obecnością alergenów w żywności (regulacje UE oraz inne). Znakowanie produktów spożywczych. Analiza materiałów źródłowych. 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, 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.
TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE	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. Znakowanie produktów spożywczych, w tym produktów ekologicznych i produktów o szczególnych wymaganiach jakościowych Towaroznawstwo mięsa i drobiu, wędlin i konserw mięsnych. Skład chemiczny mięsa i drobiu. Zmiany poubojowe tkanki mięśniowej. Wady mięsa związane z nieprawidłowym przebiegiem 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.
METODY LECZENIA OTYŁOŚCI (PRZEDMIOT KIERUNKOWY W JĘZYKU ANGIELSKIM)	Epidemiologia i przyczyny otyłości. Rodzaje otyłości i jej konsekwencje zdrowotne. Psychologiczne aspekty jedzenia i nadmiernej masy ciała. Metody diagnozowania i leczenia otyłości – zagadnienia podstawowe Regulacja łaknienia i sytości. Dieta w otyłości. Terapia ruchowa otyłości. Psychoterapia otyłości. Leczenie farmakologiczne otyłości. Kosmetyczne metody redukcji tkanki tłuszczowej. Techniki chirurgii bariatrycznej. Powikłania po zabiegach bariatrycznych. Plan edukacji żywieniowej osoby otyłej.
DIETETYKA PEDIATRYCZNA	Żywnienie kobiety ciężarnej a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka. Rozwój dziecka zdrowego. Normy i siatki centylowe. Praktyczna ocena stanu odżywienia dziecka z wykorzystaniem siatek centylowych. Ocena rozwoju dziecka w poszczególnych grupach wiekowych. 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 ketogeniczna. Mukowiscydoza. Zaburzenia odżywiania wieku dziecięcego – kompleksowe postępowanie dietetyczne. Anorexia nervosa. Bulimia. Nadwaga i otyłość. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca u dzieci. Leczenie żywieniowe w nowotworach wieku dziecięcego. Niedokrwistości niedoborowe. Profilaktyka krzywicy i żywienie w niedoborze wit. D. Wskazania do stosowania i zasady żywienia parenteralnego. Diety przemysłowe i żywienie enteralne na oddziale szpitalnym.

	Dieta bogatoresztkowa. Postępowanie dietetyczne i behawioralne w zaparciach. Biegunki zakaźne u dzieci – płynoterapia i żywienie.
ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH	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 odżywienia. Ocena sposobu żywienia osób starszych – ocena ryzyka niedoborów pokarmowych. Problem niedożywienia u osób starszych. Rola i znaczenie aktywności fizycznej w leczeniu osób starszych. Żywienie osób leżących oraz osób starszych w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Żywienie osób starszych w chorobach otępiennych. Rola rodziny w leczeniu żywieniowym osób starszych. Podstawy komunikacji z osobami starszymi.
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. Ekonomiczne, społeczne i kulturowe czynniki wpływające na zdrowie społeczeństwa. Metody diagnozowania sytuacji zdrowotnej oraz określania potrzeb zdrowotnych ludności. Wyznaczanie mierników zdrowia. Koszty społeczne i pośrednie w zdrowiu publicznym i polityce społecznej. Problem bezpieczeństwa zdrowotnego jednostki i populacji. Profilaktyka pierwotna i wtórna jako narzędzia polityki społecznej i zdrowia publicznego. Procesy globalizacji a zagrożenie zdrowia publicznego. Transformacja demograficzna i epidemiologiczna – nowe wyzwania dla zdrowia publicznego.
PROSEMINARIUM	Podstawowe pojęcia metodologii badań naukowych w naukach o zdrowiu (wiedza naukowa, fakt naukowy, teoria, metody badawcze). Podstawowe pojęcia metodologii badań naukowych w naukach o zdrowiu (wiedza naukowa, fakt naukowy, teoria, metody badawcze). Metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w pracach z zakresu dietetyki i nauk o zdrowiu. Zasady wyszukiwania, analizy i wykorzystania literatury naukowej (bazy danych, artykuły naukowe, źródła internetowe). Zasady etyczne prowadzenia badań i pisanie pracy dyplomowej (plagiat, autoplagiat, własność intelektualna, odpowiedzialne korzystanie ze źródeł i narzędzi cyfrowych). Standardy redagowania i struktura pracy dyplomowej zgodnie z wymaganiami uczelni. Organizacja procesu przygotowania pracy dyplomowej – współpraca z promotorem, etapy realizacji i harmonogram pracy. Zasady przygotowania i obrony pracy dyplomowej oraz kryteria jej oceny.
SEMINARIUM DYPLOMOWE	Omówienie zasad obowiązujących na seminarium dyplomowym, zasad pisanie pracy dyplomowej, zasad prowadzenia badań naukowych z uwzględnieniem kontekstu etycznego. Kontrakt dotyczący etycznego korzystania z narzędzi AI podczas przygotowania pracy dyplomowej (zasady etycznego korzystania z AI podczas pisanie pracy dyplomowej i zagrożenia związane z nieświadomym popełnieniem plagiatu) Przegląd literatury, segregacja oraz omówienie pod kątem zakresu tematycznego prac dyplomowych Dyskusja i wybór tematów prac, omówienie metod i koncepcji oraz metod gromadzenia i analizy danych, zatwierdzenie koncepcji prac dyplomowych Omówienie konstrukcji i zasad przygotowania części teoretycznej pracy Pisanie części teoretycznej, dyskusja nad uwagami. Zatwierdzenie części teoretycznej pracy. Pogłębienie wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie zasad organizacji i prowadzenia badań własnych, technik i metod Omówienie zasad opracowania wniosków końcowych, dyskusji wyników i rekomendacji wynikających z wniosków Pisanie kolejnych rozdziałów, dyskusja nad uwagami, zatwierdzenie pracy i omówienie kwestii związanych z dalszymi procedurami.

PRAKTYKA ZAWODOWA	Zapoznanie się z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji w danej placówce. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla pacjentów. Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu odżywienia pacjenta. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób zdrowych. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów. Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej. Poznanie regulaminów placówki i zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce. Zaznajomienie się z organizacją placówki. Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki. Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Uczestniczenie w opracowywaniu diet i jadłospisów. Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla osób z alergiami pokarmowymi. Udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzonych w danej placówce. Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki, udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych. Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych/pensjonariuszy. Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta/pensjonariusza. Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów/pensjonariuszy oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji. Wykonywanie opieki nad chorym/pensjonariuszem – pomoc w karmieniu. Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych. Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.
WYCHOWANIE FIZYCZNE	Celem zajęć jest rozwijanie sprawności fizycznej studentów, przygotowanie do aktywnego uczestnictwa w kulturze fizycznej, kształtowanie pożądanych postaw w działalności indywidualnej i zespołowej, kształtowanie aktywności ruchowej niezbędnej w różnych przejawach działalności życiowej.
SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA W SPORCIE I REKREACJI	Specjalność przygotowująca do planowania i realizacji strategii żywieniowych wspierających aktywność fizyczną, rozwój sprawności oraz osiągnięcie celów sportowych. Studenci zdobywają praktyczne kompetencje w zakresie żywienia osób aktywnych fizycznie, dietetycznego wspomaganie wysiłku, suplementacji oraz postępowania żywieniowego w wybranych chorobach i zaburzeniach metabolicznych.
SPECJALNOŚĆ: PSYCHODIETETYKA I PORADNICTWO ZDROWEGO STYLU ŻYCIA	Specjalność przygotowująca do wspierania osób w trwałej zmianie nawyków żywieniowych i zdrowotnych z wykorzystaniem wiedzy z zakresu dietetyki, psychologii oraz medycyny stylu życia. Studenci zdobywają praktyczne umiejętności prowadzenia poradnictwa dietetycznego, rozpoznawania psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych oraz wspierania osób z zaburzeniami odżywiania.

IV. PROGRAM STUDIÓW

Specjalności kształcenia dla rocznika 2026/27:

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

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

L.p.	Dziedziny nauki	Dyscypliny naukowe	Punkty ECTS	
			Liczba	%
1.	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	nauki o zdrowiu	157	87
2.	Dziedzina nauk rolniczych	technologia żywności i żywienia	23	13

C) 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 stac. – 97 ECTS studia nstac. – 77 ECTS
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	97 ECTS
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	9 ECTS
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	56 ECTS
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	40 ECTS

D) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka stanowi integralną część procesu kształcenia i podlega zaliczeniu na równi z innymi zajęciami objętymi planem studiów. Jej realizacja umożliwia osiągnięcie zakładanych kierunkowych efektów uczenia się. Wymiar praktyk dla studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2026/27 wynosi 960 godzin (40 ECTS). Praktyki mogą być realizowane w następujących podmiotach: w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (żłobki, przedszkola, szkoły, domy dziecka, zakładach opiekuńczo-wychowawczych, internatach) zakładach żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, restauracje, hotele), szpitalach, placówkach podstawowej opieki zdrowotnej (POZ) świadczących usługi z zakresu opieki koordynowanej, kuchniach ogólnych i działach żywienia, poradniach dietetycznych, poradniach psychodietetycznych, domach pomocy społecznej, zakładach opieki leczniczej, hospicjach, ośrodkach rehabilitacyjnych, klubach sportowych, klubach fitness, ośrodkach odnowy biologicznej. Celem praktyki

jest wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu poprzez zapoznanie studenta ze specyfiką pracy w różnych obszarach aktywności zawodowej dietetyka.

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

Każdy przedmiot został zdefiniowany na kartach przedmiotów pod kątem efektów uczenia się, treści programowych, w ramach których osiągañy jest dany efekt oraz metod weryfikacji osiągañia przez studentów poszczególnych efektów uczenia się. W ramach każdej z metod weryfikacji nauczyciel akademicki ustala kryteria i sposób oceny stopnia osiągnięcia danego efektu przez studenta.

Tabela nr 1. Zalecane sposoby weryfikacji efektów uczenia się w obszarach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zawarte w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Wydziału Przedsiębiorczości i Innowacji w Warszawie

Weryfikacja wiedzy	• Egzamin pisemny: test, dłuższa wypowiedź pisemna • Egzamin ustny • Praca zaliczeniowa (kolokwium, interpretacja tekstu źródłowego, opis przypadku, esej, zadanie problemowe itp.)
Weryfikacja umiejętności	• Ocena wykonania zadania, pokazu lub symulacji • Ocena realizacji i prezentacji projektu • Obserwacja studentów w trakcie wykonywania zadañ
Weryfikacja kompetencji społecznych	• Prezentacja projektu • Obserwacja studenta w trakcie wykonywania zadañ • Autoprezentacja dokonywana przez studenta • Ocena umiejętności pracy w grupie • Ocena wykonania ćwiczenia warsztatowego • Ocena stopnia zaangażowania studenta w działania na rzecz środowiska zewnętrznego

F) PLANY STUDIÓW

DIETETYKA, STUDIA I STOPNIA O PROFILU PRAKTYCZNYM

L.P.	SEM.	Nazwa zajęć	MOD.	SPOSÓB ZAL.	STUDIA STACJONARNE				GODZ.	STUDIA NIESTACJONARNE				GODZ.	ECTS				SUM.
					W	Ćw.	L	E-L		W	Ćw.	L	E-L		W	Ćw.	L	E-L	
1.	1.	STUDIOWANIE W UWSB MERITO	O	Zbo	3	3		4	10	3	3		4	10	0,5	0,5		0	1
2.	1.	BHP	O	Zbo				4	4				4	4					0
3.	1.	METODYKA PRACY PROJEKTOWEJ	O/KP	Z	3			42	45	3			42	45	1			4	5
4.	1.	WYZWANIA RYNKU PRACY	O/KP	Z		10			10		10			10		1			1
5.	1.	TECHNOLOGIE INFORMACYJNE I APLIKACJE BIUROWE	O	Z				15	15				15	15				1	1
6.	1.	ANATOMIA CZŁOWIEKA	K	E/Z	30	30			60	20	20			40	2	3			5
7.	1.	PODSTAWY CHEMII	K	Z	20		20		40	15		15		30	2		2		4
8.	1.	PODSTAWY GENETYKI CZŁOWIEKA	K	Z	20	20			40	15	15			30	2		2		4
9.	1.	DIETETYKA OGÓLNA	K	E/Z	15	15			30	10	10			20	1	1			2
10.	1.	PIERWSZA POMOC PRZEDMEDYCZNA	K	Z		15			15		15			15		1			1
11.	1.	PODSTAWY SOCJOLOGII	K	Z	2			18	20	2			18	20	0,5			1,5	2
12.	1.	PODSTAWY PSYCHOLOGII	K	Z	20				20	10				10	2				2
Razem					113	93	20	83	309	78	73	15	83	249	11	6,5	4	6,5	28
1.	2.	PSYCHOLOGIA KLINICZNA	K	Z	15	15			30	10	10			20	1	1			2
2.	2.	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA ZDROWEGO	K	E/Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
3.	2.	MIKROBIOLOGIA OGÓLNA I MIKROBIOLOGIA ŻYWNOSCI	K	E/Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
4.	2.	CHEMIA ŻYWNOSCI	K	Z	20		15		35	15		10		25	2		1		3
5.	2.	BIOCHEMIA	K	Z	20				20	15				15	2				2
6.	2.	FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA	K	E/Z	20		20		40	15		15		30	1		2		3
7.	2.	PODSTAWY EKONOMII	K	Z	15				15	15				15	1				1
8.	2.	OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ	O	Z		2		8	10		2		8	10		0,5		0,5	1
9.	2.	SPOŁECZNO-KULTUROWE KONTEKSTY ODŻYWIANIA	K	Z	10				10	10				10	1				1

10.	2.	JĘZYK OBCY 1	O	Z		14		16	30		14		16	30		2		1	3
11.	2.	PRAKTYKA ZAWODOWA	K	Zbo		192			192		192			192		8			8
12.	2.	WYCHOWANIE FIZYCZNE	O	Zbo		30			30					0					0
		Razem			130	253	95	24	502	110	218	55	24	407	10	11,5	7	1,5	30
1.	3.	PSYCHOLOGIA ZDROWIA	K	Z	15	15			30	10	10			20	1	1			2
2.	3.	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	K	Z	15	15			30	10	10			20	1	1			2
3.	3.	PARAZYTOLOGIA	K	Z	20	20			40	10	10			20	1	1			2
4.	3.	ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOSĆCI	K	Z	20		20		40	15		15		30	1		2		3
5.	3.	HIGIENA, TOKSYKOLOGIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSĆCI	K	E/Z	15	30			45	15	15			30	1	2			3
6.	3.	TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆCI I PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	K	Z	15		30		45	15		15		30	2		2		4
7.	3.	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA CHOREGO	K	E/Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
8.	3.	PODSTAWY KOMUNIKACJI	O/KP	Z		15			15		15			15		1			1
9.	3.	JĘZYK OBCY 2	O	Z		14		16	30		14		16	30		2		1	3
10.	3.	PRAKTYKA ZAWODOWA	K	Zbo		192			192		192			192		8			8
11.	3.	WYCHOWANIE FIZYCZNE	O	Z/E		30			30					0					0
Razem					115	331	80	16	542	90	266	45	16	417	8	16	6	1	31
1.	4.	ORGANIZACJA PRACY DIETETYKA	K	Z	15	15			30	10	10			20	1	1			2
2.	4.	KLINICZNY ZARYS CHOROÓB	K	Z	20	20			40	15	15			30	2	1			3
3.	4.	EDUKACJA ŻYWIENIOWA	K	E/Z	10	20			30	10	15			25	1	2			3
4.	4.	BIOETYKA I ETYKA ZAWODU DIETETYKA	K	Z		15			15		15			15		2			2
5.	4.	NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W DIETETYCE	K	E/Z	20	20			40	15	15			30	2	1			3
6.	4.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TECHNIKI KULINARNE	K	E/Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
7.	4.	PRZEDMIOT SPECJALNOŚCIOWY 1	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3
8.	4.	PROSEMINARIUM	K	Z		10			10		10			10		1			1
9.	4.	JĘZYK OBCY 3	O	Z		14		16	30		14		16	30		2		1	3
10.	4.	PRAKTYKA ZAWODOWA	K	Zbo		192			192		192			192		8			8

Razem					95	326	30	16	467	80	301	15	16	412	8	20	2	1	31
1.	5.	DIETY ALTERNATYWNE	K	Z	15	20			35	10	15			25	1	1			2
2.	5.	ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE	K	E	20				20	15				15	2				2
3.	5.	FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA	K	E/Z	20	20			40	15	15			30	1	2			3
4.	5.	TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE	K	Z	20		20		40	10		10		20	1		1		2
5.	5.	METODY LECZENIA OTYŁOŚCI (PRZEDMIOT KIERUNKOWY W JĘZYKU ANGIELSKIM)	K	Z	5		20		25	5			20	25	1			1	2
6.	5.	PRZEDMIOT SPECJALNOŚCIOWY 2	S	Z	15		20		35	15		15		30	1		2		3
7.	5.	PRZEDMIOT SPECJALNOŚCIOWY 3	S	Z	15	20			35	10	15			25	1	2			3
8.	5.	JĘZYK OBCY 4	O	E		14		16	30		14		16	30		2		1	3
9.	5.	SEMINARIUM DYPLOMOWE 1	S	Zbo		40			40		20			20		4			4
10.	5.	PRAKTYKA ZAWODOWA	S	Zbo		192			192		192			192		8			8
Razem					110	306	40	36	492	80	271	25	36	412	8	19	3	2	32
1.	6.	PROMOCJA ZDROWIA	K	E/Z	20	15			35	15	10			25	1				1
2.	6.	DIETETYKA PEDIATRYCZNA	K	Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
3.	6.	ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH	K	Z	20		15		35	15		10		25	1		1		2
4.	6.	PRAWO I POLITYKA SPOŁECZNA W OCHRONIE ZDROWIA	K	Z	15	10			25	10	10			20	0,5	0,5			1
5.	6.	PRZEDMIOT SPECJALNOŚCIOWY 4	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3
6.	6.	PRZEDMIOT SPECJALNOŚCIOWY 5	S	Z	15	20			35	10	15			25	1	2			3
7.	6.	PRZEDMIOT SPECJALNOŚCIOWY 6	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3
8.	6.	SEMINARIUM DYPLOMOWE 2	S	Zbo		40			40		20			20		4			4
9.	6.	PRAKTYKA ZAWODOWA	S	Zbo		192			192		192			192		8			8
Razem					115	317	45	0	477	95	277	25	0	397	6,5	18,5	3	0	28
Suma					678	1626	310	175	2789	533	1406	180	175	2294	51,5	91,5	25	12	180
Specjalność																			
Dietetyka w sporcie i rekreacji																			
1.	4.	ORGANIZACJA PRACY DIETETYKA	K	Z	15	15			30	10	10			20	1	1			2
2.	4.	KLINICZNY ZARYS CHOROÓB	K	Z	20	20			40	15	15			30	2	1			3
3.	4.	EDUKACJA ŻYWIENIOWA	K	E/Z	10	20			30	10	15			25	1	2			3

4.	4.	BIOETYKA I ETYKA ZAWODU DIETETYKA	K	Z		15			15		15			15		2			2
5.	4.	NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W DIETETYCE	K	E/Z	20	20			40	15	15			30	2	1			3
6.	4.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TECHNIKI KULINARNE	K	E/Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
7.	4.	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3
8.	4.	PROSEMINARIUM	K	Z		10			10		10			10		1			1
9.	4.	JĘZYK OBCY 3	O	Z		14		16	30		14		16	30		2		1	3
10.	4.	PRAKTYKA ZAWODOWA	K	Zbo		192			192		192			192		8			8
Razem					95	326	30	16	467	80	301	15	16	412	8	20	2	1	31
1.	5.	DIETY ALTERNATYWNE	K	Z	15	20			35	10	15			25	1	1			2
2.	5.	ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE	K	E	20				20	15				15	2				2
3.	5.	FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA	K	E/Z	20	20			40	15	15			30	1	2			3
4.	5.	TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE	K	Z	20		20		40	10		10		20	1		1		2
5.	5.	METODY LECZENIA OTYŁOŚCI (PRZEDMIOT KIERUNKOWY W JĘZYKU ANGIELSKIM)	K	Z	5		20		25	5			20	25	1			1	2
6.	5.	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	S	Z	15		20		35	15		15		30	1		2		3
7.	5.	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	S	Z	15	20			35	10	15			25	1	2			3
8.	5.	JĘZYK OBCY 4	O	E		14		16	30		14		16	30		2		1	3
9.	5.	SEMINARIUM DYPLOMOWE 1	S	Zbo		40			40		20			20		4			4
10.	5.	PRAKTYKA ZAWODOWA	S	Zbo		192			192		192			192		8			8
Razem					110	306	40	36	492	80	271	25	36	412	8	19	3	2	32
1.	6.	PROMOCJA ZDROWIA	K	E/Z	20	15			35	15	10			25	1				1
2.	6.	DIETETYKA PEDIATRYCZNA	K	Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
3.	6.	ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH	K	Z	20		15		35	15		10		25	1		1		2
4.	6.	PRAWO I POLITYKA SPOŁECZNA W OCHRONIE ZDROWIA	K	Z	15	10			25	10	10			20	0,5	0,5			1
5.	6.	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKcie WYSIŁKU FIZYCZNEGO	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3

6.	6.	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	S	Z	15	20			35	10	15			25	1	2			3
7.	6.	SUPLEMENTACJA W SPORCIE	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3
8.	6.	SEMINARIUM DYPLOMOWE 2	S	Zbo		40			40		20			20		4			4
9.	6.	PRAKTYKA ZAWODOWA	S	Zbo		192			192		192			192		8			8
Razem					115	317	45	0	477	95	277	25	0	397	6,5	18,5	3	0	28
Suma					678	1626	310	175	2789	533	1406	180	175	2294	51,5	91,5	25	12	180
Specjalność																			
Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia																			
1.	4.	ORGANIZACJA PRACY DIETETYKA	K	Z	15	15			30	10	10			20	1	1			2
2.	4.	KLINICZNY ZARYS CHOROÓB	K	Z	20	20			40	15	15			30	2	1			3
3.	4.	EDUKACJA ŻYWIENIOWA	K	E/Z	10	20			30	10	15			25	1	2			3
4.	4.	BIOETYKA I ETYKA ZAWODU DIETETYKA	K	Z		15			15		15			15		2			2
5.	4.	NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W DIETETYCE	K	E/Z	20	20			40	15	15			30	2	1			3
6.	4.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TECHNIKI KULINARNE	K	E/Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3
7.	4.	PSYCHODIETETYKA	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3
8.	4.	PROSEMINARIUM	K	Z		10			10		10			10		1			1
9.	4.	JĘZYK OBCY 3	O	Z		14		16	30		14		16	30		2		1	3
10.	4.	PRAKTYKA ZAWODOWA	K	Zbo		192			192		192			192		8			8
Razem					95	326	30	16	467	80	301	15	16	412	8	20	2	1	31
1.	5.	DIETY ALTERNATYWNE	K	Z	15	20			35	10	15			25	1	1			2
2.	5.	ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE	K	E	20				20	15				15	2				2
3.	5.	FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA	K	E/Z	20	20			40	15	15			30	1	2			3
4.	5.	TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE	K	Z	20		20		40	10		10		20	1		1		2
5.	5.	METODY LECZENIA OTYŁOŚCI (PRZEDMIOT KIERUNKOWY W JĘZYKU ANGIELSKIM)	K	Z	5			20	25	5			20	25	1			1	2
6.	5.	MEDYCYNĄ STYLU ŻYCIA	S	Z	15		20		35	15		15		30	1		2		3
7.	5.	PORADNICTWO DIETETYCZNE	S	Z	15	20			35	10	15			25	1	2			3
8.	5.	JĘZYK OBCY 4	O	E		14		16	30		14		16	30		2		1	3

8.	5.	SEMINARIUM DYPLOMOWE 1	S	Zbo		40			40		20			20		4			4	
9.	5.	PRAKTYKA ZAWODOWA	S	Zbo		192			192		192			192		8			8	
Razem						110	306	40	36	492	80	271	25	36	412	8	19	3	2	32
1.	6.	PROMOCJA ZDROWIA	K	E/Z	20	15			35	15	10			25	1				1	
2.	6.	DIETETYKA PEDIATRYCZNA	K	Z	15		30		45	15		15		30	1		2		3	
3.	6.	ŻYWIENIE OSÓB STARSZYCH	K	Z	20		15		35	15		10		25	1		1		2	
4.	6.	PRAWO I POLITYKA SPOŁECZNA W OCHRONIE ZDROWIA	K	Z	15	10			25	10	10			20	0,5	0,5			1	
5.	6.	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3	
6.	6.	SUPLEMENTY DIETY	S	Z	15	20			35	10	15			25	1	2			3	
7.	6.	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA	S	Z	15	20			35	15	15			30	1	2			3	
8.	6.	SEMINARIUM DYPLOMOWE 2	S	Zbo		40			40		20			20		4			4	
9.	6.	PRAKTYKA ZAWODOWA	S	Zbo		192			192		192			192		8			8	
Razem					115	317	45	0	477	95	277	25	0	397	6,5	18,5	3	0	28	
Suma					678	1626	310	175	2789	533	1406	180	175	2294	51,5	91,5	25	12	180	

- O** - zajęcia ogólnouczelniane
- O/KP** - zajęcia ogólnouczelniane - blok kompetencji przyszłości
- K** - zajęcia kierunkowe
- S** - zajęcia specjalnościowe