

PROGRAM STUDIÓW

DIETETYKA

STUDIA I STOPNIA

PROFIL PRAKTYCZNY

Rok akademicki rozpoczęcia cyklu kształcenia: 2021/2022

Warszawa, 25.02.2021

1.1 WSKAŹNIKI DOTYCZĄCE PROGRAMU STUDIÓW

Ogólne wskaźniki programu studiów

Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180
Łączna liczba godzin zajęć	Studia stacjonarne: 2588 godz. Studia niestacjonarne: 1712 godz.
Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych na wnioskowanym kierunku przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni składającej wniosek jako podstawowym miejscu pracy	Studia stacjonarne: 1553 (83,1%) Studia niestacjonarne: 992 (83,1%)
Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie – w przypadku kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny	Nauki o zdrowiu 68,3% Technologia żywności i żywienia 10% Nauki medyczne 7,8% Nauki o zarządzaniu i jakości 7,2% Psychologia 3,9% Nauki farmaceutyczne 2,8%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: 96,3 (53,5%) Studia niestacjonarne: 68,6 (38,1%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	110,1 (61,1%)
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	20
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	62 (34,4%)
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	6 miesięcy 720 godz. 28 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich	60 godz.

Ramowy harmonogram studiów - studia stacjonarne

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych						
			Razem	Sem. I	Sem. II	Sem. III	Sem. IV	Sem. V	Sem. VI
1. Kształcenie ogólne									
1	BHP	0	8	8					
2	Umiejętności akademickie	1	15	15					
3	Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii (DW)	3	30	30					
4	Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej (DW)	3	30	30					
5	Język obcy (angielski / niemiecki) (DW)	8	120		30	30	30	30	
6	Zajęcia sportowo-rekreacyjne	0	60		30	30			
Razem		15	263	83	60	60	30	30	0
2. Kształcenie w zakresie nauk podstawowych i klinicznych									
7	Anatomia człowieka	4	45	45					
8	Fizjologia człowieka	4	45	45					
9	Biochemia / Genetyka / Statystyka medyczna (DW; dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	3	30		30				
		3	30		30				
10	Pierwsza pomoc przedlekarska	1	15		15				
11	Diagnostyka laboratoryjna	2	30		30				
12	Kliniczny zarys chorób	4	60		60				
13	Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia (DW; dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	3	30		30				
		3	30		30				
14	Farmakologia	4	60					60	
15	Psychopatologia / Psychosomatyka (DW)	3	30						30
Razem		34	405	90	225	0	0	60	30
3. Kształcenie kierunkowe									
16	Podstawy żywienia człowieka	4	45	45					
17	Podstawy ogólnej technologii żywności	3	30	30					
18	Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw (DW)	4	45	45					
19	Chemia żywności	4	60	60					
20	Podstawy dietetyki	3			45				
21	Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności (DW)	3	60		60				
22	Metody oceny stanu odżywienia	3	30		30				
23	Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna (DW)	3	45			45			
24	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	60			60			
25	Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (DW; dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	4	45			45			
		4	45			45			
26	Psychologia zdrowia	3	30			30			
27	Żywienie osób dorosłych	4	45			45			

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych						
			Razem	Sem. I	Sem. II	Sem. III	Sem. IV	Sem. V	Sem. VI
28	Żywienie dzieci	4	45				45		
29	Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet	3	30				30		
30	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	4	45				45		
31	Praktyka zawodowa	28	720				360	360	
32	Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata (DW)	2	30					30	
33	Warsztat pracy dietetyka: nowoczesne rozwiązania technologiczne i perspektywy zawodowe	6	60						60
34	Skóra odbiciem stanu odżywienia i zdrowia	3	30						30
35	Żywienie w stanach chorobowych - plany żywienia	6	60						60
36	Dietetyka - repetytorium	3	45						45
Razem		105	1605	180	135	270	480	390	195
4. Kształcenie kontekstowe									
37	Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW)	3	30			30			
38	Organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych	3	30		30				
39	Podstawy marketingu / Podstawy reklamy (DW)	4	60					60	
40	Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie (DW)	3	30						30
41	Projekt społeczny i egzamin dyplomowy	13	120				30	30	60
Razem		26	270	0	30	30	30	90	90
Razem w całym toku studiów		180	2588	353	420	390	540	570	315

DW – zajęcia do wyboru

Zajęcia prowadzone dodatkowo w **wersji anglojęzycznej** (student może wybrać wersję zajęć polsko- lub anglojęzyczną):

Wprowadzenie do psychologii / Introduction to psychology
 Podstawy komunikacji społecznej / Foundations of social communication
 Podstawy ekonomii / Foundations of economic
 Psychologia zdrowia / Health psychology
 Anatomia człowieka / Human anatomy
 Higiena i bezpieczeństwo żywności / Food hygiene and safety

Ramowy harmonogram studiów - studia niestacjonarne

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych						
			Razem	Sem. I	Sem. II	Sem. III	Sem. IV	Sem. V	Sem. VI
1. Kształcenie ogólne									
1	BHP	0	8	8					
2	Umiejętności akademickie	1	8	8					
3	Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii (DW)	3	16	16					
4	Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej (DW)	3	16	16					
5	Język obcy (angielski / niemiecki) (DW)	8	64		16	16	16	16	
Razem		15	112	48	16	16	16	16	0
2. Kształcenie w zakresie nauk podstawowych i klinicznych									
6	Anatomia człowieka	4	28	28					
7	Fizjologia człowieka	4	28	28					
8	Biochemia / Genetyka / Statystyka medyczna (DW; dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	3	16		16				
		3	16		16				
9	Pierwsza pomoc przedlekarska	1	8		8				
10	Diagnostyka laboratoryjna	2	16		16				
11	Kliniczny zarys chorób	4	32		32				
12	Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia (DW; dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	3	16		16				
		3	16		16				
13	Farmakologia	4	32					32	
14	Psychopatologia / Psychosomatyka (DW)	3	16						16
Razem		34	224	56	120	0	0	32	16
3. Kształcenie kierunkowe									
15	Podstawy żywienia człowieka	4	28	28					
16	Podstawy ogólnej technologii żywności	3	16	16					
17	Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw (DW)	4	28	28					
18	Chemia żywności	4	32	32					
19	Podstawy dietetyki	3	28		28				
20	Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności (DW)	3	28		28				
21	Metody oceny stanu odżywienia	3	16		16				
22	Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna (DW)	3	24			24			
23	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	32			32			
24	Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (DW; dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	4	28			28			
		4	28			28			
25	Psychologia zdrowia	3	16			16			
26	Żywienie osób dorosłych	4	28			28			

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych						
			Razem	Sem. I	Sem. II	Sem. III	Sem. IV	Sem. V	Sem. VI
27	Żywienie dzieci	4	24				24		
28	Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet	3	16				16		
29	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	4	24				24		
30	Praktyka zawodowa	28	720				360	360	
31	Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata (DW)	2	16					16	
32	Warsztat pracy dietetyka: nowoczesne rozwiązania technologiczne i perspektywy zawodowe	6	32						32
33	Skóra odbiciem stanu odżywienia i zdrowia	3	16						16
34	Żywienie w stanach chorobowych - plany żywienia	6	32						32
35	Dietetyka - repetytorium	3	24						24
Razem		105	1236	104	72	156	424	376	104
4. Kształcenie kontekstowe									
36	Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW)	3	16			16			
37	Organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych	3	16			16			
38	Podstawy marketingu / Podstawy reklamy (DW)	4	32					32	
39	Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie (DW)	3	16						16
40	Projekt społeczny i egzamin dyplomowy	13	64				16	16	32
Razem		26	144	0	0	32	16	48	48
Razem w całym toku studiów		180	1712	208	208	204	456	468	168

DW – zajęcia do wyboru

Zajęcia prowadzone dodatkowo w **wersji anglojęzycznej** (student może wybrać wersję zajęć polsko- lub anglojęzyczną):

Wprowadzenie do psychologii / Introduction to psychology
 Podstawy komunikacji społecznej / Foundations of social communication
 Podstawy ekonomii / Foundations of economic
 Psychologia zdrowia / Health psychology
 Anatomia człowieka / Human anatomy
 Higiena i bezpieczeństwo żywności / Food hygiene and safety

Zajęcia, które mogą być realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Liczba godzin w programie studiów		Liczba punktów ECTS
		Stacjonarnych	Niestacjonarnych	
Umiejętności akademickie	wykład	15	8	1
Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii	wykład	30	16	3
Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej	wykład	30	16	3
Anatomia człowieka	wykład	30	16	2.6
Fizjologia człowieka	wykład	30	16	2.6
Biochemia / Genetyka / Statystyka medyczna	wykład	60	32	6
Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia	wykład	60	32	6
Psychopatologia / Psychosomatyka	wykład	30	16	3
Psychologia zdrowia	wykład	30	16	3
Podstawy żywienia człowieka	wykład	30	16	2.6
Podstawy dietetyki	wykład	30	16	2
Razem		375	200	34.8

Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne

Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin (st. stacjonarne)	Łączna liczba godzin (st. niestacjonarne)	Liczba punktów ECTS
Umiejętności akademickie	wykład	15	8	1
Anatomia człowieka	ćwiczenia	15	12	1.3
Fizjologia człowieka	ćwiczenia	15	12	1.3
Podstawy żywienia człowieka	ćwiczenia	15	12	1.3
Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw	wykład, ćwiczenia	45	28	4
Chemia żywności	ćwiczenia	30	16	2
Język obcy	lektorat	120	64	8
Pierwsza pomoc przedlekarska	ćwiczenia	15	8	1
Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	16	2
Podstawy dietetyki	ćwiczenia	15	12	1
Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności	wykład, ćwiczenia	60	28	3
Diagnostyka laboratoryjna	ćwiczenia	30	16	2
Metody oceny stanu odżywienia	ćwiczenia	30	16	3
Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna	ćwiczenia	15	8	1.3
Higiena i bezpieczeństwo żywności	wykład, ćwiczenia	60	32	4
Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności	ćwiczenia	30	24	2.6
Żywienie osób dorosłych	wykład, ćwiczenia	45	28	4
Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami	konwersatorium	30	16	3
Organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych	ćwiczenia	30	16	3
Żywienie dzieci	wykład, ćwiczenia	45	24	4
Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet	ćwiczenia	30	16	3
Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	wykład, ćwiczenia	45	24	4
Projekt społeczny	konwersatorium	120	64	11
Praktyka zawodowa	praktyka zawodowa	720	720	28
Podstawy marketingu / Podstawy reklamy	ćwiczenia	30	16	2
Farmakologia	ćwiczenia	30	16	2
Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata	wykład, ćwiczenia	30	16	2
Skóra odbiciem stanu odżywienia i zdrowia	konwersatorium	30	16	3
Warsztat pracy dietetyka: nowoczesne rozwiązania technologiczne i perspektywy zawodowe	laboratorium, konwersatorium	60	32	6
Żywienie w stanach chorobowych - plany żywienia	wykład, ćwiczenia	60	32	6
Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie	warsztat	30	16	3
Dietetyka - repetytorium	konwersatorium	45	24	3
Razem		1920	1388	125.8

Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru

Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin (studia stacjonarne)	Łączna liczba godzin (studia niestacjonarne)	Liczba punktów ECTS
Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii	wykład	30	16	3
Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej	wykład	30	16	3
Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw	wykład, ćwiczenia	45	28	4
Język obcy (angielski / niemiecki)	lektorat	120	64	8
Biochemia / Genetyka / Statystyka medyczna (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	wykład	60	32	6
Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności	wykład, laboratorium	60	32	3
Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	wykład	60	32	6
Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna	wykład, ćwiczenia	45	24	3
Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	wykład, ćwiczenia	90	56	8
Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami	konwersatorium	30	16	3
Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet	ćwiczenia	30	16	3
Podstawy marketingu / Podstawy reklamy	wykład, ćwiczenia	60	32	4
Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata	wykład, ćwiczenia	30	16	2
Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie	warsztat	30	16	3
Psychopatologia / Psychosomatyka	wykład	30	16	3
	Razem:	750	412	62

Liczba punktów ECTS przyporządkowanych do poszczególnych dyscyplin naukowych

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	n. medyczne	n. o zdrowiu	n. farmaceutyczne	technologia żywności i żywienia	psychologia	n. o zarządzaniu i jakości
1. Kształcenie ogólne								
1	BHP	0						
2	Umiejętności akademickie	1		1				
3	Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii	3						3
4	Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej	3					3	
5	Język obcy (angielski / niemiecki)	8		8				
6	Zajęcia sportowo-rekreacyjne	0						
2. Kształcenie w zakresie nauk podstawowych i klinicznych								
7	Anatomia człowieka	4	2	2				
8	Fizjologia człowieka	4	2	2				
9	Biochemia / Genetyka / Statystyka medyczna (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	3	2	1				
		3	2	1				
10	Pierwsza pomoc przedlekarska	1		1				
11	Diagnostyka laboratoryjna	2	1	1				
12	Kliniczny zarys chorób	4	2	2				
13	Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	3	1	2				
		3	1	2				
14	Farmakologia	4			4			
15	Psychopatologia / Psychosomatyka	3		1			2	
3. Kształcenie kierunkowe								
16	Podstawy żywienia człowieka	4		4				
17	Podstawy ogólnej technologii żywności	3		1		2		
18	Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw	4		1		3		
19	Chemia żywności	4		3		1		
20	Podstawy dietetyki	3		3				
21	Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności	3		1		2		
22	Metody oceny stanu odżywienia	3		3				
23	Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna	3		1	1	1		
24	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4		1		3		
25	Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	4		1		3		
		4		2		2		
26	Psychologia zdrowia	3		2			1	
27	Żywienie osób dorosłych	4		4				
28	Żywienie dzieci	4		4				
29	Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet	3		3				
30	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	4		4				
31	Praktyka zawodowa	28		28				

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	n. medyczne	n. o zdrowiu	n. farmaceutyczne	technologia żywności i żywienia	psychologia	n. o zarządzaniu i jakości
32	Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata	2		1		1		
33	Warsztat pracy dietetyka: nowoczesne rozwiązania technologiczne i perspektywy zawodowe	6		6				
34	Skóra odbiciem stanu odżywienia i zdrowia	3	1	2				
35	Żywnienie w stanach chorobowych - plany żywienia	6		6				
36	Dietetyka - repetytorium	3		3				
4. Kształcenie kontekstowe								
37	Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami	3		1				2
38	Organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych	3		2				1
39	Podstawy marketingu / Podstawy reklamy	4		1				3
40	Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie	3		1			1	1
41	Projekt społeczny i egzamin dyplomowy	13		10				3
Razem		180	14	123	5	18	7	13
Procent		100	7.8	68.3	2.8	10.0	3.9	7.2

1.2 Tytuł zawodowy nadawany absolwentom

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat
-------------------------------------	------------------

1.3 Efekty uczenia się

Efekty uczenia się uwzględniają uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6-7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (*Dz. U. z 2016 r., poz. 64 i 1010*) oraz charakterystyki drugiego stopnia określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Absolwent **studiów pierwszego stopnia** na kierunku **dietetyka** uzyskuje kwalifikację pełną na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kategoria charakterystyk i efektów uczenia się	Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Po ukończeniu studiów na kierunku DIETETYKA absolwent:	Odniesienie do	
			uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK	charakterystyki drugiego stopnia PRK
W ZAKRESIE WIEDZY				
WIEDZA - zakres i głębia	Diet_WG01	Zna naukowe podstawy wiedzy o zdrowiu człowieka, w tym dietetyki, rozumie interdyscyplinarny charakter tej wiedzy, jej status akademicki oraz powiązania z innymi dyscyplinami oraz różnymi dziedzinami praktyki.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG02	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat biologicznych, psychologicznych i społecznych czynników warunkujących stan zdrowia człowieka, w szczególności czynników związanych ze stylem życia, odżywianiem się i aktywnością fizyczną.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG03	Rozumie podstawowe aspekty ekonomiczne i psychologiczne funkcjonowania człowieka i społeczeństwa, a także ich praktyczne znaczenie dla żywienia i zdrowia człowieka.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG04	Zna w stopniu podstawowym budowę anatomiczną oraz mianownictwo anatomiczne poszczególnych układów organizmu człowieka i rozumie kluczowe procesy fizjologiczne przebiegające w organizmie człowieka.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG05	Zna w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego oraz rozumie mechanizmy metaboliczne związane z odżywianiem się człowieka.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG06	Posiada podstawową wiedzę na temat biochemicznych / genetycznych podstaw funkcjonowania organizmu oraz rozumie ich związki ze stanem zdrowia i odżywianiem się człowieka.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG07	Zna objawy kliniczne, przyczyny oraz metody diagnozy i leczenia wybranych chorób oraz rozumie ich zależności z żywieniem człowieka.	P6U_W	P6S_WG

	Diet_WG08	Posiada podstawową wiedzę na temat zasad działania leków, zna główne grupy leków i suplementów oraz rozumie interakcje leków z żywnością i innymi substancjami.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG09	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG010	Ma zaawansowaną wiedzę w zakresie podstaw żywienia człowieka, zna budowę i rolę składników odżywczych i pokarmowych, grupy żywności oraz znaczenie żywienia w promocji zdrowia oraz profilaktyce i terapii chorób.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG011	Rozumie budowę chemiczną żywności, podstawowe przemiany chemiczne żywności oraz cechy reologiczne żywności.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG012	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu technologii, jakości i bezpieczeństwa żywności.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG013	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat indywidualnych i grupowych norm żywieniowych i prawidłowości żywienia człowieka, w tym w zależności od wieku, kondycji fizycznej i aktywności fizycznej.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG14	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat prawidłowości żywienia człowieka zdrowego oraz w różnych stanach chorobowych.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG15	Zna zasady układania jadłospisów i planów żywieniowych dla celów żywienia indywidualnego i zbiorowego, w normie i w stanach klinicznych.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG16	Zna wybrane tradycje kulinarne oraz podstawowe technologie przygotowywania posiłków stosowane w tych tradycjach.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG17	Posiada wiedzę na temat współczesnych sposobów realizacji działalności zawodowej w tzw. wolnych zawodach, w szczególności metodę pracy projektowej.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG18	Posiada szczegółową wiedzę z wybranych aplikacyjnych obszarów dietetyki (bezpieczeństwo i ocena żywności, psychodietetyka, biznes usług zdrowotnych) oraz rozumie możliwości praktycznego zastosowania tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka.	P6U_W	P6S_WG
WIEDZA - kontekst	Diet_WK01	Zna i rozumie fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, w szczególności związane z jakością i dostępnością żywności a także żywieniowo-zależnymi chorobami cywilizacyjnymi, oraz rolę dietetyki w ich opisie, wyjaśnianiu i rozwiązywaniu.	P6U_W	P6S_WK
	Diet_WK02	Rozumie znaczenie wiedzy o żywieniu człowieka dla kształtowania zdrowia jednostek i grup społecznych we współczesnych realiach społeczno-gospodarczo-kulturowych.	P6U_W	P6S_WK
	Diet_WK03	Zna współczesne praktyczne uwarunkowania technologiczne, ekonomiczno-organizacyjne, sanitarno-epidemiologiczne, prawne, psychologiczne i etyczne pracy w zawodzie dietetyka.	P6U_W	P6S_WK
	Diet_WK04	Zna zasady ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	P6U_W	P6S_WK
	Diet_WK05	Zna zasady tworzenia przedsiębiorczości oraz możliwości ich praktycznej realizacji w pracy dietetyka.	P6U_W	P6S_WK

W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI				
UMIEJĘTN OŚCI – wykorzystanie wiedzy	Diet_UW01	Potrafi poprawnie identyfikować i opisywać podstawowe elementy budowy anatomicznej poszczególnych układów organizmu, a szczegółowo – układu pokarmowego, posługując się atlasami i modelami anatomicznymi oraz stosując prawidłowe mianownictwo anatomiczne.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW02	Potrafi poprawnie opisać kluczowe procesy fizjologiczne przebiegające w organizmie człowieka, a w sposób szczegółowy – procesy fizjologiczne związane z odżywianiem się i metabolizmem.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW03	Potrafi udzielić pierwszej pomocy przedlekarskiej.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW04	Potrafi pobrać próbki żywności, przeprowadzić wybrane chemiczne badania laboratoryjne żywności i zinterpretować ich wyniki.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW05	Potrafi opisać wybrane tradycje kulinarne i przygotować wybrane dania zgodnie z technologiami tych tradycji.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW06	Potrafi zebrać wywiad dietetyczny, ocenić stan odżywienia i zaplanować postępowanie dietetyczne dla człowieka zdrowego: osób dorosłych, dziecka, kobiety ciężarnej i karmiącej.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW07	Potrafi zebrać wywiad dietetyczny, ocenić stan odżywienia i zaplanować postępowanie dietetyczne dla człowieka chorego, z uwzględnieniem czynników indywidualnych i klinicznych	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW08	Potrafi prawidłowo ułożyć jadłospisy i plany żywieniowe dla celów żywienia indywidualnego i zbiorowego, w normie i w stanach chorobowych	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW09	Potrafi w twórczy sposób zaplanować i przeprowadzić zajęcia edukacyjne o tematyce prozdrowotnej i żywieniowej, w tym z wykorzystaniem nowoczesnych rozwiązań technologicznych	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW10	Potrafi zaplanować i zrealizować projekt społeczny o tematyce dietetycznej lub interdyscyplinarnej.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW11	Potrafi przeanalizować grupy żywności, produkty żywnościowe, preparaty dietetyczne i suplementy diety pod względem składników pokarmowych i wartości odżywczej, jakości i bezpieczeństwa dla praktycznych celów zawodowych.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW12	Potrafi wyjaśnić cel zastosowania oraz zinterpretować wyniki podstawowych diagnostycznych badań laboratoryjnych mających znaczenie w pracy dietetyka	P6U_U	P6S_UW
UMIEJĘTN OŚCI – komunikowa	Diet_UK01	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę o zdrowiu i żywieniu człowieka do formułowania i argumentowania swojego stanowiska w dyskusji/debacie, także w formie pisemnej oraz z wykorzystaniem nowoczesnych technologii i mediów.	P6U_U	P6S_UK

nie się	Diet_UK02	Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie co najmniej B2 zgodnie z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, w tym w zakresie problematyki zdrowotnej i dietetycznej.	P6U_U	P6S_UK
	Diet_UK03	Potrafi komunikować się z otoczeniem stosując specjalistyczną terminologię oraz właściwie wykorzystać środki psychologiczne i nowoczesne narzędzia technologiczne w celu prowadzenia edukacji prozdrowotnej i poradnictwa dietetycznego.	P6U_U	P6S_UK
UMIEJĘTN OŚCI – organizacja pracy	Diet_UO01	Potrafi planować i organizować pracę indywidualną i w zespole realizując zadania zawodowe, w tym o charakterze projektowym.	P6U_U	P6S_UO
	Diet_UO02	Sprawnie i w sposób zorganizowany wykonuje zadania na stanowisku pracy dietetyka przestrzegając zasad wynikających z regulaminu pracy i bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego.	P6U_U	P6S_UO
	Diet_UO03	Potrafi efektywnie komunikować się i współpracować z innymi osobami realizując zadania zawodowe dietetyka, w tym wymagające współdziałania z innymi specjalistami, zarządzania w zespole i prowadzenia działalności biznesowej.	P6U_U	P6S_UO
UMIEJĘTN OŚCI – uczenie się	Diet_UU01	Potrafi samodzielnie zaplanować i realizować własny rozwój osobisty i zawodowy poprzez ciągłe uczenie się i pogłębianie posiadanych kompetencji zawodowych, a także stymulować innych do takiego rozwoju.	P6U_U	P6S_UU
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH				
KOMPETE NCJE – oceny – krytyczne podejście	Diet_KK01	Jest gotowy do krytycznej oceny posiadanej przez siebie wiedzy dotyczącej zdrowia i żywienia człowieka.	P6U_K	P6S_KK
	Diet_KK02	Ma świadomość swoich ograniczeń i granic swoich kompetencji; jest gotowy do weryfikowania swojej wiedzy w sytuacjach niepewności oraz korzystania z pomocy innych ekspertów przy wykonywaniu zadań wykraczających poza jego kompetencje.	P6U_K	P6S_KK
	Diet_KK03	Uznaje znaczenie wiedzy o charakterze naukowym z zakresu zdrowia i żywienia człowieka w praktycznym rozwiązywaniu problemów i realizacji zadań zawodowych dietetyka oraz rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania i uzupełniania swojej wiedzy.	P6U_K	P6S_KK
KOMPETE NCJE - odpowiedzia lność	Diet_KO01	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo swoje i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KO
	Diet_KO02	Docenia znaczenie nauk o zdrowiu i dietetyki dla poprawy stanu zdrowia i jakości życia jednostek i społeczeństw; dostrzega swoją rolę i możliwość oddziaływania w tych procesach.	P6U_K	P6S_KO
	Diet_KO03	Jest gotów do inicjowania działalności i realizacji projektów na rzecz interesu publicznego, zwłaszcza w sferze promocji zdrowego stylu życia i zdrowego odżywiania, profilaktyki zdrowotnej i zapobiegania chorobom cywilizacyjnym.	P6U_K	P6S_KO

	Diet_KO04	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, w szczególności do wykonywania tzw. wolnego zawodu; jest przygotowany do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej lub organizacji zorientowanej na praktyczne zastosowania wiedzy o zdrowiu i żywieniu człowieka.	P6U_K	P6S_KO
KOMPETE NCJE – rola zawodowa	Diet_KO05	Zdaje sobie sprawę z odpowiedzialności zawodowej dietetyka związanej z misją upowszechniania wartości takich jak higiena i zdrowy styl życia, zdrowe odżywianie i profilaktyka zdrowotna.	P6U_K	P6S_KR
	Diet_KO06	Jest wrażliwy na niekorzystne zjawiska społeczne przejawiające się w postaci dyskryminacji, szkodliwych stereotypów, uprzedzeń społecznych, w szczególności wobec osób chorych, z niepełnosprawnością, otyłych, z zaburzeniami odżywiania lub zaburzeniami obrazu własnego ciała; rozumie potrzebę podejmowania działań na rzecz ich korygowania.	P6U_K	P6S_KR
	Diet_KO07	Ujawnia wrażliwość na zasady i standardy etyki obowiązujące go przy wykonywaniu swoich czynności zawodowych; jest gotów do kierowania się nimi w sytuacjach powstawania dylematów etyczno-zawodowych w trosce o dobro innych i etos swojego zawodu.	P6U_K	P6S_KR

Objaśnienia oznaczeń:

Diet	- kierunek studiów: „dietetyka”
WG	- kategoria efektów uczenia się: „wiedza” – „zakres i głębia”
WK	- kategoria efektów uczenia się: „wiedza” – „kontekst”
UK	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „komunikowanie się”
UO	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „organizacja pracy”
UU	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „uczenie się”
UW	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „wykorzystanie wiedzy”
KK	- kategoria efektów uczenia się: „kompetencje społeczne” – „krytyczne podejście”
KO	- kategoria efektów uczenia się: „kompetencje społeczne” – „odpowiedzialność”
KR	- kategoria efektów uczenia się: „kompetencje społeczne” – „rola zawodowa”
01 i kolejne	- numery efektów uczenia się

1.4 Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów oraz liczby punktów ECTS

1. KSZTAŁCENIE OGÓLNE		
Kierunkowe efekty uczenia się	BHP	ECTS: 0
Diet_WG09 Diet_WK03 Diet_UW03 Diet_KO01	Definicja i istota bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe akty prawne z zakresu BHP (Kodeks Pracy, Rozporządzenie w sprawie BHP na uczelniach, Ustawa o Ochronie Przeciwpożarowej, Rozporządzenie w sprawie ogólnych przepisów BHP, Rozporządzenie w sprawie szkolenia z zakresu BHP, Rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie). Instytucje pełniące nadzór nad przestrzeganiem przepisów BHP. Obowiązki i uprawnienia Rektora w zakresie przestrzegania zasad BHP na uczelni. Ogólne zasady BHP obowiązujące na terenie uczelni. Ogólne zasady dotyczące budynków, pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz wymagania, jakie powinny spełniać. Zasady wyposażenia budynków/pomieszczeń w sprzęt gaśniczy, apteczki. Zasady poruszania się w ciągach komunikacyjnych. Definicja czynników szkodliwych oraz działania optymalizujące działania czynników. Zagrożenia wypadkowe, rodzaje wypadków. Przyczyny wypadków. Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej. Akty prawne w zakresie PPOŻ. Zapobieganie zagrożeniom pożarowym. Zasady postępowania w przypadku wystąpienia zagrożenia pożaru. Zasady posługiwania się sprzętem gaśniczym. Rodzaje gaśnic. Procedury ewakuacyjne. Stosowane znaki ewakuacji. Znaki bezpieczeństwa stosowane w ochronie przeciwpożarowej. Postępowanie w razie wypadku. Przepisy regulujące obowiązek udzielenia pierwszej pomocy poszkodowanemu. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne. Pozycja boczna ustalona. Opatrywanie zranień, złamań, zwichnięć, oparzeń. Postępowanie w przypadku porażenia prądem elektrycznym. Postępowanie w przypadku zatruć.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Umiejętności akademickie	ECTS: 1
Diet_WG01 Diet_WK04 Diet_UO03 Diet_UU01	Wartości akademickie. Odróżnienie nauki od pseudonauki. Obiektywizm, sceptycyzm, dążenie do prawdy, otwartość na nowe informacje, dążenie do zdobywania kompetencji, sumienność. Ochrona wartości intelektualnej, bezstronne, niezafałszowane prezentowanie danych. Identyfikowanie problemu. Prezentacja konkretnych przykładów problemów. Poszukiwanie zagadnienia, które dla studenta jest ważne, które wzbudza jego zainteresowanie i potrzebę działania. Przedstawienie opisu problemu. Rozumowanie. Myślenie racjonalne i intuicyjne. Błędy i zniekształcenia myślenia racjonalnego (np. błąd konfirmacji). Myślenie probabilistyczne. Myślenie przyczynowe. Wnioskowanie. Analiza potencjalnych zniekształceń w sposobie postrzegania problemu. Analiza zagrożeń i szans. Analiza struktury przyczynowej problemu. Komunikowanie. Styl pisanie tekstów akademickich. Struktura różnych rodzajów tekstów akademickich. Pisanie projektu zawierającego opis problemu, przegląd dostępnych danych na jego temat oraz propozycję jego rozwiązania. Uczestniczenie w dyskusji. Argumentowanie. Przyjmowanie krytyki. Ustna prezentacja projektu z wykorzystaniem technik audiowizualnych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Teoria organizacji i zarządzania	ECTS: 3
Diet_WG17 Diet_WK03 Diet_WG01 Diet_UW10	Teoria organizacji i zarządzania jako dyscyplina naukowa. Uwarunkowania powstania nauk o organizacji i zarządzaniu. Organizacja i zarządzanie jako obiekt badań. Ujęcie organizacji - czynnościowe, atrybutowe, rzeczowe, spojrzenie statyczne, dynamiczne, przestrzenne. Organizacje jako system - teoria systemów, podsystemy organizacji.	

Diet_UO03 Diet_KO01 Diet_KO04	Charakterystyczne cechy i cele organizacji. Szkoły i kierunki w naukach organizacji i zarządzania. Modele organizacji. Typologia organizacji i zarządzania. Rola wiedzy w organizacji. Wiedza jako zasób, tworzenie wiedzy, konkurencja oparta na wiedzy. Rola otoczenia organizacji. Wpływ otoczenia na sposoby zarządzania. Podstawowe funkcje zarządzania. Planowanie, kierowanie (przewodzenie, realizacja, motywowanie), kontrola. Kierowanie organizacją - autorytet, przywództwo, władza, delegowanie, podejmowanie decyzji. Rola zarządzania kapitałem ludzkim w organizacji. Wybrane zagadnienia	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy ekonomii	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG03 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_UU01 Diet_KO04	Kierunki rozwoju ekonomii jako nauki. Proces wnioskowania o ekonomii. Metody badawcze w ekonomii. Wyjaśnienie i prognozowanie w ekonomii. Ekonomia głównego nurtu i ekonomia poza głównym nurtem. Problem aktywności zawodowej i bezrobocia. Wzrost i rozwój gospodarczy. Inflacja i deflacja. Teorie ludnościowe. Problem ubóstwa i wykluczenia zawodowego. Problem głodu - uwarunkowania ekonomiczne i aspekty moralne. Ekonomia w ochronie zdrowia. Ekonomiczne uwarunkowania stanu zdrowia jednostek i grup społecznych. Ekonomia przemysłu spożywczego. Ekonomia a działalność przedsiębiorcza w obszarze dietetyki - analiza przykładowych podmiotów gospodarczych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Wprowadzenie do psychologii	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG03 Diet_WK03 Diet_UK03 Diet_KK02 Diet_KK03	Psychologia jako dyscyplina naukowa - jej przedmiot, metody i cele. Psychologia jako dziedzina praktyki - praktyczne zastosowania psychologii w różnych obszarach życia. Procesy poznawcze: wrażenia, percepcja, uwaga. Procesy poznawcze: pamięć, myślenie, uczenie. Emocje: typologie, funkcje, znaczenie dla życia człowieka. Motywacja: rodzaje, funkcje, znaczenie dla życia człowieka. Osobowość - teoria Wielkiej Piątki, pomiar osobowości oraz znaczenie w wyjaśnianiu zachowań człowieka. Mechanizmy wpływu społecznego: przykłady eksperymentów społecznych i możliwych zastosowań wyników tych eksperymentów. Społeczne mechanizmy agresji, stereotypizacji, wykluczenia społecznego i sposoby przeciwdziałania im. Znaczenie dla profesjonalistów zajmujących się zdrowiem człowieka. Główne kategorie zaburzeń psychicznych i ich podstawowe cechy. Rola różnych specjalistów w leczeniu zaburzeń psychicznych. Mózgowe podłoże czynności psychicznych i zachowań człowieka. Studia przypadków zaburzeń zachowania spowodowanych uszkodzeniem mózgowia. Związki umysłu i ciała. Zależności psychosomatyczne i somatopsychiczne. Implikacje dla profesjonalistów zajmujących się zdrowiem człowieka. Obraz ciała jako regulator zachowań człowieka. Znaczenie dla zachowań zdrowotnych. Psychologia zachowań żywieniowych. Implikacje dla dietetyków. Role zawodowe i granice kompetencji zawodowych w zespołach profesjonalistów zajmujących się zdrowiem człowieka. Etyczne aspekty pomagania.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy komunikacji społecznej	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG03 Diet_WG17 Diet_WG18 Diet_WK01 Diet_WK02 Diet_WK03 Diet_WK05 Diet_UW09 Diet_UW10 Diet_UK01 Diet_UO01 Diet_UO03	Czym jest komunikacja społeczna. Teorie i podejścia w nauce o komunikacji. Zastosowanie teorii komunikacyjnych w pracy dietetyka/dietetyczki. Komunikacja międzykulturowa - wpływ kultury na spostrzeganie rzeczywistości społecznej i sposoby komunikowania się. Komunikacja niewerbalna - wpływ komunikatów niewerbalnych na odbiór przekazu. Ważność komunikacji niewerbalnej w pracy dietetyka/dietetyczki. Formy tworzenia komunikatów. Wykorzystywanie mechanizmów psychologicznych w komunikacji. Reklama i komunikacja marketingowa. Metody manipulacji w komunikacji społecznej. Komunikacja w kryzysie i zachowania pomocowe.	

Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KO03 Diet_KR01 Diet_KR02 Diet_KR03		
Kierunkowe efekty uczenia się	Język obcy (angielski)	ECTS: 8
Diet_WG01 Diet_UK02 Diet_UO03 Diet_KO04	Przymiotniki opisujące wygląd, osobowość i zachowanie człowieka. Struktura i zastosowanie czasów teraźniejszych: czas teraźniejszy prosty - Present Simple. Środowisko naturalne i ochrona przyrody – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów teraźniejszych: czas teraźniejszy ciągły - Present Continuous. Zdrowie i ciało człowieka – leksyka. Kontrastywne zastosowanie czasów teraźniejszych: Present Simple vs Present Continuous. Turystyka, podróże i wakacje – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów teraźniejszych: czas Present Perfect Simple and Continuous (skutek vs akcja). Czas wolny człowieka: hobby, sport, rekreacja – leksyka. Kontrastywne, kompleksowe zastosowanie wszystkich czasów teraźniejszych języka angielskiego. Pobyt w hotelu - problemy i ich rozwiązywanie –leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przeszłych: czas przeszły prosty - Past Simple - czasowniki regularne i nieregularne. Wizyta w restauracji – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przeszłych: czas przeszły ciągły - Past Continuous. Kuchnia i gotowanie – leksyka. Kontrastywne zastosowanie czasów przeszłych: Past Simple vs Past Continuous. Zakupy (nacisk na zakupy spożywcze) – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przeszłych: czas Past Perfect. Moda i ubrania – leksyka. Kontrastywne, kompleksowe zastosowanie wszystkich czasów przeszłych języka angielskiego. Anatomia ciała i układu pokarmowego – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: czas przyszły prosty - Will + infinitive. Składniki pokarmowe i odżywcze, grupy żywności – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: wyrażenie "going to" - plany i przewidywanie przyszłości. Sport – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: zaaranżowana przyszłość -Present Continuous for future. Życie na wsi i w mieście – leksyka. Kontrastywne zastosowanie czasów przyszłych: will = infinitive, going to, Present Continuous for future. Kuchnia i restauracja, żywienie zbiorowe, przepisy kulinarne – leksyka. Kontrastywne, kompleksowe zastosowanie wszystkich czasów przyszłych języka angielskiego (z uwzględnieniem Future Continuous, Future Perfect i form opisowych). Technologie przetwarzania żywności – leksyka. Zdania złożone - struktura i zastosowanie - kompleksowe zastosowanie spójników. Problemy współczesnego świata: problem głodu, problem nadwagi i otyłości, choroby cywilizacyjne - leksyka. Czasowniki frazowe - rozdzielne i nierozdzielne. Wyrażanie uczuć i opini – leksyka. Czasowniki modalne - ich funkcje i formy. Analiza i tłumaczenie tekstów specjalistycznych z zakresu dietetyki. Mowa zależna w języku angielskim - zasady tworzenia i zastosowania. Prezentacja wybranego tematu z zakresu dietetyki w języku angielskim - wypowiedź ustna. Kompleksowe zastosowanie rzeczowników, przymiotników, i przysłówków w różnych zdaniach z uwzględnieniem wszystkich czasów języka angielskiego (teraźniejszość, przeszłość, przyszłość).	
Kierunkowe efekty uczenia się	Język obcy (niemiecki)	ECTS: 8
Diet_WG01 Diet_UK02 Diet_UO03 Diet_KO04 Diet_KK03	Przymiotniki opisujące wygląd, osobowość i zachowanie człowieka. Rodzajnik określony i nieokreślony odmiana przez przypadki. Środowisko naturalne i ochrona przyrody – leksyka. Zaimek osobowy - odmiana przez przypadki. Zdrowie i ciało człowieka – leksyka. Rzeczownik niemiecki - odmiana przez przypadki - Nominativ, Genitiv, Dativ, Akkusativ. Turystyka, podróże i wakacje – leksyka. Czasowniki modalne, czasowniki <i>haben</i> i <i>sein</i> - odmiana i zastosowanie. Czas wolny człowieka: hobby, sport, rekreacja – leksyka. Przyimki niemieckie z Dativ i Akkusativ. Pobyt w hotelu - problemy i ich	

	rozwiązywanie –leksyka. Czas przeszły Perfekt z haben i sein - czasowniki słabe i mocne. Wizyta w restauracji – leksyka. Czas przeszły Praeteritum - odmiana czasowników. Kuchnia i gotowanie – leksyka. Czasowniki niemieckie wymagające przypadków Dativ i Akkusativ. Zakupy (nacisk na zakupy spożywcze) – leksyka. Zdania złożone podrzędnie. Moda i ubrania – leksyka. Tryb rozkazujący języka niemieckiego. Żywność, bezpieczeństwo żywności, środki konserwujące, metody utrwalania żywności – leksyka. Zdanie podrzędne dopełnieniowe i okolicznikowe celu (z dass i damit). Praca i zatrudnienie – leksyka. Stopniowanie przymiotników niemieckich. Sport – leksyka. Zdanie podrzędne warunkowe i przyczynowe (z wenn i weil). Kuchnia i restauracja, żywienie zbiorowe, przepisy kulinarne – leksyka. Czasowniki zwrotne w Dativ i Akkusativ. Pojazdy i transport – leksyka. Zdanie podrzędne czasowe i ograniczające (z wenn, waehrend, obwohl). Technologie przetwarzania żywności – leksyka. Zaimki i zdania względne. Problemy współczesnego świata: problem głodu, problem nadwagi i otyłości, choroby cywilizacyjne – leksyka. Tryb przypuszczający czasowników słabych i mocnych Konjunktiv II. Wyrażanie uczuć i opinii – leksyka. Strona bierna Passiv - wszystkie czasy. Analiza i tłumaczenie tekstów specjalistycznych z zakresu dietetyki. Czas przeszły Plusquamperfekt. Prezentacja wybranego tematu z zakresu dietetyki w języku niemieckim - wypowiedź ustna. Czas przyszły Futur I i II.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zajęcia sportowo-rekreacyjne	ECTS: 0
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_UU01 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	Zasady bezpiecznego uczestnictwa w zajęciach sportowo-rekreacyjnych. Trening zdrowotny. Formy aktywności ruchowej przy muzyce - aerobik, TBC, joga. Ćwiczenia kształtujące sylwetkę z wykorzystaniem sprzętu fitness. Zespołowe gry sportowe - piłka nożna. Zajęcia aerobowe. Rodzaje zajęć aerobowych. Trening aerobowy i jego funkcje. Nauka i demonstracja techniki ćwiczeń. Zespołowe gry sportowe - piłka siatkowa. Tenis stołowy - nauka i doskonalenie wykonania podstawowych elementów technicznych	

2. KSZTAŁCENIE W ZAKRESIE NAUK PODSTAWOWYCH I KLINICZNYCH		
Kierunkowe efekty uczenia się	Anatomia człowieka	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_UW01 Diet_UW03 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03	Znaczenie wiedzy anatomicznej dla dietetyków i granice kompetencji zawodowych. Podstawowe pojęcia z zakresu anatomii. Budowa ciała ludzkiego oraz jego układy. Ogólne wiadomości o budowie aparatu ruchu i jego podział. Układ ruchu bierny - kościec, połączenia kości. Układ mięśniowy. Ośrodkowy i obwodowy układ nerwowy. Narządy zmysłów. Autonomiczny układ nerwowy układu pokarmowego. Układ oddechowy. Jama nosowa. Krtań. Anatomia opłucnej, płuc. Drzewo oskrzelowe. Wymiana gazowa. Budowa serca. Układ tętniczy, żylny, limfatyczny. Krążenie duże i małe. Krążenie wrotne i płodowe. Układ pokarmowy a stan zdrowia. Budowa ogólna układu pokarmowego. Topografia jamy brzusznej. Jama otrzewnej. Układ narządów w jamie brzusznej. Znaczenie tej wiedzy dla dietetyka. Sprawdzian 1-5. Jama ustna, gardło, przełyk. Uzębienie. Znaczenie tej wiedzy dla dietetyka. Budowa żołądka, jelita cienkiego i grubego. Unaczynienie i unerwienie narządów jamy brzusznej. Znaczenie tej wiedzy dla dietetyka. Rozwój otrzewnej. Zaburzenia rozwojowe. Przepukliny. Wątroba i układ wrotny, drogi żółciowe. Trzustka. Znaczenie tej wiedzy dla dietetyka. Anatomia przestrzeni zaotrzewnowej i układu moczowego. Nerki. Moczowody. Pęcherz moczowy. Układ płciowy żeński i męski. Ciąża i poród. Elementy biologii rozwoju. Układ gruczołów dokrewnych. Hormony i ich funkcja. Powłoka wspólna. Techniki obrazowania i badań	

	przyżyciowych. Anatomia przekrojów. Podsumowanie treści z zakresu anatomii klinicznej. Sprawdzian 6-12.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Fizjologia człowieka	ECTS: 4
Diet_WG02 Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_UW02 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03	Funkcje komórki i metabolizm komórkowy. Fizjologia przewodu pokarmowego. Trawienie. Funkcje wątroby i trzustki. Przemiany metaboliczne. Fizjologia układu krążenia. Fizjologia układu oddechowego. Fizjologia układu nerwowego. Fizjologia układu wewnątrzwydzielniczego. Fizjologia układu wydalniczego. Fizjologia układu krwiotwórczego. Fizjologia układu rozrodczego. Fizjologia mięśni. Znaczenie wiedzy fizjologicznej dla dietetyka, odpowiedzialność zawodowa i granice kompetencji.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Biochemia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_UW02 Diet_KK02	Budowa oraz funkcje białek i enzymów. Metabolizm węglowodanów. Metabolizm białek i aminokwasów. Metabolizm lipidów. Budowa oraz funkcje kwasów nukleinowych. Biochemia witamin. Biochemia komunikacji wewnątrzkomórkowej. Biochemia komunikacji zewnątrzkomórkowej. Biochemia trawienia i wchłaniania. Metabolizm ksenobiotyków. Znaczenie wiedzy biochemicznej dla dietetyka, odpowiedzialność zawodowa i granice kompetencji.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Genetyka	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_WG07 Diet_WK01 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_UW12 Diet_KR03 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03	Podstawowe pojęcia genetyki. Struktura i funkcje genów i chromosomów. Zmienność genetyczna. Przyczyny i sposoby wykrywania. Mechanizmy dziedziczenia: dziedziczenie autosomalne dominujące i recesywne. Dziedziczenie związane z płcią i inne modele dziedziczenia. Chromosomalne podstawy chorób człowieka. Genetyczne podstawy metabolizmu i chorób metabolicznych. Dziedziczenie wieloczynnikowe i uwarunkowanie nim choroby. Genetyczne podłoże chorób żywieniowo- i dieto- zależnych. Interakcje genotyp-środowisko. Implikacje dla dietetyków. Identyfikacja i mapowanie genów. Badania genetyczne i medycyna spersonalizowana. Aspekty etyczne. Perspektywy rozwoju zastosowań genetyki w dietetyce. Nutrigenetyka i nutrigenomika: szanse i zagrożenia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Statystyka medyczna	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03	Cele statystyki. Znaczenie wiedzy statystycznej dla profesjonalistów zajmujących się zdrowiem. Opis i wnioskowanie statystyczne zmienne i ich pomiar, zmienne dyskretne i ciągłe, skale pomiarowe, przykłady zmiennych i sposobów ich mierzenia. Opis statystyczny, statystyki opisowe - Miary tendencji centralnej, miary rozproszenia, częstości, tabele krzyżowe, własności rozkładu - kurtoza, skośność, obliczanie średniej, mediany, wariancji, odchylenia standardowego. Związek między zmiennymi ilościowymi - Współczynnik korelacji r-Pearsona, obliczanie r-Pearsona na podstawie danych z próby. Związek między zmiennymi porządkowymi - testy nieparametryczne rho-Spearmana, tau-Kendalla. Ocena siły i kierunku związku dla r, tau i rho. Prawdopodobieństwo - Rozumienie prawdopodobieństwa: prawdopodobieństwo częstościowe, subiektywne, liczebności względnych, przykłady zdarzeń losowych. Aksjomaty rachunku prawdopodobieństwa. Rozkłady prawdopodobieństwa zmiennej losowej - Przykłady rozkładów zmiennej ciągłej i dyskretnej, Rozkład dwumianowy, Rozkład normalny,	

	Interpretacja powierzchni pod krzywą rozkładu zmiennej losowej ciągłej, Czytanie tablicy prawdopodobieństwa krzywej normalnej standaryzowanej (wyników z). Istota badań reprezentacyjnych. Populacja generalna. Próba losowa. Schemat losowania i operat losowania. Idea losowania prostego. Idea losowania warstwowego. Wybrane statystyki z próby. Rozkład statystyk (średniej) z próby - Demonstracja centralnego twierdzenia granicznego: komputerowa symulacja wielokrotnego losowania próby. Własności rozkładu średniej z próby: średnia i odchylenie standardowe (błąd standardowy). Logika wnioskowania statystycznego - Wartość p, Rozkład t-Studenta Estymacja punktowa i przedziałowa, Przedział ufności estymacji. Testowanie hipotez - Hipotezy na temat wartości zmiennej w populacji (test z i t jednej próby), hipoteza alternatywna i hipoteza zerowa. Poziom istotności i obszar krytyczny. Błędy rodzaju pierwszego (alfa) i drugiego (beta). Metodologia testowania krok po kroku. Testy różnic między grupami - Grupy zależne i niezależne. Testy parametryczne: testy t-Studenta dla grup zależnych i niezależnych. Sprawdzanie założeń dla testów parametrycznych. Rozkład t, stopnie swobody dla testu t, grupy zależne i niezależne, przedział ufności dla statystyki t, obszar odrzucenia hipotezy zerowej, poziom istotności dla testu t. Obliczanie statystyki t. Testy jedno i dwustronne. Testy nieparametryczne U Manna-Whitneya, Wilcoxon.. Testowanie liczebności - Wnioskowanie statystyczne ze zmiennymi kategorycznymi. Plany badawcze w których stosowany jest test chi-kwadrat. Własności rozkładu chi-kwadrat. Analiza wyników badań raportowanych w doniesieniach naukowych z zakresu nauk o zdrowiu i nauk medycznych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Pierwsza pomoc przedlekarska	ECTS: 1
Diet_WG02 Diet_WK03 Diet_WG07 Diet_UW03 Diet_KO01	Aspekty prawne i etyczne ratowania życia i udzielania pierwszej pomocy. Rodzaje pierwszej pomocy. Zabezpieczenie miejsca udzielania pierwszej pomocy. Rozpoznanie stanów zagrożenia zdrowia lub życia człowieka i ocena podstawowych funkcji życiowych. Bezprzrytowa resuscytacja krążeniowo – oddechowa dorosłych i dzieci. Przywrócenie, podtrzymanie i stabilizacja podstawowych funkcji życiowych i stabilizacja różnych obszarów ciała uszkodzonych w wyniku działania czynników zewnętrznych. Elektroterapia z wykorzystaniem defibrylatora. Pierwsza pomoc przy urazach. Zaopatrywanie ran, tamowanie krwotoku wewnętrznego. Kwalifikowane działania ratunkowe w poszczególnych rodzajach zagrożeń środowiskowych. Pierwsza pomoc w wypadkach komunikacyjnych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Diagnostyka laboratoryjna	ECTS: 2
Diet_WG01 Diet_WG07 Diet_UO03 Diet_UW12 Diet_KK02	Zasady doboru i interpretacji wyników diagnostycznych badań laboratoryjnych. Diagnostyka laboratoryjna gospodarki wodno-elektrolitowej. Diagnostyka laboratoryjna równowagi kwasowo-zasadowej. Diagnostyka zaburzeń przemiany węglowodanowej. Diagnostyka zaburzeń gospodarki lipoproteinowej. Diagnostyka chorób nerek. Diagnostyka chorób wątroby, dróg żółciowych i przewodu pokarmowego. Diagnostyka układu krwiotwórczego. Diagnostyka endokrynologiczna. Znaczenie diagnostyki laboratoryjnej w pracy dietetyka, odpowiedzialność zawodowa i granice kompetencji	
Kierunkowe efekty uczenia się	Kliniczny zarys chorób	ECTS: 4
Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_WG07 Diet_WG08 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW12 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01	Choroby układu krążenia. Choroby układu oddechowego. Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego. Choroby dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Choroby wątroby i trzustki. Choroby układu wydalniczego. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego. Choroby układu nerwowego. Choroby skóry. Choroby reumatyczne.	

Diet_KR01		
Kierunkowe efekty uczenia się	Parazytologia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_UW12 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Znaczenie wiedzy parazytologicznej dla dietetyków. Definicja pasożytnictwa. Zagrożenia inwazjami pasożytniczymi człowieka w dobie globalizacji. Geograficzny aspekt parazytoz człowieka. Rozmnażanie, rozwój, cykle rozwojowe pasożytów należących do poszczególnych grup taksonomicznych. Układ pasożyt - żywiciel: przystosowania do pasożytnictwa, immunoparazytologia, mechanizmy obronne. Zakażenie pasożytnicze jako czynnik sprzyjający procesowi kancerogenezy. Protozoologia kliniczna. Pierwotniaki - Giardia intestinalis, Trichomonas vaginalis, Trichomonas tenax, Entamoeba histolytica/Entamoeba dispar, E. gingivalis, Balantidium coli, Toxoplasma gondii, Acanthamoeba spp., Cryptosporidium parvum. Helminologia kliniczna. Tasiemce - Taenia solium, T. saginata, Rodentolepis nana, Hymenolepis diminuta, Dipylidium caninum, Diphyllbothrium latum, Spirometra erinaceieuropaei, Echinococcus granulosus, E. multilocularis. Helminologia kliniczna. Przywry - Fasciola hepatica, Opisthorchis felinus, Dicrocoelium dendriticum, Fasciolopsis buski, Schistosoma spp., Paragonimus westermani, Clonorchis sinensis. Helminologia kliniczna. Nicienie - Ascaris lumbricoides, Enterobius vermicularis, Trichuris trichiura, Ancylostoma duodenale, Necator americanus, Strongyloides stercoralis, Toxocara canis/cati, Anisakis spp., Trichinella spp. Pierwotniaki krwi oraz filariozy i ich znaczenie medyczne oraz społeczne – Pierwotniaki: Plasmodium spp., Trypanosoma spp., Leishmania spp., Babesia spp.; Filarie: Brugia malayi, Loa loa, Onchocerca volvulus, Wuchereria bancrofti, Dirofilaria repens. Akarologia kliniczna. Stawonogi pasożytnicze i przenosiciele patogenów – owady i pajęczaki. Perspektywy wykorzystanie pasożytów w medycynie. Dieta tasiemcowa – niebezpieczna praktyka. Podstawy diagnostyki parazytoz człowieka. Parazytologia w turystyce i wstęp do medycyny podróży. Pasożyty a bezpieczeństwo żywności i żywienia. Praktyczne implikacje dla dietetyków. Rozpoznawanie zakażeń pasożytniczych - rola dietetyka. Leczenie zakażeń pasożytniczych - rola dietetyka. Profilaktyka zakażeń pasożytniczych - rola dietetyka. Współpraca dietetyka z innymi specjalistami.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Alergologia	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_WG07 Diet_UW03 Diet_UW07 Diet_UW12 Diet_UO03 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Przyczyny i mechanizmy alergii. Przegląd alergenów pokarmowych. Przegląd alergenów wziewnych. Alergie pokarmowe. Choroby alergiczne układu oddechowego. Przegląd alergenów kontaktowych. Alergiczne kontaktowe zapalenie skóry, atopowe zapalenie skóry. Postępowanie lecznicze w ostrych i przewlekłych stanach alergicznych. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób alergicznych. Diagnostyka alergii.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Mikrobiologia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_WK01 Diet_WG12 Diet_WG18 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03	Mikrobiologia jako nauka. Ogólna charakterystyka mikroorganizmów. Systematyka mikroorganizmów. Morfologia i fizjologia bakterii. Klasyfikacja bakterii. Mikrobiota człowieka. Patogeneza zakażeń bakteryjnych. Diagnostyka bakteriologiczna. Leczenie zakażeń bakteryjnych. Antybiotyki. Budowa, właściwości i klasyfikacja wirusów. Patomechanizm zakażeń wirusowych. Epidemiologia zakażeń wirusowych. Nowe wirusy. Wirus SARS-Cov-2. Podstawy diagnostyki wirusologicznej. Leki przeciwwirusowe. Cechy morfologiczne i fizjologia grzybów. Patomechanizm, epidemiologia i profilaktyka grzybic. Metody dezynfekcji i sterylizacji. Szczepienia. Żywność i woda w szerzeniu się	

Diet_UW12 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	zakażeń bakteryjnych i wirusowych. Priony. Prebiotyki i probiotyki. Mikrobiologia żywności. Znaczenie mikrobiologii w pracy dietetyka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Farmakologia	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG07 Diet_WG08 Diet_WG12 Diet_UW02 Diet_UW11 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW11 Diet_UO03 Diet_KK02 Diet_KO01	Elementy farmakologii ogólnej. Komórkowe i molekularne mechanizmy działania leków. Grupy leków. Leki a ogólne procesy regulacyjne i homeostaza. Hormony i witaminy. Suplementacja. Zależności z żywieniem. Leki oddziałujące na układ autonomiczny, obwodowy układ nerwowy i mięśnie. Interakcje z żywnością. Leki oddziałujące na układ krążenia i krew. Interakcje z żywnością. Leki oddziałujące na układ pokarmowy. Interakcje z żywnością. Leki oddziałujące na układ oddechowy. Interakcje z żywnością. Leki oddziałujące na ośrodkowy układ nerwowy. Interakcje z żywnością. Leki stosowane w zakażeniach i inwazjach pasożytniczych. Interakcje z żywnością. Leki układu immunologicznego i leki przeciwnowotworowe. Interakcje z żywnością. Leki o działaniu miejscowym. Interakcje z żywnością. Znaczenie wiedzy farmakologicznej dla dietetyka, odpowiedzialność zawodowa i granice kompetencji.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Psychopatologia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UU01 Diet_KK02 Diet_UO03	Pojęcie normy i patologii. Proces diagnozowania na przykładzie zaburzeń pochodzenia organicznego. Psychozy schizofreniczne i nieschizofreniczne jako przykład entropii funkcjonalnej umysłu. Zaburzenia nastroju - biologia czy środowisko? Zaburzenia lękowe i związane ze stresem. Dziedzictwo przodków. Zaburzenia odżywiania - objawy i ich funkcja. Zaburzenia rozwojowe na przykładzie upośledzenia umysłowego i zaburzeń ze spektrum autyzmu. Teoria a praktyka. Projekcje filmów mających na celu przybliżenie obrazu funkcjonowania osób z wybranymi zaburzeniami psychicznymi.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Psychosomatyka	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_KK01 Diet_KK03 Diet_KO02	Psychosomatyka - charakterystyka przedmiotu. Zdrowie i choroba w ważniejszych koncepcjach teoretycznych. Biologiczne, psychologiczne i społeczne czynniki ryzyka chorób przewlekłych. Rola przekonań, emocji , zachowań w zdrowiu i chorobie. Choroby układu krążenia- aspekty psychosomatyczne. Nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca, zawał mięśnia serca, transplantacja serca. Psychologiczne procesy zaangażowane w ryzyko choroby niedokrwiennej serca, przebieg i następstwa choroby. Choroby nowotworowe- czynniki ryzyka chorób nowotworowych. Lęk i stres na etapie diagnozy i leczenia nowotworów o różnej lokalizacji narządowej. Jakość życia w chorobie nowotworowej. Leczenie paliatywne, opieka hospicyjna. Psychosomatyczne aspekty odżywiania i jego zaburzeń. Rola czynników psychologicznych w wystąpieniu zaburzeń odżywiania, ich diagnozie i terapii. Anoreksja, bulimia , ortoreksja , nadwaga i otyłość a styl życia. Cukrzyca, jako choroba zagrażająca zdrowiu i życiu. Rola stylu życia w genezie i leczeniu cukrzycy. Przebieg i następstwa cukrzycy a udział w leczeniu. Psychologiczne aspekty w leczeniu cukrzycy a płęć. Stwardnienie rozsiane- psychosomatyczne aspekty stwardnienia rozsianego. Rola stresu w przebiegu choroby. Biologiczne, psychologiczne i społeczne czynniki ryzyka stwardnienia rozsianego. Rola zasobów osobistych w radzeniu sobie z chorobą. Psychosomatyczne aspekty chorób układu oddechowego. Dysfunkcje poznawcze i emocjonalne chorych z POChP lub astmą oskrzelową. Symptomy depresji , lęk i stres a radzenie sobie z chorobą. Choroby reumatyczne w ujęciu psychosomatycznym .Ból jako dominujący objaw utrudniający przystosowanie chorych. Zaburzenia poznawcze i emocjonalne chorych z chorobami reumatycznymi. Wspólne i odrębne aspekty radzenia sobie z chorobą przewlekłą. Sytuacje kryzysu i wzrost po-traumatyczny. Czynniki wpływające na optymalne przystosowanie do choroby przewlekłej.	

--	--

3. KSZTAŁCENIE KIERUNKOWE		
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy żywienia człowieka	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG05 Diet_WG06 Diet_WG10 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK01 Diet_KK03 Diet_KR01	Podstawy żywienia człowieka - jako dyscyplina naukowa, powiązania z innymi dyscyplinami i obszarami praktyki. Podstawowy skład organizmu człowieka i przemiany energetyczne warunkujące jego funkcjonowanie. Białka i ich rola budulcowa oraz funkcjonalna w organizmie człowieka. Rodzaje, podział i rola lipidów oraz ich przemiany w ustroju człowieka. Rodzaje węglowodanów, ich rola i przemiany w organizmie człowieka. Podział witamin i rola witamin wodorozpuszczalnych dla organizmu człowieka. Witaminy tłuszczorozpuszczalne w ustroju człowieka. Podział składników mineralnych i ich rola w żywieniu człowieka. Charakterystyka podstawowych składników mineralnych. Wiedza naukowa o podstawach żywienia człowieka: praktyczne znaczenie w pracy dietetyka i upowszechnianie tej wiedzy. Wartość energetyczna podstawowych grup środków spożywczych; praca samodzielna na podstawie tabel i wartości odżywczej produktów spożywczych; charakterystyka wybranych grup środków spożywczych – pieczywo i produkty zbożowe. Zawartość białka w poszczególnych grupach środków spożywczych; charakterystyka grupy mięso i przetwory mięsne oraz mleko i produkty mleczne. Zawartość tłuszczów w poszczególnych grupach żywności; charakterystyka grup żywności tłuszcze jadalne oraz charakterystyka żywnościowa jaj. Zawartość węglowodanów w poszczególnych grupach środków spożywczych; charakterystyka grup owoce oraz warzywa i grzyby. Zawartość błonnika, cholesterolu i różnych grup kwasów tłuszczowych w żywności. Zawartość witamin wodorozpuszczalnych i tłuszczorozpuszczalnych w różnych grupach środków spożywczych; charakterystyka suchych nasion roślin strączkowych oraz charakterystyka ryb, przetworów rybnych i owoców morza. Zawartość składników mineralnych w różnych grupach produktów spożywczych; wartość żywieniowa ziemniaków i pozostałych grup żywności.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy ogólnej technologii żywności	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG18 Diet_WK01 Diet_UW11 Diet_KR01 Diet_KO01 Diet_KO02	Definicja i cele technologii żywności na przestrzeni rozwoju cywilizacyjnego. Podstawy prawne przetwórstwa żywności. Kierunki przetwarzania żywności we współczesnych warunkach społecznych i środowiskowych. Cechy prawidłowo wytworzonego produktu spożywczego. Podział procesu produkcyjnego i technologicznego na operacje i procesy jednostkowe – zależności między sposobem przeprowadzania pojedynczej operacji / procesu a cechami przyszłego produktu. Cechy fizyczne, mikrobiologiczne i sensoryczne żywności. Operacje wstępne w przetwarzaniu żywności – informacje podstawowe. Wpływ zawartości wody na sposoby przetwarzania żywności. Operacje mechaniczne w przetwarzaniu żywności o niskiej zawartości wody – ich wpływ na cechy żywności; przetwarzanie zbóż i produkcja produktów zbożowych – cechy jakościowe przetworów zbożowych w zależności od stopnia przetworzenia. Operacje mechaniczne w przetwarzaniu żywności o wysokiej zawartości wody – metody rozdziału materiałów „mokrych”; cechy jakościowe materiałów po rozdziale – cechy przetworów owocowych i warzywnych. Operacje termiczne w przetwarzaniu żywności – podstawowe sposoby doprowadzania ciepła do materiału i generowania ciepła w materiale. Wpływ rodzaju ogrzewania i metody chłodzenia na cechy jakościowe produktów. Metody utrwalania żywności. Pojęcie aktywności wody. Trwałość materiałów w zależności od zawartości wody. Metody utrwalania żywności za pomocą podwyższonej temperatury. Cechy jakościowe żywności ogrzewanej. Utrwalanie żywności za pomocą obniżenia temperatury. Zastosowanie procesów dyfuzyjnych do utrwalania żywności – suszenie i cechy suszów. Żywność liofilizowana i suszona w warunkach obniżonego ciśnienia. Osmoaktywne metody utrwalania żywności. Zakwaszanie żywności metodami	

	fizycznymi i biotechnologicznymi. Zastosowanie środków konserwujących do utrwalania żywności. Utrwalanie żywności za pomocą zmienionej atmosfery. Cechy żywności o różnym stopniu przetworzenia – zależności między zastosowanymi metodami, a wartością odżywczą, teksturą żywności i stanem zdrowia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Towaroznawstwo żywności	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WK02 Diet_WK03 Diet_UW04 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Towaroznawstwo. Podstawowe definicje (towar, żywność, rodzaje i kategorie żywności). Normalizacja – rodzaje i typy dokumentów normalizacyjnych niezbędnych do oceny jakości żywności. Zasady klasyfikacji produktów spożywczych wg PKWiU. Czynniki warunkujące jakość żywności. Zasady towaroznawczej oceny jakości żywności. Metody oceny jakości żywności. Substancje antyodżywcze w żywności. Dodatki do żywności. Rodzaje, charakterystyka i zasady ich stosowania. Charakterystyka wybranych grup substancji dodatkowych w kształtowaniu jakości żywności. Charakterystyka oraz towaroznawcza ocena jakości wód mineralnych, przetworów owocowo-warzywnych, soków oraz napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Charakterystyka, podział i ocena towaroznawcza herbaty, kawy i kakao. Charakterystyka, podział i ocena towaroznawcza koncentratów spożywczych. Charakterystyka oraz ocena jakościowa przetworów mleczarskich, w tym masła i serów. Charakterystyka oraz ocena towaroznawcza mąk, kasz, makaronów i pieczywa. Charakterystyka oraz ocena towaroznawcza wyrobów ciastkarskich i cukierniczych. Charakterystyka, podział i ocena towaroznawcza przetworów mięsnych – wyrobów apertyzowanych, garmażeryjnych i wędlin. Wartość odżywcza różnych produktów spożywczych. Metody określania wartości odżywczej różnych produktów spożywczych. Towaroznawcza ocena jakości przetworów mleczarskich oraz jaj. Charakterystyka wartości odżywczej. Towaroznawcza ocena jakości różnego pieczywa, kasz i makaronów. Charakterystyka wartości odżywczej. Towaroznawcza ocena jakości różnych napojów. Charakterystyka wartości odżywczej. Towaroznawcza ocena jakości wybranych koncentratów spożywczych ciast i deserów. Charakterystyka wartości odżywczej. Porównanie wartości odżywczej i przydatności dietetycznej różnych rynkowych produktów spożywczych - czytanie etykiet.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Technologia przygotowania potraw	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WK02 Diet_WK03 Diet_UW04 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Charakterystyka etapów produkcji gastronomicznej. Procesy technologiczne w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Surowce, półprodukty, potrawy, posiłki. Substancje antyodżywcze w surowcach i zanieczyszczenia technologiczne powstające podczas obróbki cieplnej. Produkcja potraw w gastronomii i żywieniu dietetycznym. Podstawowe metody i systemy obróbki cieplnej (termicznej) stosowane podczas sporządzania potraw, charakterystyka i ich wpływ na jakość, wartość odżywczą i bezpieczeństwo uzyskanych potraw. Charakterystyka mięsa i metody jego przetwarzania w produkcji potraw. Obróbka wstępna, cieplna asortyment potraw, w tym dietetycznych. Wykorzystanie warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów w produkcji potraw. Charakterystyka produktów zbożowych i metody ich przetwarzania do produkcji potraw. Technologia dań na bazie produktów zbożowych. Zastosowanie tłuszczu i przypraw w gastronomii i żywieniu dietetycznym. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas procesu kulinarnego. Zasady stosowania przypraw w technologii gastronomicznej, w tym na potrzeby żywienia dietetycznego. Różne techniki przygotowania zup i sosów. Asortyment i technologia przygotowania zakąsek/przekąsek. Charakterystyka ich walorów żywieniowych i dietetycznych. Technologia potraw z ciast. Asortyment i technika przyrządzania. Wartość odżywcza i przydatność dietetyczna ciast i deserów. Wartość odżywcza oraz różne metody przetwarzania jaj, mleka i przetworów mleczarskich w produkcji potraw, w tym dietetycznych. Podstawowe czynności w technologii gastronomicznej. Metody oceny jakości potraw. Wpływ różnych form surowca na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Właściwości zagęszczające skrobi różnych mąk i ich wykorzystanie w technologii przygotowania potraw. Właściwości zagęszczające, emulgujące i pianotwórcze jaj i ich wykorzystanie w technologii produkcji potraw. Wpływ różnych czynników na strukturę i konsystencję gotowanych warzyw, owoców i ziemniaków.	

Kierunkowe efekty uczenia się	Chemia żywności	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG18 Diet_WK02 Diet_WK03 Diet_WK05 Diet_UK01 Diet_UO02 Diet_UW04 Diet_UW11 Diet_KK03 Diet_KR01 Diet_KR03	Woda w żywności – właściwości fizykochemiczne i oddziaływanie na żywność. Mikroelementy, makroelementy. Lipidy w żywności. Chemiczne i enzymatyczne modyfikacje lipidów, przemiany zachodzące podczas przechowywania, przeciwutleniacze. Białka i aminokwasy – właściwości, przemiany i modyfikacje chemiczne oraz enzymatyczne. Węglowodany w żywności - właściwości, przemiany i modyfikacje chemiczne oraz enzymatyczne składników. Składniki mineralne i witaminy w żywności. Reakcje enzymatycznego i nieenzymatycznego brunatnienia, interakcje między składnikami żywności. Składniki żywności, w tym dodatki do żywności, związki antyodżywcze i antyzdrowotne. Chemia smaku i zapachu, zmiany reologiczne. Związki mutagenne w żywności. Skażenia i zanieczyszczenia chemiczne żywności. Żywność jako skomplikowana matryca analityczna wielu środowisk do oceny jakości, bezpieczeństwa i autentyczności. Zagrożenia i szanse związane z chemią żywności. Wprowadzenie do ćwiczeń z Chemii Żywności. Zasady bezpieczeństwa i higieny w laboratorium chemicznym. Zasady etyczne - zastosowanie w laboratorium. Obliczenia z zakresu chemii żywności. Ocena składników zawartych w różnych produktach spożywczych produkowanych przemysłowo. Przeliczanie stężeń roztworów wykorzystywanych w technologii żywności, oznaczanie zawartości ekstraktu ogółem, badanie pH i aktywności wody różnych produktów spożywczych. Charakterystyka dodatków do żywności, w tym substancji dodatkowych. Określenie możliwości ich wykorzystania w produkcji napojów (barwniki, substancje intensywnie słodzące, regulatory kwasowości). Określenie wpływu różnych czynników na przemiany białek, węglowodanów i lipidów w produktach spożywczych. Hydrokoloidy i ich zastosowanie w żywności. Badania cech fizykochemicznych. Efektywność emulgatorów. Efektywność emulgatorów. Testowanie trwałości emulsji. Zmiany chemiczne zachodzące w tłuszczach poddanych obróbce termicznej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy dietetyki	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG05 Diet_WG06 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG18 Diet_UW01 Diet_UW08 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Wprowadzenie do przedmiotu "Podstawy dietetyki". Zakres dyscypliny naukowej. Zasady racjonalnego żywienia. Cele, zadania oraz rodzaje postępowania dietetycznego. Rodzaje składników pokarmowych i ich wpływ na regulację kwasowo-zasadową organizmu. Normy żywienia. Charakterystyka postępowania dietetycznego. Podział i charakterystyka podstawowych diet leczniczych. Szczegółowa charakterystyka diet: podstawowej, z modyfikacjami konsystencji, łatwostrawnej, bogatoresztkowej, z ograniczeniem tłuszczu, z modyfikacją zawartości kwasów tłuszczowych, z ograniczeniem substancji pobudzających, bogato- i ubogobiałkowej, nisko- i ubogoenergetycznej, oszczędzającej, wegetariańskiej. Dobór produktów i zasady doboru obróbki kulinarnej. Charakterystyka chorób cywilizacyjnych, ich etiologia i związek z odżywianiem. Choroby dietozależne: żywność, żywienie a zdrowie. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach. Choroby układu pokarmowego: jamy ustnej i gardła, refluksowa żołądkowo-przełykowa, wrzodowa, zespół jelita nadwrażliwego, zaparcia i biegunki. Etiologia chorób. Dobór produktów i zasady planowania diet. Zasady żywienia w chorobach układu pokarmowego. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach. Żywienie dietetyczne w chorobach układu krążenia, układu sercowo-naczyniowego i ich związek z odżywianiem. Etiologia, wpływ żywienia na poziom lipidów we krwi. Zasady dietoterapii, dobór produktów i zasady planowania diet. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach. Choroby układu kostno-stawowego. Etiologia chorób i ich związek z odżywianiem. Dobór produktów i zasady planowania diet. Glikemia i zmiany w metabolizmie u diabetyków. Zasady dietoterapii w cukrzycy. Dobór produktów i zasady planowania diet z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny i wymienniki węglowodanowe. Żywienie a insulinoterapia. Żywienie w chorobach skóry, oczu, w alergiach. Etiologia chorób i ich związek z odżywianiem. Dobór produktów i zasady planowania diet. Diety niestandardowe. Żywienie dietetyczne w chorobach przebiegających z gorączką. Zapoznanie się z zaleceniami żywieniowymi dla poszczególnych grup ludności. Analiza dobowych diet pod względem wartości	

	energetycznej. Planowanie dobowego pobrania energii zgodnie z indywidualnym zapotrzebowaniem każdego organizmu. Dieta ubogoenergetyczna - opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych w zbilansowanej diecie ubogoenergetycznej. Opracowanie listy produktów zalecanych i przeciwwskazanych z uszeregowaniem produktów wg wartości energetycznej 100 g produktu i 1 porcji. Opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta. Obliczenia wartości odżywczej posiłków pod względem zawartości białka. Umiejętność oszacowania konsekwencji związanych z nadmiernym spożyciem białka lub z jego niedoborem. Nauka planowania dobowych diet zawierających białko - ilościowo i jakościowo spełniające zalecenia żywieniowe dla konkretnego organizmu ludzkiego. Dieta bogatobiałkowa i niskobiałkowa. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych. Opracowanie listy produktów zalecanych i przeciwwskazanych w diecie bogatobiałkowej z uszeregowaniem produktów wg zawartości białka w 100 g produktu i 1 porcji produktu. Ocena zawartości tłuszczu w dobowych dietach. Analiza ilościowa i jakościowa kwasów tłuszczowych oraz konsekwencje nieprawidłowości związanych z niewłaściwymi proporcjami tych kwasów w dobowej diecie. Dieta z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Opracowanie listy produktów zalecanych i przeciwwskazanych w tych dietach z uszeregowaniem produktów wg zawartości PUFA lub zawartości cholesterolu w 100 g i 1 porcji produktu. Planowanie dobowych posiłków dla różnych grup ludności, zawierających zrównoważony skład kwasów tłuszczowych. Dieta łatwostrawna, bogatoresztkowa oraz z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych charakterystycznych dla tych diet. Opracowanie listy produktów zalecanych i przeciwwskazanych w tych dietach. Pod względem zawartości węglowodanów. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych w diecie z ograniczoną ilością łatwo przyswajalnych węglowodanów. Opracowanie listy produktów zalecanych i przeciwwskazanych w diecie z ograniczoną ilością łatwo przyswajalnych węglowodanów z uszeregowaniem produktów wg zawartości łatwo przyswajalnych węglowodanów, wymienników węglowodanowych i indeksu glikemicznego w 100 g produktu i 1 porcji produktu na przykładzie 3-dniowego bieżącego notowania. Modyfikacja 3-dniowego jadłospisu i dostosowanie do potrzeb diety. Ocena wartości odżywczej diety. Opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Analiza i ocena jakości żywności	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG18 Diet_WK03 Diet_UW04 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UW11 Diet_UW12 Diet_UO02 Diet_KO01 Diet_KR01 Diet_KO02 Diet_KR03	Wprowadzenie do przedmiotu analiza i ocena jakości żywności. Pojęcia jakości i bezpieczeństwa żywności. Miejsce i rola analizy żywności w technologii żywności, kryteria oceny jakości i bezpieczeństwa żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i Unii Europejskiej. Kryteria oceny artykułów spożywczych, bezpieczeństwa i jakości żywności, odniesienia do prawa żywnościowego UE i RP. Próbkę żywności - definicja, sposoby pobierania próbek, reprezentatywność, przygotowanie do analiz. Podział i charakterystyka metod analitycznych. Jakość metod analitycznych, zasady walidacji metod, niepewność wyników. Dobre praktyki laboratoryjne, akredytacja laboratoriów (ISO-17025), ocena biegłości laboratoriów badawczych. Podstawowe analizy żywności – metody oznaczania: wody, suchej masy, popiołu, gęstości, kwasowości, chlorku sodu. Metody oznaczania podstawowych składników żywności: białka, sacharydów, tłuszczów, składników mineralnych, witamin. Spektrometryczne metody w analizie żywności jakości i bezpieczeństwa żywności. Separacyjne techniki analityczne: chromatograficzne chromatografia gazowa, chromatografia cieczowa w tym fluidalna. Techniki elektromigracyjne. Zanieczyszczeni i skażenia chemiczne żywności – Wielowymiarowość i sprzężenia technik separacyjnych i identyfikacyjnych w analizie żywności, metody biologii molekularnej instrumentalne. Metody analizy związków bioaktywnych, metody i techniki wyodrębniania z matrycy biologicznej. Autentyczność, fałszowanie żywności, podążanie śladem – identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym – metody badań. Zapoznanie zasadami pracy w laboratorium badania żywności i BHP. Zasady przygotowania użytkowania szkła laboratoryjnego, ważenia, kalibracji. Podstawy badań densytometrycznych. Oznaczenia zawartości wody, suchej masy metodami fizyko-chemicznymi. Pomiary aktywności wody. Badania ekstraktu ogólnego, pozornego – refraktometria. Oznaczenia zawartości cukrów. Białka w produktach spożywczych i	

	metody ich oznaczania. Lipidy w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Metody oceny jakości tłuszczu. Chromatografia w ocenie jakości lipidów, analiza składu kwasów tłuszczowych i steroli. Spektrofotometria UV- VIS, ATR-IR w badaniach składu i barwy surowców i produktów żywnościowych. Zastosowania spektrometrii mas w badaniach jakości i bezpieczeństwa żywności. Zastosowania analizy fazy nadpowierzchniowej żywności w ocenie jakości żywności. GC-HS/SPME.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Toksykologia żywności	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG03 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG18 Diet_WK02 Diet_UW04 Diet_UK01 Diet_UW11 Diet_UW12 Diet_UO02 Diet_KO01 Diet_KR02 Diet_KR03 Diet_KK03 Diet_KO02	Wprowadzenie do przedmiotu toksykologia żywności. Rys historyczny toksykologii. Podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii (trucizna, zatrucie, dawka, stężenie trucizny, efekt). Podział trucizn oraz czynników wpływających na toksyczność substancji. Drogi wchłaniania, biotransformacja, akumulacja i wydalanie substancji toksycznych. Skutki działań substancji toksycznych. Toksykometria – ocena toksycznego działania substancji. Metody oceny toksyczności ksenobiotyków. Ocena ryzyka w toksykologii. Toksykologia a bezpieczeństwo żywności. Epidemiologia zatruc spowodowanych przez żywność. Występowanie związków toksycznych w żywności i czynniki wpływające na ich występowanie. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenia żywności. Toksyczne związki pochodzenia naturalnego: roślinnego i zwierzęcego. Toksyczne związki pochodzenia środowiskowego (POPs) w łańcuchu agro-żywnościowym. Biologiczne zanieczyszczenia żywności (m.in. mykotoksyny, jad kiełbasiany). Chemiczne zanieczyszczenia żywności (m.in. metale ciężkie, pestycydy, dioksyny, azotany i azotyny, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, akrylamid). Charakterystyka i toksyczność substancji dodatkowych do żywności (m.in. barwniki, substancje konserwujące, przeciwutleniacze, substancje słodzące). Substancje antyodżywcze żywności. Alergeny, nietolerancje żywnościowe. Pozostałości leków weterynaryjnych, roślinnych, toksyn biologicznych. Rola instytucji krajowych, urzędowej kontroli żywności i międzynarodowych, europejskich organizacji w zakresie toksykologii i bezpieczeństwa żywności oraz bezpieczeństwa żywnościowego. Biomonitoring ksenobiotyków, monitoringi zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych żywności. Szacowanie pobrania wraz z dietą. Wprowadzenie do ćwiczeń. Szacowanie ekspozycji konsumenta na ksenobiotyki. Oszacowanie MoE (marginesu ekspozycji) dla akrylamidu i furanów (reakcje Maillarda). Wykrywanie chemicznych dodatków do żywności, przeciwutleniaczy do żywności technikami instrumentalnymi, GC/MS - TIC/SIM. Występowanie izomerów trans kwasów tłuszczowych, naturalnych i powstających w procesach technologicznych w żywności. Analiza kwasów tłuszczowych na drodze chromatografii gazowej z detektorem FID i/lub GC-MS oraz spektroskopii MIR. Oszacowanie pobrania izomerów trans kwasów tłuszczowych wraz z dietą. Identyfikacja głównych źródeł pobrania trans KT z dietą. Charakterystyka metod oznaczania mikro- i makro-pierwiastków w żywności. i porównanie wybranych wskaźników toksyczności (np. ADI, LD50, NOEL). Oszacowanie pobrania metali ciężkich na podstawie badań monitoringowych. Metody spektroskopii atomowej, wzbudzonej plazmy oraz ICP-MS. Oznaczanie substancji konserwujących w warzywach i owocach. Techniki LC/MS, GC/MS i spektroskopowe, testy "suchej chemii". Oznaczanie ftalanów w mleku i produktach mleczarskich technikami instrumentalnymi spektroskopowymi i chromatograficznymi sprzężonymi. Badania substancji lotnych najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji — naturalnie występujących w składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących – w niektórych wieloskładnikowych środkach spożywczych gotowych do spożycia, do których dodano środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących. Techniki instrumentalne badań GC/MS, LC/MS i ICP/MS.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Metody oceny stanu odżywienia	ECTS: 3
Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_KK02	Zasady prawidłowego żywienia – wykorzystanie ich w praktyce. Podział, analiza i przegląd istniejących metod oceny stanu odżywienia. Zapoznanie się z kwestionariuszami wywiadów dotyczącymi historii żywienia; omówienie wpływu historii żywienia na stan odżywienia organizmu. Przeprowadzanie wywiadów historii żywienia wybranych osób. Interpretacja wyników danych uzyskanych z wywiadów historii żywienia - analiza	

Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	spożycia białka. Ocena prawidłowości spożycia białka. Przeprowadzenie wywiadu. Interpretacja wyników danych uzyskanych z wywiadów historii żywienia - analiza spożycia tłuszczu i jego struktury. Dyskusja możliwych konsekwencji zdrowotnych. Przeprowadzenie wywiadu. Interpretacja wyników danych uzyskanych z wywiadów historii żywienia - analiza spożycia węglowodanów i błonnika. Dyskusja nad konsekwencjami zdrowotnymi. Przeprowadzenie wywiadu; interpretacja wyników danych uzyskanych z wywiadów historii żywienia - analiza spożycia wybranych witamin. Przeprowadzenie wywiadu; interpretacja wyników danych uzyskanych z wywiadów historii żywienia - ocena stanu odżywienia wybranymi składnikami mineralnymi. Różne metody badania zwyczajów żywieniowych – ocena aktualnego sposobu żywienia różnych grup ludności; praktyczne przeprowadzenie badań. Karta leczenia żywieniowego w warunkach szpitalnych – interpretacja wyników. Odpowiedzialność zawodowa dietetyka związana z przeprowadzaniem oceny stanu odżywienia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Charakterystyka diet i suplementy diety	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG06 Diet_WG08 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG18 Diet_WK02 Diet_WK03 Diet_UU01	Klasyfikacji i charakterystyka różnych diet stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Podstawowe składniki diet - zalecane i niewskazane kombinuje składników. Interakcje składników żywności z lekami. Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach - uwarunkowania stosowania różnych diet w żywieniu. Modelowe diety lecznicze (podstawowa, z modyfikacjami - płynna, kleikowa), łatwostrawna, niskowęglowodanowa, bogato- i bezreszkowa, wysoko i niskobiałkowa, niskofosforanowa, niskoszczawianowa, alergiczna, niskosodowa, diety specjalne). Diety niekonwencjonalne (alternatywne): o niskim indeksie glikemicznym, jednoskładnikowe (owocowo-warzywna, kopenhaska), rozdzielne (Dieta Montignaca, Dieta Diamondów, Dieta Haya), głodówka, odchudzające, wegetariańska, bezglutenowa), diety pudełkowe, spersonalizowane, zgodna z grupą krwi, śródziemnomorska. Suplementy diety – definicje, podział, przepisy prawne w zakresie produkcji, znakowania i wprowadzania na rynek. Oświadczenia żywieniowe, zdrowotne i technologiczne dla suplementów diety. Technologiczne uwarunkowania produkcji suplementów diety w różnych formach (tabletki, kapsułki, drażetki, syropy, proszki, granulaty, ampułki, toniki). Składniki suplementów diety – substancje czynne (bioaktywne o różnym przeznaczeniu: np. witaminy, składniki mineralne, beta glukan, lecytyna, pro i probiotyki) oraz substancje pomocnicze. Suplementy diety dla: osób odchudzających się. Suplementy diety dla sportowców (A. suplementy białkowe, B. suplementy węglowodanowe, C. gainery, bulki i MRP, D. aminokwasy, E. suplementy przed i potreniingowe, F. kreatyny i HMB, G. suplementy wspomagające odchudzanie, H. preparaty witaminowe i mikroelementy). Ergogeniki. Suplementy diety o właściwościach adaptogennych, wspomagające wygląd i wzmacniające włosy, skórę i paznokcie, suplementy diety olejowe. Charakterystyka asortymentu, wartości odżywczej i przydatności żywieniowej (dietetycznej) wybranych diet przemysłowych polecanych do wspomagania leczenia otyłości (w celu redukcji masy ciała). Charakterystyka asortymentu, wartości odżywczej i przydatności dietetycznej suplementów diety stosowanych podczas odchudzania (substancje ziołowe, środki przeczyszczające, moczopędne, inne substancje). Charakterystyka asortymentu, składu i wartości odżywczej suplementów diety przeznaczonych dla sportowców i osób o zwiększonym wysiłku fizycznym. Analiza składu (rodzaj składników podstawowych, substancji czynnych i substancji pomocniczych) suplementów diety przeznaczonych do stosowania w wybranym przeznaczeniu żywieniowym, ale dostępnych w różnych formach. Analiza stosowania substancji bioaktywnych (rodzaj, ilość, forma, warunki spożycia) przeznaczonych do stosowania w żywieniu sportowców wybranej dyscypliny sportowej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywność funkcjonalna	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG03 Diet_WG06 Diet_WG07	Koncepcja żywności funkcjonalnej - definicje i kryteria podziału. Metody pozyskiwania żywności funkcjonalnej. Podział i charakterystyka wybranych substancji bioaktywnych zawartych w żywności funkcjonalnej (witaminy, składniki mineralne, składniki inne niż witaminy i składniki mineralne). Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Podział,	

Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG14 Diet_WG18 Diet_WK01 Diet_WK02 Diet_UW02 Diet_UW09 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_UO03	charakterystyka, zasady ich formułowania oraz uwarunkowania ich stosowania. Funkcja związków aktywnych biologicznie (antyoksydantów) roślin oraz ich wzbogacanie dla celów poprawy życia i zdrowia ludzi. Rola drobnoustrojów w produkcji żywności. Współczesne trendy w produkcji fermentowanych produktów spożywczych. Pre- i probiotyki. Składniki bioaktywne owoców, warzyw, zbóż, grzybów i ziół: występowanie, charakterystyka i znaczenie dla zdrowia, przemiany. Przeciwtleniacze obecne w żywności a stres oksydacyjny na poziomie komórkowym. Rośliny adaptogenne. Biologicznie aktywne peptydy żywności ze szczególnym uwzględnieniem mięsa. Substancje bioaktywne mięsa i jego produktów. Charakterystyka technologiczno-żywnościowa żywności funkcjonalnej produkowanej przemysłowo (w tym: niskoenergetycznej, bezglutenowej, wysokobiałkowej, przeznaczonej do kontroli masy ciała, dla osób o podwyższonej aktywności fizycznej, pro- i prebiotycznej, klasyfikowanej do różnych grup produktów: mlecznych, mięsnych, warzywnych i innych). Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dla żywności funkcjonalnej. Preparaty błonnikowe - charakterystyka, ocena właściwości funkcjonalnych oraz wykorzystanie w produkcji wybranego asortymentu wyrobu o podwyższonej jakości prozdrowotnej. Charakterystyka asortymentu i jakości żywności niskokalorycznej. Substancje intensywnie słodzące - ich charakterystyka oraz wykorzystanie w produkcji funkcjonalnego napoju niskoenergetycznego o zaprojektowanej jakości prozdrowotnej. Wzbogacanie jako jedna z metod otrzymywania żywności funkcjonalnej. Wykorzystanie preparatów witaminowych do otrzymania wybranego produktu o zaprojektowanej jakości prozdrowotnej. Wzbogacanie jako jedna z metod otrzymywania żywności funkcjonalnej. Wykorzystanie składników mineralnych do otrzymania wybranego produktu o zaprojektowanej jakości prozdrowotnej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Higiena i bezpieczeństwo żywności	ECTS: 4
Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG18 Diet_WK02 Diet_UW04 Diet_UK03 Diet_UO02 Diet_UW11 Diet_KK02 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01 Diet_KR03	Wprowadzenie do przedmiotu. Wymagania bezpieczeństwa i higieny prawa żywnościowego UE. Rozporządzenia UE 178/2002; 252/253/254/2004; kryteria mikrobiologiczne UE. Ustawa o Bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia. Rola instytucji krajowych i międzynarodowych w zakresie toksykologii i bezpieczeństwa żywności. Kryteria klasyfikacji trucizn oraz czynników wpływających na toksyczność substancji. Drogi wchłaniania, biotransformacja, akumulacja i wydalanie substancji toksycznych. Skutki działań substancji toksycznych. Toksykometria – ocena toksycznego działania substancji. Metody oceny toksyczności ksenobiotyków. Ocena ryzyka w toksykologii. Analiza ryzyka i korzyści. Wykłady. Toksykologia a bezpieczeństwo żywności. Epidemiologia zatruc spowodowanych przez żywność. Występowanie związków toksycznych w żywności i czynniki wpływające na ich występowanie. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenia żywności. Toksyczne związki pochodzenia naturalnego: roślinnego i zwierzęcego. Toksyczne związki pochodzenia syntetycznego. Biomonitoring ksenobiotyków. Alergeny. Nietolerancje pokarmowe. Biologiczne zanieczyszczenia żywności (m.in. mykotoksyny, jad kielbasiany). Kryteria mikrobiologiczne (FSO) - prawo żywnościowe UE. Chemiczne zanieczyszczenia żywności (m.in. metale ciężkie, pestycydy, dioksyny, azotany i azotyny, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, akrylamid). Charakterystyka i toksyczność substancji dodatkowych do żywności (m.in. barwniki, substancje konserwujące, przeciwutleniacze, substancje słodzące). Substancje antyodżywcze żywności, antyzdrowotne. Regulacje prawne UE. Metody oznaczania substancji toksycznych w żywności. Monitoring zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych. Szacowanie pobrania wybranych związków chemicznych wraz z dietą. Identyfikowalność w łańcuchu agro-żywnościowym. Kontrola wewnętrzna w zakładzie, zasady i zakres działania. Obowiązki pracowników i pracodawcy w zakresie higieny produkcji, przykładowy plan higieny; dezynsekcja, deratyzacja. Kontrola skuteczności mycia i dezynfekcji, mycie i dezynfekcja opakowań. Woda, jakość, czystość powietrza i wody w zakładach, transport wewnętrzny. Wprowadzenie do przedmiotu. Wymagania bezpieczeństwa i higieny prawa żywnościowego UE. Rozporządzenia UE 178/2002; 252/253/254/2004; kryteria mikrobiologiczne UE. Ustawa o Bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia. Rodzaje i charakterystyka zagrożeń fizycznych, chemicznych i biologicznych. Toksyczność metali ciężkich. Pestycydy w żywności, epidemiologia zatruc pestycydami.	

	Kryteria mikrobiologiczne higieny i bezpieczeństwa w łańuchu żywnościowym F2F, w tym dystrybucji, żywieniu zbiorowym. Woda w technologii żywności, kryteria higieniczne i wymagania bezpieczeństwa. Azotany, azotyny i ich toksyczność, nitrozoaminy w produktach żywnościowych, zatrucia żywności dioksynami, WWA, toksyczność polichlorowanych bifenyli. Wymagania prawne. Zagrożenia biologiczne - bakterie wywołujące zakażenia i zatrucia pokarmowe, wirusy toksyny metaboloty wytwarzane przez grzyby, choroby wywoływane przez pasożyty. Zagrożenia biologiczne i fizyczne szkodników w żywności. Opracowanie wybranych procedur i instrukcji, harmonogramów GHP i GMP dla wybranych łańcuchów żywności. Opracowanie schematu przepływu surowców i procesu technologicznego (diagramu), ustalenie parametrów: temperatury obróbki termicznej, czasu trwania tych procesów opracowanie dokumentacji. Opracowanie wzorów dokumentacji, procedur, instrukcji, formularzy zapisów (np. analizy i identyfikacji zagrożeń, identyfikacji i monitorowania CCP) zgodnie z ISO 22000.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Technologia preparatów dietetycznych	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG03 Diet_WG10 Diet_WG12 Diet_WG13 Diet_WK01 Diet_WK04 Diet_UK03 Diet_UO01 Diet_UO03 Diet_UW04 Diet_UW09 Diet_UW11 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01 Diet_KR03	Kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym. Kategorie żywności. Kryteria podziału i charakterystyka preparatów dietetycznych. Oświadczenia żywieniowe, zdrowotne i technologiczne. Zasady informowania konsumenta/pacjenta o różnych preparatach dietetycznych. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej różnych preparatów dietetycznych. Składniki technologiczne preparatów dietetycznych. Źródło białka, tłuszczu, węglowodanów. Składniki bioaktywne i substancje pomocnicze stosowane w produkcji preparatów dietetycznych. Substancje dodatkowe oraz substancje pomocnicze stosowane w produkcji preparatów dietetycznych. Dopuszczone wielkości dodatków do żywności. Bezpieczeństwo stosowania dodatków do żywności - zasady stosowania dodatków w technologii preparatów dietetycznych oraz ograniczenia ich stosowania (dopuszczanie do spożycia, dopuszczalne dzienne pobranie). Dodatki kształtujące teksturę żywności (substancje żelujące, zagęszczające, emulgujące) Dodatki uzupełniające stosowane w żywności. Środki do przetwarzania mąki (polepszacze) – dodawane do mąki lub ciasta w celu poprawy ich właściwości wypiekowych. Technologia otrzymywania różnych preparatów dietetycznych (tabletki, kapsułki, drażetki, proszki, syropy, toniki, itp.). Badanie właściwości dodatków kształtujących cechy sensoryczne żywności (barwniki, aromaty i preparaty aromatyzujące). Określenie potrzeby stosowania różnych substancji dodatkowych w produkcji suplementów diety w postaci kapsułek, tabletek i/lub syropów. Analiza składu tabletek, syropów, płynów w ampulkach i toników z substancjami bioaktywnymi przeznaczonymi do postępowania dietetycznego. Dodatków kształtujących cechy sensoryczne żywności (substancje intensywnie słodzące). Określenie potrzeby stosowania tych substancji w produkcji preparatów dietetycznych. Projekt technologiczny wybranego napoju i koncentratu spożywczego bazującego na dodatkach do żywności (galaretka oraz kisiel i budyń owocowy) – opracowanie składu oraz ocena jakości sensorycznej i wartości odżywczej produktów.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywność nowej generacji	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG03 Diet_WG10 Diet_WG12 Diet_WK01 Diet_WK03 Diet_WK04 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO02 Diet_KO04 Diet_KR01	Kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym. Kategorie i klasyfikacja żywności. Zasady informowania konsumenta o wybranych grupach produktów spożywczych zaliczanych do żywności nowej generacji. Oświadczenia żywieniowe, zdrowotne i technologiczne. Żywność innowacyjna. Innowacje - definicja, rodzaje innowacji, podstawowe obszary innowacji i ich relacje wzajemne. Innowacje twarde, innowacje miękkie, Innowacje w produkcji i na rynku żywnościowym. Obszary innowacji produktowych na rynku i w przetwórstwie żywności oraz ich charakterystyka i znaczenie. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej i przydatności dietetycznej, składniki bioaktywne oraz charakterystyka produktów spożywczych należących do wybranych grup żywności nowej generacji: suplementy diety, żywność funkcjonalna (prozdrowotna), żywność medycznego przeznaczenia. Nowa żywność i nowe składniki żywności. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej różnych grup nowej żywności. Definicje, podział oraz	

Diet_KR03 Diet_UW09 Diet_UK01 Diet_UO03	uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych jako „nowa żywność” i/lub nowe składniki żywności. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Żywność medycznego przeznaczenia. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej tej żywności. Definicje, podział i klasyfikacja oraz charakterystyka produktów spożywczych należących do żywności medycznego przeznaczenia. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej żywności bezglutenowej, niskoenergetycznej i wysokobiałkowej. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej żywności wegetariańskiej. Żywność wygodna i minimalnie przetworzona. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu i wartości odżywczej. Definicje, podział i klasyfikacja oraz charakterystyka produktów spożywczych należących do żywności wygodnej i/lub minimalnie przetworzonej. Produkty rolne i środki spożywcze specyficznego charakteru - ochrona nazw geograficznych i pochodzenia, Żywność tradycyjna – charakterystyka, definicje, zasady klasyfikacji, aktualna lista produktów tradycyjnych. Analiza rynkowa, konsumencka i towaroznawcza wybranych segmentów żywności innowacyjnej, np. prozdrowotnej (funkcjonalnej), wygodnej, minimalnie przetworzonej, medycznej, specjalnego przeznaczenia, genetycznie modyfikowanej GMO, transgenicznej. Porównanie asortymentu, wartości odżywczej, określenie przydatności dietetycznej. Szczegółowa charakterystyka różnych produktów spożywczych dostępnych na rynku zaliczanych do nowej żywności – składniki tej żywności warunkujące przeznaczenie, wskazania do stosowania, ocena poprawności znakowania na podstawie informacji zamieszczanych na opakowaniach. Szczegółowa charakterystyka żywności dostępnej na rynku krajowym, która mogłaby być zakwalifikowana jako żywność wygodna i minimalnie przetworzonej – składniki żywności, wskazania do stosowania, ocena poprawności znakowania na podstawie informacji zamieszczanych na opakowaniach produktów. Szczegółowa charakterystyka różnych produktów spożywczych dostępnych na rynku zaliczanych do żywności medycznego przeznaczenia żywieniowego – składniki tej żywności warunkujące przeznaczenie, wskazania do stosowania, ocena poprawności znakowania na podstawie informacji zamieszczanych na opakowaniach. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Wartość odżywcza żywności	ECTS: 4
Diet_WG02 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WK01 Diet_WK02 Diet_UK01 Diet_UW04 Diet_UW11 Diet_UW12 Diet_UO02 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO04 Diet_KR01 Diet_KR03	Podstawowe składniki odżywcze w żywności. Wartość odżywcza, dietetyczna i towaroznawcza – definicje, podział, znaczenie w produkcji żywności. Sposoby oznaczania i podawania wartości odżywczej na etykietach produktów spożywczych. Wskaźniki określające wartość odżywczą żywności. Wykorzystanie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych w szacowaniu wartości odżywczej posiłków i potraw. Wykorzystanie wyników analiz do przygotowania informacji w zakresie wartości odżywczej produktu spożywczego na etykietę. Białko i tłuszcz - metody oznaczania. Węglowodany i składniki mineralne ogółem w żywności i metody oznaczania. Porównanie wartości odżywczej różnych produktów spożywczych. Inne informacje żywieniowe uzupełniające wartość odżywczą żywności. Metody oznaczania zawartości białka w żywności o różnej matrycy. Porównanie zawartości białka w różnych produktach spożywczych z podziałem na białko roślinne i zwierzęce. Metody oznaczania tłuszczu w różnych produktach spożywczych. Porównanie zawartości tłuszczu w różnych produktach spożywczych z podziałem na tłuszcz roślinny i zwierzęcy. Ćwiczenia. Oznaczanie zawartości suchej masy i popiołu ogółem. Zasady i potrzeby oznaczania kwasowości popiołu ogółem. Metody oznaczania węglowodanów ogółem i bezpośrednio redukujących (skrobia, cukry proste, złożone). Wykorzystanie wyników analiz i przygotowanie informacji w zakresie wartości odżywczej do zamieszczenia na etykietę opakowania jednostkowego.	

Kierunkowe efekty uczenia się	Psychologia zdrowia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG18 Diet_WK01 Diet_WK02 Diet_UW09 Diet_UW10 Diet_UK03 Diet_KO02 Diet_KO03 Diet_KR01 Diet_KR02	Psychologia zdrowia - jej status wśród innych nauk i znaczenie dla praktyki. Podejście patogenetyczne i podejście salutogenetyczne w psychologii zdrowia oraz ich implikacje. Osobowościowe uwarunkowania stanu zdrowia. Praktyczne implikacje dla osób świadczących usługi zdrowotne. Czynniki behawioralne i styl życia a stan zdrowia człowieka. Znaczenie zachowań żywieniowych dla zdrowia. Praktyczne implikacje dla osób świadczących usługi zdrowotne. Zachowania zdrowotne i postawy zdrowotne - pojęcie, kategoryzacje i sposoby oceny. Czynniki wpływające na kształtowanie się zachowań i postaw zdrowotnych oraz sposoby i mechanizmy ich modyfikacji. Psychologiczna adaptacja do życia z przewlekłą chorobą - przebieg, uwarunkowania, ryzyka i szanse rozwojowe. Praktyczne implikacje dla osób pracujących z chorymi. Programy psychoedukacyjne - zasady projektowania, planowania, ocena skuteczności. Profilaktyka i promocja zdrowia - zasady konstruowania programów profilaktycznych i promujących zdrowie. Analiza przykładowych programów. Psychologia zdrowia w praktyce: analiza zjawisk prozdrowotnych i antyzdrowotnych. Rola współczesnych technologii w upowszechnianiu tych zjawisk.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie osób dorosłych	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG13 Diet_WG02 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01 Diet_KR02 Diet_KR03	Normy żywienia – wytyczne do praktycznego zastosowania norm w żywieniu osób dorosłych. Wpływ trybu życia i rola aktywności fizycznej na potrzeby żywieniowe osób dorosłych. Najczęstsze przyczyny śmiertelności osób dorosłych w Polsce. Metody wyznaczania podstawowego i całkowitego zapotrzebowania na energię dla osób dorosłych. Konsekwencje zdrowotne nieprawidłowej masy ciała. Zapotrzebowanie osoby dorosłej na białko. Konsekwencje nieprawidłowego spożycia białka. Rola i rodzaje aminokwasów ograniczających. Zapotrzebowanie osoby dorosłej na tłuszcz. Konsekwencje nieprawidłowego spożywania tłuszczu. Rola cholesterolu w organizmie człowieka - nadmierne spożycie cholesterolu. Potencjalna rola steroli roślinnych w organizmie człowieka. Zapotrzebowanie osoby dorosłej na węglowodany - konsekwencje nieprawidłowego spożywania węglowodanów. Spożycie błonnika i jego rola w organizmie człowieka. Błonnik nierozpuszczalny oraz rozpuszczalny. Wpływ rodzajów błonnika rozpuszczalnego na wzrost mikroflory jelitowej. Zapotrzebowanie osób dorosłych na witaminy wodorozpuszczalne i tłuszczorozpuszczalne. Najczęstsze niedobory witamin. Zapotrzebowanie osób dorosłych na składniki mineralne i mikro-mineralne. Konsekwencje nieprawidłowego spożycia składników mineralnych i mikro-mineralnych. Znaczenie wody i elektrolitów w organizmie człowieka dorosłego. Gospodarka wodna organizmu. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie człowieka. Spożywanie składników anty odżywczych z żywnością. Spożywanie różnych rodzajów żywności i ich potencjalny wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka. Normy żywienia - zapotrzebowanie osób dorosłych na energię. Obliczanie PPM i należytej masy ciała. Zapotrzebowanie różnych grup osób dorosłych na białko. Racjonalne spożycie białka z dobową dietą. Zapotrzebowanie różnych grup osób dorosłych na tłuszcz. Racjonalne spożycie tłuszczu z dobową dietą. Zapotrzebowanie różnych grup osób dorosłych na węglowodany. Racjonalne spożycie węglowodanów z dobową dietą. Spożycie błonnika z dobową dietą przez osoby dorosłe. Obliczenia równowagi kwasowo-zasadowej organizmu.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie dzieci	ECTS: 4
Diet_WG07 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_WG15 Diet_WK02	Normy żywienia – praktyczne zastosowanie norm w żywieniu w żywieniu dzieci i młodzieży. Żywnienie w okresie niemowlęcym. Żywnienie dzieci w wieku 1 - 3 lat. Żywnienie dzieci w okresie przedszkolnym. Żywnienie dzieci w wieku szkolnym. Żywnienie nastolatków. Zapotrzebowanie organizmów w różnym okresie wzrostu na białko. Zapotrzebowanie organizmów w różnym okresie wzrostu na tłuszcz. Zapotrzebowanie organizmów w różnym okresie wzrostu na węglowodany i błonnik. Zapotrzebowanie organizmów w różnym okresie wzrostu na witaminy. Zapotrzebowanie organizmów w różnym okresie wzrostu na składniki mineralne. Konsekwencje błędów żywieniowych	

Diet_UW08 Diet_UK01 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_UW11 Diet_UO03 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	popelnianych w zywieniu organizmów rosnących. Żywnienie w chorobach wieku dziecięcego: biegunki, zaburzenia trawienia i wchłaniania węglowodanów, alergię pokarmową, celiakia, mukowiscydoza, anemia. Normy żywienia - zapotrzebowanie dzieci w różnym okresie wzrostu na energię. Dobór odpowiednich środków spożywczych. Zapotrzebowanie dzieci w różnym okresie wzrostu na białko. Dobór odpowiedniej porcji białka z dobową dietą. Zapotrzebowanie dzieci w różnym okresie wzrostu na tłuszcz. Dobór odpowiedniej porcji i proporcji tłuszczów z dobową dietą. Zapotrzebowanie dzieci w różnym okresie wzrostu na węglowodany. Dobór produktów węglowodanowych w dobowej diecie. Zapotrzebowanie dzieci w różnym okresie wzrostu na składniki mineralne. Dobór odpowiedniej ilości wapnia w dobowej diecie.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Poradnictwo dietetyczne	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG05 Diet_WG08 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UK01 Diet_UW11 Diet_UO01 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	Wprowadzenie: cele poradnictwa dietetycznego, zadania dietetyka. Wywiad żywieniowy - opracowywanie kwestionariusza wywiadu dietetycznego, przeprowadzanie wywiadu żywieniowego. Ocena stanu odżywienia: pomiary antropometryczne, badanie składu ciała metodą impedancji bioelektrycznej, badania laboratoryjne. Ocena sposobu żywienia. Planowanie porady żywieniowej u osób zdrowych i chorych- opis przypadków. Opracowywanie materiałów edukacyjnych, prowadzenie edukacji żywieniowej dzieci. Opracowywanie materiałów edukacyjnych, prowadzenie edukacji żywieniowej dorosłych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zasady układania jadłospisów i planowania diet	ECTS: 3
Diet_WG10 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_UW11 Diet_KR01 Diet_KR03	Planowanie diety i jadłospisu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Dieta łatwo strawna - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety łatwo strawnej. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego- charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Dieta bogatoresztkowa - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety bogatoresztkowej. Dieta ubogoenergetyczna - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety ubogoenergetycznej. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety łatwo strawnej bogatobiałkowej. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa - charakterystyka diety, cel i zastosowanie, produkty zalecane i przeciwwskazane, układanie jadłospisu zgodnie z zasadami diety łatwo strawnej niskobiałkowej. Dieta wegetariańska, dieta bezglutenowa, dieta bezlaktozowa - planowanie diety i jadłospisu. Planowanie jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego - szkoły i przedszkola. Planowanie jadłospisów w szpitalach.	

Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie kobiety ciężarnej i karmiącej	ECTS: 4
Diet_WG07 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_WG15 Diet_WK02 Diet_UW08 Diet_UK01 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_UW11 Diet_UO03 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	Wytyczne do praktycznego zastosowania norm w żywieniu kobiety ciężarnej i karmiącej. Żywnienie w okresie przedkoncepcyjnym. Wpływ stanu odżywienia kobiety na rozwój płodu w przyszłości. Podstawowe zasady żywienia kobiety w różnych okresach ciąży. Zapotrzebowanie organizmu kobiety na podstawowe składniki odżywcze podczas ciąży: białko, tłuszcz, węglowodany - konsekwencje nieprawidłowego odżywienia tymi składnikami. Korygujące postępowanie dietetyczne. Zapotrzebowanie organizmu kobiety na witaminy podczas ciąży. Konsekwencje niedoborów niektórych witamin podczas ciąży. Postępowanie korygujące. Zapotrzebowanie organizmu kobiety na składniki mineralne podczas ciąży. Konsekwencje niedoboru niektórych składników mineralnych. Postępowanie korygujące stany niedoborów. Zasady suplementowania diety kobiety ciężarnej. Żywnienie kobiet z dolegliwościami podczas ciąży. Żywnienie kobiety ciężarnej w konkretnych stanach chorobowych. Konsekwencje błędów żywieniowych popełnianych w żywieniu kobiet ciężarnych. Podstawy żywienia kobiet w położu i w okresie laktacji. Zapotrzebowanie organizmu kobiety na energię i podstawowe składniki odżywcze w czasie laktacji. Zapotrzebowanie organizmu kobiety na witaminy i składniki mineralne w czasie laktacji. Stosowanie diet eliminacyjnych w okresie ciąży i laktacji. Polecane metody przygotowywania potraw dla kobiet ciężarnych i karmiących. Normy żywienia - zapotrzebowanie kobiety ciężarnej i karmiącej na energię. Dobór odpowiednich środków spożywczych; planowanie postępowania dietetycznego. Zapotrzebowanie kobiet ciężarnych i karmiących na białko. Dobór odpowiedniej porcji białka w dobowej diecie; planowanie postępowania dietetycznego. Zapotrzebowanie kobiet ciężarnych i karmiących na tłuszcz. Dobór odpowiedniej ilości i proporcji tłuszczów z dobową dietą - postępowanie dietetyczne. Zapotrzebowanie kobiet w okresie ciąży i laktacji na węglowodany oraz błonnik. Dobór produktów węglowodanowych i błonnika w dobowej diecie. Zapotrzebowanie kobiet w okresie ciąży i laktacji na witaminy i składniki mineralne. Dobór właściwych produktów żywnościowych w dobowej diecie.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa I (niekliniczna)	ECTS: 14
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG09 Diet_WG14 Diet_WG17 Diet_WK01 Diet_WK03 Diet_WK05 Diet_UW10 Diet_UK03 Diet_UO02 Diet_UO03 Diet_KO01 Diet_KR01 Diet_KR03 Diet_KK01	Charakterystyka miejsca odbywania praktyki – zapoznanie się z charakterem działalności prowadzonej w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka. Poznanie struktury organizacyjnej, podstaw prawnych funkcjonowania danej jednostki, warunków pracy oraz charakterystyki prac specyficznych dla funkcjonowania danej jednostki, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeby i roli dietetyka w danym zakładzie. Charakterystyka najważniejszych działów funkcjonujących w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka, tj. w zakładach gastronomicznych, produkujących żywność przetworzoną, w zakładach żywienia zbiorowego, w laboratoriach badawczych, w jednostkach nadzoru sanitarnego, w jednostkach logistycznych działających w zakresie przedsiębiorczości, zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka. Poznanie zasad i przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w jednostce nieklinicznej i na stanowisku, na którym odbywana jest praktyka. Charakterystyka sposobów realizowania zadań, stosowanych metod, technik pracy i wyposażenia wykorzystywanego w jednostce, w której odbywana jest praktyka, np. linii technologicznych, wyposażenia techniczno-technologicznego, aparatury kontrolno-pomiarowej, badawczej, diagnostycznej, reklamowej, biznesowej, sposobu prowadzenia edukacji żywieniowej itp. Charakterystyka zakresu czynności wykonywanych w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka, szczególnie na stanowiskach przydatnych dla dietetyka, tj. a) w placówkach gastronomicznych i/lub zakładach przemysłowych: np. rodzaj stosowanych procesów technologicznych, operacji technologicznych, dobór surowców, sposób obróbki surowców, produkcja żywności przetworzonej świeżej i utrwalanej, produkcja potraw i gotowych posiłków, przechowywanie żywności, potraw i gotowych posiłków, wydawanie potraw/gotowych posiłków, itp. b) w laboratoriach badawczych i diagnostycznych oraz w zakładach sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, np. rodzaj stosowanych metod analitycznych, zakresu wykonywanych oznaczeń, zasady pobierania i przechowywania próbek, zasady wykonywania oznaczeń / badań diagnostycznych, itp. c) w jednostkach logistycznych, np. sposób działań menedżerskich, podstawy marketingu, zasady organizacji działalności	

	biznesowej w zakresie dietetyki, zasady i metody organizacji usług zdrowotnych, usług z zakresu edukacji żywieniowej (np. zasady prawidłowego żywienia, zalecenia dietetyczne, profilaktyczne, wpływ żywienia na zdrowie, itp.). Zapoznanie się z dokumentacją: a) w placówkach gastronomicznych i/lub zakładach przemysłowych: rodzaj i obieg dokumentacji dotyczącej m.in.: systemów zapewniania jakości obowiązujących w danej jednostce, sposobu dokumentowania produkcji, przechowywania oraz dystrybucji żywności/gotowych posiłków, sposobu archiwizacji dokumentów, b) w laboratoriach badawczych i diagnostycznych oraz w zakładach sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, np. metody i procedury badawcze, harmonogram oraz sposobu przyjmowania, pobierania oraz przechowywania próbek, sposób zapisywania i podawania wyników, ich interpretacja, sposób archiwizacji dokumentów. c) w jednostkach logistycznych, np. dokumentacja projektowa, reklamowa, zasady komunikowania się z pacjentami, organizacja spotkań i prelekcji o charakterze zdrowotnym dla różnych grup ludzi zdrowych i obciążonych chorobami dietozależnymi. Aktywne uczestnictwo w czynnościach związanych z przetwarzaniem surowców i produkcją żywności przetworzonej i/lub dań i potraw gotowych wg asortymentu charakterystycznego dla miejsca odbywania praktyk. Aktywne uczestnictwo w pracach logistycznych w jednostkach działających w zakresie przedsiębiorczości, zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka. Omówienie zmian zachodzących w żywności podczas produkcji (przetwarzania surowców), dystrybucji i przechowywania żywności przetworzonej, potraw i/lub dań gotowych. Poznanie zasad przechowywania i serwowania produktów, potraw i dań gotowych. Student omawia te zagadnienia na podstawie asortymentu charakterystycznego dla jednostki, w której odbywana jest praktyka. W jednostkach logistycznych student może przygotować prelekcję do wygłoszenia o charakterze prozdrowotnym dla wybranej grupy ludności. Opracowanie własnych opinii i spostrzeżeń, w tym określenie problemów organizacyjnych, techniczno-technologicznych lub analitycznych, zaobserwowanych w danej jednostce oraz próba ich ewentualnego rozwiązania.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa II (kliniczna)	ECTS: 14
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG09 Diet_WG14 Diet_WG17 Diet_WK01 Diet_WK03 Diet_WK05 Diet_UW10	Charakterystyka miejsca odbywania praktyki – poznanie struktury organizacyjnej placówki klinicznej, podstaw prawnych jej funkcjonowania oraz zapoznanie się z charakterem działalności prowadzonej w tej placówce, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia, zakresu pracy i roli dietetyka w jednostce klinicznej oraz zasad jego współpracy z pacjentem. Charakterystyka i powiązania poszczególnych działów i oddziałów szpitalnych (lub innych jednostek organizacyjnych) funkcjonujących w danej placówce klinicznej, w której odbywana jest praktyka, ze szczególnym uwzględnieniem pracy dietetyka. Poznanie zasad i przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w jednostce klinicznej i na stanowisku, na którym odbywana jest praktyka. Charakterystyka organizacji żywienia pacjentów przebywających w danej placówce (na wybranym oddziale szpitalnym, w którym odbywana jest praktyka), np. poznanie sposobów oceny stanu odżywienia pacjenta (badania antropometryczne, analiza badań laboratoryjnych, opcjonalnie analiza składu ciała), prowadzenia wywiadu żywieniowego, planowania posiłków, doboru surowców, rodzaju i zasad doboru diet, doboru metod przygotowania potraw, zasad przechowywania i dystrybucji posiłków w oddziale. Charakterystyka działań związanych z prowadzeniem porad żywieniowych dla pacjentów oddziałów szpitalnych lub pacjentów poradni żywieniowych, w tym dietetycznych (np. poradni diabetologicznych, chorób metabolicznych, itp.). Metody, narzędzia i sposób dokumentowania rozmów z pacjentem. Aktywne uczestnictwo w: - planowaniu, przygotowywaniu i dystrybucji posiłków w danej jednostce klinicznej, - ocenie wartości odżywczej posiłków, - współpracy z pacjentem w zakresie opieki nad prawidłowymżywieniem, - układaniu zaleceń dietetycznych, w tym określenie i dobór interwencji żywieniowej dla indywidualnych pacjentów (przebywających w oddziałach szpitalnych, sanatoriach, uzdrowiskach, różnych placówkach opieki i pomocy społecznej), - edukacji żywieniowej pacjentów i ich rodzin, - w poznawaniu przyczyn, objawów, leczenia i postępowania dietetycznego w wybranych chorobach układu pokarmowego oraz chorobach zespołu metabolicznego. Bezpośrednia współpraca z pacjentem – zapewnienie indywidualnej opieki żywieniowej, komunikacja z pacjentem, pomoc w	

	żywieniu, poradnictwo żywieniowe (indywidualna edukacja żywieniowa). Zapoznanie się z dokumentacją medyczną i zasadami jej prowadzenia w zakresie: oceny stanu odżywienia pacjenta, doboru diet, edukacji żywieniowej oraz sposobu kontroli stanu odżywienia w trakcie leczenia). Opracowanie sposobu żywienia pacjenta z wybraną jednostką chorobową, w związku z którą pacjent był hospitalizowany. Omówienie znaczenia prawidłowego postępowania dietetycznego w wybranej jednostce chorobowej. Opracowanie własnych opinii i spostrzeżeń funkcjonowania danej placówki klinicznej, w tym określenie ew. problemów związanych z organizacją sposobu wyżywienia pacjentów w danej placówce, problemów w zakresie współpracy z pacjentem. Opracowanie własnych rozwiązań w celu wyeliminowania tych problemów.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Tradycje kulinarne regionów Polski	ECTS: 2
Diet_WG16 Diet_WK03 Diet_UW05 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_UO02 Diet_KK02 Diet_KR02	Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej, podstawowe regulacje prawne. Produkty regionalne i tradycyjne w polskim prawie żywnościowym, krótkie łańcuchy żywnościowe dla produktów regionalnych i tradycyjnych. Krajowe i regionalne systemy jakości żywności. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, System „Jakość i Tradycja”, program Poznaj Dobrą Żywność PDŻ, System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP, System Jakości Wieprzowiny PQS, System jakości Wołowiny QMP. Polskie chronione produkty tradycyjne i regionalne zarejestrowane w Unii Europejskiej i ich charakterystyka. Polska lista produktów regionalnych. Kuchnia polska – historia, podział terytorialny, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych w Polsce; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Regionalne produkty tradycyjne Podlasia – historia, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Podlasia; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Kuchnia Śląska – historia, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Śląska; technologia wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Danie tradycyjne. Kuchnia Podhala – historia, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Podhala; produkcja wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Bryndza, oscypek - potrawy z ich udziałem. Kuchnia Pomorza – historia, podział terytorialny, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Pomorza; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Kuchnia Wielkopolski – historia, podział i kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Wielkopolski; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Tradycje kulinarne regionów świata	ECTS: 2
Diet_WG16 Diet_WK03 Diet_UW05 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_UO02 Diet_KK02 Diet_KR02	Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej , podstawowe regulacje prawne. Produkty regionalne i tradycyjne, kuchnie i smaki świata. Globalne, regionalne systemy jakości i bezpieczeństwa żywności. Chronione produkty tradycyjne i regionalne zarejestrowane w Unii Europejskiej i ich charakterystyka i ochrona. Kuchnia śródziemnomorska (Włochy, Hiszpania) – historia, podział terytorialny, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych; technologia wytwarzania wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Regionalne produkty tradycyjne Ameryki (USA, Meksyk) historia, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych; technologia wytwarzania wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Kuchnie Azjatyckie (Chiny, Japonia) – historia, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych; technologia wytwarzania wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Danie tradycyjne. Kuchnia Ukraińska, Białoruska – historia, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych; sporządzanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Kuchnia Skandynawska – historia, podział terytorialny, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych, technologia wykonania wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Kuchnia Francuska – historia, podział i kształtowanie się zwyczajów żywieniowych; wytwarzanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Warsztat pracy dietetyka: nowoczesne rozwiązania technologiczne i perspektywy zawodowe	ECTS: 6

Diet_WG17 Diet_WK03 Diet_UK01 Diet_UK02 Diet_UK03 Diet_UO01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Diety i trendy w żywieniu. Żywność wygodna. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacana. Żywność ekologiczna. Suplementy diety - czy na pewno bezpieczne? Globalny problem niedożywienia a rozwój technologiczny. „Modne” diety internetowe – debata. Wpływ mediów na kształtowanie nawyków żywieniowych. Dyskusje w mediach społecznościowych jako źródło wiedzy o żywieniu? Marketing niezdrowej żywności skierowany do dzieci i młodzieży. Strony internetowe poświęcone dietetyce. Nowoczesne rozwiązania technologiczne a zachowania żywieniowe. Artykuły popularnonaukowe o tematyce żywienia. Wykorzystanie danych z badań naukowych w pracy dietetyka. Programy komputerowe pomocne w pracy dietetyka. Urządzenia do analizy składu ciała. Urządzenia do analizy aktywności fizycznej. Co nowego w dietetyce? Najnowsze badania i technologie. Nowoczesne rozwiązania w dietetyce – projekt zaliczeniowy. Perspektywy zawodowe po kierunku dietetyka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywienie w stanach chorobowych - plany żywienia	ECTS: 6
Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_WG08 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_KK03 Diet_KO01	Żywienie w niedoborach witaminowych oraz niedoborach mikro- i makroelementów. Żywienie w niedożywieniu. Żywienie w nadwadze i otyłości. Żywienie w cukrzycy typu 2. Żywienie w hiperlipidemii. Żywienie w chorobach układu krążenia. Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Żywienie w chorobach wątroby. Żywienie w chorobach trzustki. Żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego. Żywienie w nietolerancjach pokarmowych. Żywienie w wybranych chorobach neurologicznych i zaburzeniach połykania. Żywienie w chorobach nowotworowych. Żywienie w chorobach nerek. Żywienie w dnie moczanowej. Żywienie w fenylketonurii. Żywienie w mukowiscydozie. Żywienie po zabiegach chirurgicznych. Żywienie pacjentów z wieloma chorobami współistniejącymi - opisy przypadków.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Skóra odbiciem stanu odżywienia i zdrowia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_WG07 Diet_WG13 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW11 Diet_UO03	Budowa i funkcje skóry. Ocena stanu skóry. Ogólna symptomatologia skórna. Objawy skórne reakcji nietolerancji. Zasady zbierania wywiadu i postępowania dietetycznego. Choroby skóry wywołane przez czynniki środowiskowe. Zasady zbierania wywiadu i postępowanie dietetyczne. Objawy skórne zaburzeń metabolizmu. Zasady zbierania wywiadu i postępowanie dietetyczne. Objawy skórne zaburzeń wydzielania wewnętrznego. Zasady zbierania wywiadu i postępowanie dietetyczne. Zakaźne choroby skóry. Zasady zbierania wywiadu i postępowanie dietetyczne. Autoimmunizacyjne choroby pęcherzowe skóry. Zasady zbierania wywiadu i postępowanie dietetyczne. Autoimmunizacyjne choroby tkanki łącznej z manifestacją skórą. Zasady zbierania wywiadu i postępowanie dietetyczne. Choroby nowotworowe skóry. Zasady zbierania wywiadu i postępowanie dietetyczne. Stan skóry a aktywność fizyczna i żywienie - analiza przypadków i planów postępowania dietetycznego. Znaczenie wiedzy o skórze w pracy dietetyka, odpowiedzialność zawodowa i granice kompetencji.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietetyka - repetytorium	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KK03	Studia przypadków i analiza zadań związanych ze świadczeniem usług dietetycznych dla osób zdrowych. Studia przypadków i analiza zadań związanych ze świadczeniem usług dietetycznych dla osób chorych. Studia przypadków i analiza zadań związanych ze świadczeniem usług w zakresie technologii, jakości i bezpieczeństwa żywności. Studia przypadków i analiza zadań związanych z aspektem organizacyjnym, technologicznym i biznesowym aktywności zawodowej dietetyka. Studia przypadków przygotowanych samodzielnie przez studentów.	

4. KSZTAŁCENIE KONTEKSTOWE		
Kierunkowe efekty uczenia się	Przedsiębiorczość	ECTS: 3
Diet_WG03 Diet_WK05 Diet_UU01 Diet_KO04	Pojęcie i istota przedsiębiorczości, uwarunkowania działalności start-up'ów. Innowacje – rodzaje, źródła; elementy zarządzania innowacjami. Definiowanie koncepcji biznesu: model biznesowy i jego główne składniki. Organizacyjne aspekty rozpoczynania działalności gospodarczej. Kompetencje przedsiębiorcze: pojęcie, diagnozowanie, doskonalenie. Szansa, zespół, zasoby jako elementy procesu przedsiębiorczego	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zarządzanie projektami	ECTS: 3
Diet_WG17 Diet_WK05 Diet_UW10 Diet_UK01 Diet_UO03 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KK04	Pojęcie, cechy i rodzaje projektu. Rola zarządzania projektami w zarządzaniu firmą. Etapy cyklu życia projektu - inicjowanie projektu. Określenie zakresu projektu społecznego. Ustalenie celów, niezbędnych zasobów. Organizacja zespołu projektowego. Harmonogram projektu. Metodyka zarządzania projektami PCM. Nowoczesne metodyki zarządzania projektami. Przykłady projektów, w tym unijnych	
Kierunkowe efekty uczenia się	Organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych	ECTS: 3
Diet_WK03 Diet_WK05 Diet_UO01 Diet_UO03 Diet_UU01 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KO04	System ochrony zdrowia: państwo a ochrona zdrowia, finansowanie usług zdrowotnych. System ochrony zdrowia: Ustawa o Powszechnym Ubezpieczeniu Zdrowotnym i Ustawa o Narodowym Funduszu Zdrowia. System ochrony zdrowia: świadczeniodawcy i świadczeniobiorcy; finansowanie systemu. System ochrony zdrowia: organizacja opieki zdrowotnej otwartej i zamkniętej. System ochrony zdrowia w Polsce: wady i zalety – debata. Ramy prawne działalności przedsiębiorczej w sektorze usług zdrowotnych w Polsce. Marketing usług zdrowotnych i system informacji marketingowej. Metody analizy warunków działania na rynku usług zdrowotnych i marketingowa strategia działania firmy świadczącej usługi zdrowotne. Działalność przedsiębiorcza w sektorze usług zdrowotnych: szanse i ograniczenia – debata. Koncepcja innowacyjnej działalności przedsiębiorczej w sektorze usług zdrowotnych - prezentacje projektów opracowanych zespołowo.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy marketingu	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG03 Diet_WG17 Diet_WK02 Diet_WK03 Diet_WK05 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO01 Diet_UO03 Diet_KK02 Diet_KO02 Diet_KR03 Diet_KO03	Orientacja marketingowa jako koncepcja działania na konkurencyjnym rynku. Rynek i otoczenie rynkowe a marketing. Postępowanie konsumentów na rynku i czynniki je determinujące. Badania marketingowe w systemie informacji marketingowej. Zarządzanie ofertą produktów i usług. Strategie cen i dystrybucji. Promocja jako narzędzie komunikacji z rynkiem. Zarządzanie i planowanie działalności marketingowej.	

Diet_KO04		
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy reklamy	ECTS: 4
Diet_WG03 Diet_WK03 Diet_WG17 Diet_WK03 Diet_WK04 Diet_WK05 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_KO04 Diet_KR02 Diet_KR03	Miejsce reklamy w systemie komunikacji marketingowej. Pozareklamowe formy promocji. Reklama i jej znaczenie we współczesnym świecie - cele, funkcje, strategia i oddziaływanie. Strategia kreatywna w reklamie - procedury budowy przekazu reklamowego. Reklama telewizyjna, kinowa i radiowa - cechy, formy i zasady wykorzystania. Reklama w mediach drukowanych - prasa codzienna, czasopisma i outdoor. Reklama internetowa i pozostałe działania reklamowe. Metody i mierniki oceny skuteczności i efektywności reklamy. Prawo i etyka w reklamie. Organizacja działalności reklamowej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Umiejętności trenerskie	ECTS: 3
Diet_WG03 Diet_WG17 Diet_WG18 Diet_UW09 Diet_UW10 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO04 Diet_KR02 Diet_KR03	Historia prowadzenia działań psychoedukacyjnych. Różnice między warsztatem i treningiem. Struktura i budowa warsztatu. Cechy prawidłowo skonstruowanego warsztatu. Techniki pracy. Proces grupowy. Role i normy grupowego. Przełożenie wiedzy na pracę z grupą. Cechy trenera. Etos pracy. Regulacje prawne. Sytuacje trudne w pracy grupowej, panorama działań profilaktycznych. Praca nad scenariuszem - przygotowanie planu zajęć z uwzględnieniem treści merytorycznych i ćwiczeń umiejętności. Praca projektowa: prowadzenie pracy grupowej oraz udzielanie informacji zwrotnej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Umiejętności menedżerskie	ECTS: 3
Diet_WG18 Diet_WK04 Diet_WK05 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_KK02 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KO03 Diet_KO04 Diet_KR01	Skuteczne kierowanie: główne zadania i funkcje menadżerskie; siatka stylów kierowania; budowanie świadomości kompetencji lidera, współczesne modele przywództwa. Komunikacja w organizacji: schemat komunikacji jedno- i dwustronnej; omówienie szumów i barier komunikacyjnych; ćwiczenie narzędzi zwiększających efektywność komunikacji. Praktyczne zastosowanie - udzielanie informacji zwrotnej. Budowanie zespołu pracowniczego: różnice między grupą roboczą a zespołem; cykl i etapy pracy zespołu, role zespołowe, normy; rozwiązywanie problemów w funkcjonowaniu zespołu.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Projekt społeczny i egzamin dyplomowy	ECTS: 13
Diet_WG17 Diet_WK04 Diet_UW10 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO01 Diet_UO03 Diet_KK02	Projekt społeczny - istota, cele, fazy realizacji. Źródła możliwe do wykorzystania przy planowaniu i realizacji projektu społecznego. Sposoby dokumentowania wykorzystanych źródeł z poszanowaniem praw własności intelektualnej. Identyfikacja obszarów problemowych z zakresu dietetyki lub szeroko rozumianej problematyki zdrowotnej mogących stanowić przedmiot projektu społecznego. Ustalanie tematu i celów projektu, grupy docelowej oraz przewidywanych skutków projektu. Ustalanie działań projektowych, ich harmonogramu, budżetu oraz ewentualnych źródeł finansowania. Szczegółowa koncepcja projektu - zasady opracowania. Źródła wiedzy o różnej wartości	

Diet_KO03 Diet_KO04 Diet_KR01	i wiarygodności naukowej. Przeszukiwanie baz danych. Zasady ochrony własności intelektualnej, rodzaje systemów cytowań i prawidłowa dokumentacja wykorzystanych źródeł. Identyfikacja ryzyk związanych z realizacją projektu oraz sposobów ich minimalizacji. Szczegółowe zaplanowanie poszczególnych działań projektowych. Sposoby dokumentowania działań projektowych. Metody ewaluacji działań projektowych oraz całości projektu. Zasady modyfikacji założeń i działań projektowych w przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających ich realizację. Omówienie merytoryczne indywidualnych projektów studentów. Raport z realizacji działań projektowych. Raport końcowy z realizacji projektu - zasady, wymagania, sposób przygotowania, zakres treści. Prezentacja przebiegu i wyników projektu - jako przykład wystąpienia publicznego. Zasady wystąpień publicznych. Prezentacja multimedialna - jako narzędzie pomocnicze w wystąpieniu publicznym. Zasady prawidłowego przygotowania prezentacji multimedialnych. Cechy dobrych prezentacji i najczęstsze błędy w prezentacjach multimedialnych. Analiza przykładowych prezentacji. Omówienie merytoryczne indywidualnych projektów studentów. Omówienie merytoryczne raportów końcowych indywidualnych projektów studentów. Omówienie merytoryczne prezentacji multimedialnych poszczególnych studentów. Ćwiczenia w ustnym omawianiu swojego projektu z jednoczesnym wykorzystaniem prezentacji multimedialnej - na forum grupy. Bezpośrednie przygotowanie do egzaminu dyplomowego - omówienie jego przebiegu i zasad.

1.5 Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

Etapy osiągania i weryfikacji efektów uczenia się w czasie studiów są określone w *Regulaminie studiów* regulującym prawa i obowiązki studenta związane z zaliczaniem przedmiotów, zdawaniem egzaminów, zaliczaniem etapów studiów i zakończeniem procesu kształcenia. Rozwiązania zawarte w *Regulaminie* określają też ramy organizacyjne procesu weryfikacji osiągnięć studenta, formułują uprawnienia odwoławcze oraz określają konsekwencje nieuzyskania zaliczenia. Weryfikacja osiągania efektów uczenia się jest dokonywana przede wszystkim przez osoby prowadzące dany przedmiot oraz w procesie dyplomowania, zaś po ukończeniu studiów w drodze monitorowania losów absolwentów i oceny ich funkcjonowania na rynku pracy.

Szczegółowe metody i kryteria weryfikacji efektów uczenia się w czasie studiów są określane w sylabusie danego przedmiotu, a prowadzący zajęcia jest zobowiązany do ich przedstawienia studentom na pierwszych zajęciach. Co do zasady, weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się odbywa się w etapach semestralnych.

W Uczelni obowiązuje zasada, iż weryfikacja efektów uczenia się na zajęciach prowadzonych w formie wykładów jest dokonywana w drodze egzaminu końcowego na ocenę (w czasie sesji egzaminacyjnej), a pozostałe formy zajęć (konwersatoria, ćwiczenia, warsztaty, lektoraty, laboratoria) pozwalają na zarówno na bieżącą weryfikację efektów uczenia się w trakcie trwania semestru jak też na koniec semestru i kończą się wystawieniem zaliczenia na ocenę. W przypadku studentów z niepełnosprawnościami, w zależności od ich indywidualnych potrzeb, są ustalane alternatywne metody weryfikacji efektów uczenia się, które uwzględniają indywidualne potrzeby tych osób, np. wersja uszna egzaminów dla osób niewidzących lub arkusze egzaminacyjne przygotowane w języku Braille'a).

Podstawową zasadą stosowaną przy weryfikacji osiągania przez studentów efektów uczenia się jest **dostosowanie metod weryfikacji** do:

- 1) kategorii weryfikowanych efektów – efekty z zakresy wiedzy weryfikowane są najczęściej poprzez pisemne egzaminy, pisemne kolokwia lub przygotowywane prace pisemne; efekty z kategorii umiejętności weryfikowane są poprzez metody pozwalające na ocenę sposobu wykonania określonych czynności praktycznych lub zadań przez studenta (np. wykonywanie czynności podczas zajęć laboratoryjnych, rozwiązywanie zadań pisemnych lub manualnych; opracowywanie i analiza studiów przypadków, itp.); efekty z zakresu kompetencji społecznych weryfikowane są najczęściej poprzez obserwację wypowiedzi studenta w trakcie zajęć, podczas dyskusji, debaty, wypowiedzi pisemne poruszające zagadnienia o charakterze problemowym.
- 2) specyfiki przedmiotowych efektów uczenia się określonych w sylabusie przedmiotu – z uwagi na duże zróżnicowanie efektów w zależności od specyfiki danego przedmiotu, metody weryfikacji muszą adekwatnie ujmować tę specyfikę. Np. na zajęciach z anatomii,

metody weryfikujące umiejętności obejmują zadania wymagające posługiwania się atlasami anatomicznymi i modelami anatomicznymi; na zajęciach z fizjologii – zadania wymagające posługiwania się mikroskopami i preparatami mikroskopowymi; zajęcia z chemii żywności – zadania wymagające posługiwania się sprzętem laboratoryjnym i odczynnikami chemicznymi; zajęcia z układania jadłospisów – zadania wymagające posługiwania się tabelami norm żywieniowych itp.

- 3) współczesnych uwarunkowań społecznych i technologicznych, tak aby metody weryfikacji efektów uczenia się motywowały studentów do uczenia się uwzględniającego wykorzystanie nowoczesnych technologii oraz trenowania szeroko rozumianych umiejętności komunikacyjnych, w tym, wykorzystujących różne formy mediów.

Egzaminy mają zróżnicowaną formę (pisemną lub ustną), przy czym dominująca jest forma pisemna, pozwalająca na osiągnięcie jak największej obiektywności oceniania. Egzaminy pisemne przyjmują następujące formy:

- testy jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru,
- pytania typu prawda-falsz,
- pytania otwarte nakierowane na podanie definicji pojęć,
- pytania otwarte pozwalające na ocenę umiejętności analizy i syntezy wiedzy nabytej przez studenta,
- pytania otwarte opisowe nakierowane na zagadnienia problemowe – pozwalające na ocenę głębokości rozumienia oraz kompetencji związanych z samodzielną krytyczną oceną wiedzy i ujmowaniem wiedzy w szerszym kontekście społeczno-gospodarczym,
- pytania otwarte opisowe nakierowane na przykłady praktycznego wykorzystania lub zastosowania wiedzy,
- zadania – wymagające rozwiązanie określonego problemu o charakterze teoretycznym lub praktycznym.

Zaliczenie ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, lektoratów i warsztatów jest oparte na ocenie okresowych osiągnięć studentów, głównie na podstawie wyników:

- kolokwiiów (pisemnych sprawdzianów śródsesestralnych lub końcowych),
- przygotowanych prac pisemnych na zadany lub wybrany przez studenta temat,
- referatów, esejów lub prezentacji (opracowywanych indywidualnie, w parach lub w zespole),
- innych zleconych prac domowych (rozwiązanie zadań, opracowywanie studiów przypadku itp.,),
- wykonywania zadań o charakterze projektowym, najczęściej w ramach pracy własnej
- aktywnego udziału w zajęciach i dyskusji / debacie w trakcie ich trwania, prowadzonej także na podstawie zalecanej do przeczytania literatury przedmiotu lub na podstawie materiału przygotowanego przez prowadzących zajęcia lub studentów.

- wykonania w trakcie zajęć określonych czynności (np. laboratoryjnych) lub rozwiązania określonych zadań
- aktywnego uczestnictwa w zajęciach warsztatowych o charakterze treningu umiejętności lub kompetencji
- wykonania zadań o charakterze komunikacyjnym, językowym, tłumaczeniowym

W przypadku **lektoratów**, które w harmonogramie studiów zaplanowane są na okres 4 semestrów, zaliczenie zajęć w poszczególnych semestrach jest zaliczeniem bez oceny, natomiast po 4. semestrze całość zajęć kończy się egzaminem na ocenę. Etapowa weryfikacja efektów uczenia się osiąganych po każdym semestrze lektoratu dokonywana jest poprzez kolokwia śródsesemestralne, sesemestralne oraz aktywność podczas zajęć zgodnie z opisem w sylabusie. Przystępując do egzaminu końcowego weryfikującego osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie języka angielskiego, student może wybrać formę egzaminu certyfikującego przeprowadzanego przez Uczelnię wraz z Centrum Cambridge English (studenci zdobywają certyfikaty o zróżnicowanym stopniu trudności) lub też wewnętrzny egzamin końcowy (WEK) organizowany przez Studium Języków Obcych AEH w Warszawie (SJO). Formę zaliczenia języka obcego wybiera student. Należy w tym miejscu wspomnieć, iż AEH w Warszawie jest jedyną w Polsce uczelnią będącą **Akredytowanym Centrum Egzaminów Językowych Cambridge English**.

Weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się zakładanych dla **praktyki zawodowej** dokonuje każdorazowo zakładowy opiekun praktyk lub osoba sprawująca bezpośredni nadzór nad czynnościami wykonywanymi przez studenta podczas praktyk. W *Programie praktyk* oraz w *Dzienniczku praktyk* przewidziane dla praktyki wymienione są efekty uczenia się z przypisanymi do nich kodami. W trakcie praktyki, student wpisuje w *Dzienniczku praktyk* wykonywane przez niego czynności lub zadania oraz przypisuje im odpowiedni kod efektu uczenia się. Zadaniem zakładowego opiekuna praktyk jest powierzenie studentowi pełnego zakresu zadań i czynności opisanych w treściach kształcenia dla praktyki, tak by umożliwiał on pełne osiągnięcie wszystkich efektów uczenia przewidzianych dla praktyki. Zakładowy opiekun praktyk potwierdza zaliczenie lub niezaliczenie osiągnięcia danego efektu poprzez odpowiedni wpis i podpis w *Dzienniczku praktyk*. Zakładowy opiekun praktyk sprawuje bieżącą opiekę nad studentem, prowadzi obserwację jego pracy i bieżącą weryfikację osiągnięcia zakładanych dla praktyki efektów uczenia się. Z kolei, uczelniany opiekun praktyk dokonuje oceny formalnej oraz merytorycznej osiągnięcia przez studenta efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk poprzez analizę dokumentacji, w tym *Dzienniczka praktyk*, opinii o studencie uzyskanej z miejsca odbywania praktyk oraz rozmowę z nim na temat odbytych praktyk. Ponadto uczelniany opiekun praktyk przeprowadza bezpośrednio weryfikację i kontrolę wybranych miejsc odbywania praktyk i pozostaje w bieżącym kontakcie z zakładowymi opiekunami praktyk. Ostateczną decyzję o zaliczeniu praktyki podejmuje uczelniany opiekun praktyk wypełniając odpowiedni protokół. W przypadku decyzji negatywnej studentowi przysługuje odwołanie do Dziekana lub Rektora (jeśli decyzję odmowną wydał

Dziekan).

Poniżej przedstawiono przykładowe metody weryfikacji efektów uczenia się przewidziane do zaliczenia wybranych zajęć (psychologia zdrowia, anatomia, toksykologia żywności, organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych).

Przykładowe metody weryfikacji efektów uczenia się wykazane w sylabusach wybranych przedmiotów

Symbol efektu uczenia się dla przedmiotu	Metody weryfikacji efektów uczenia się							
	Egzamin pisemny	Kolokwium pisemne	Wykonanie zadań laboratoryjnych podczas zajęć	Prezentacja	Praca pisemna	Dyskusja/Aktywność na zajęciach/Wypowiedź ustna	Wykonanie zadań w pracy z atlasami i modelami, w tym dostępnymi w Internecie	Utrwalenie (np. w formie video, strony internetowej, blogu itp.) działania
Przedmiot: Psychologia zdrowia								
P_W1	X							
P_W2	X							
P_W3	X							
P_W4	X							
P_W5	X							
P_W6	X							
P_U1								X
P_U2					X			
P_K1					X	X		X
P_K2					X	X		X
P_K3					X	X		X
Przedmiot: Anatomia								
P_W1	X	X						
P_W2	X	X				X		
P_W3	X	X				X		
P_U1	X	X				X	X	
P_U2								
P_U3							X	
P_K1						X		
P_K2		X						
Przedmiot: Toksykologia żywności								
P_W1	X							
P_W2	X							
P_W3	X							
P_U1		X						
P_U2		X						

P_U3			X					
P_U4			X					
P_U5		X	X					
P_U6			X					
P_K1		X				X		
P_K2		X				X		
Przedmiot: Organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych								
P_W1		X						
P_W2		X						
P_U1						X		
P_U2						X		
P_U3				X				
P_U4				X				
P_K1				X		X		
P_K2						X		

Poniżej zestawiono wszystkie metody weryfikacji efektów uczenia się przewidziane w sylabusach przedmiotów na kierunku dietetyka w odniesieniu do efektów z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Metody weryfikacji różnych kategorii efektów uczenia się

Metody weryfikacji efektów uczenia się z kategorii:		
wiedza	umiejętności	kompetencje społeczne
Egzamin pisemny Kolokwium pisemne Dyskusja/Aktywność na zajęciach/Wypowiedź ustna Egzamin pisemny w części obejmującej otwarte pytania problemowe Wykonywanie ćwiczeń Projekt Rozwiązanie zadań i przygotowanie studium przypadku Praca pisemna Samodzielne przeprowadzenie rozgrzewki dla całej grupy Sprawozdanie z wykonania zadania Analiza praktycznych przypadków Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk Pisemne opracowanie szczegółowej koncepcji własnego projektu społecznego Prezentacja	Egzamin pisemny Kolokwium pisemne Dyskusja/Aktywność na zajęciach/Wypowiedź ustna Wykonanie zadań w pracy z atlasami i modelami dostępnymi w Internecie podczas zajęć ćwiczeniowych Wykonanie zadań w pracy z atlasami i modelami podczas zajęć ćwiczeniowych Wykonanie zadań laboratoryjnych podczas zajęć Egzamin pisemny w części obejmującej otwarte pytania problemowe Projekt Wykonywanie ćwiczeń Rozwiązanie zadań i przygotowanie studium przypadku Praca pisemna Wypowiedzi pisemne na zadane tematy przygotowywane podczas zajęć oraz jako zadania domowe Raport końcowy z realizacji projektu/badania Wykonywanie ćwiczeń w analizie i	Kolokwium pisemne Dyskusja/Aktywność na zajęciach/Wypowiedź ustna Egzamin pisemny w części obejmującej otwarte pytania problemowe Projekt Wykonywanie ćwiczeń Rozwiązanie zadań i przygotowanie studium przypadku Praca pisemna Ocena sposobu przygotowania i wykonania ćwiczeń podczas zajęć Analiza praktycznych przypadków Debata Utrwalenie (np. w formie video, strony internetowej, blogu itp.) działania psychoedukacyjnego przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk Pisemne opracowanie szczegółowej koncepcji własnego projektu społecznego Referat Przygotowanie materiału video obrazującego samodzielne

	interpretacji wyników badania podczas zajęć Sprawozdanie z wykonania zadania Wykonanie zadań w doborze ćwiczeń fizycznych Debata Utrwalenie (np. w formie video, strony internetowej, blogu itp.) działania psychoedukacyjnego Analiza praktycznych przypadków Przygotowanie zaleceń dietetycznych Pisemne opracowanie szczegółowej koncepcji własnego projektu społecznego Referat Przygotowanie zaleceń dietetycznych Ułożenie jadłospisów Przygotowanie materiału video obrazującego samodzielne wykonanie wybranego dania regionalnego Wykonywanie ćwiczeń w analizie i interpretacji wyników badania podczas zajęć	wykonanie wybranego dania regionalnego
--	---	--

W Uczelni istnieje **obowiązek archiwizowania dokumentacji okresowych osiągnięć studentów** powstałych w procesie weryfikacji efektów uczenia się, którego zasady zostały określone Zarządzeniem nr 4/12/2019 Rektora AEH w Warszawie z dnia 17 grudnia 2019 r. Archiwizacji, po wcześniejszej ocenie i omówieniu wyników ze studentami w ciągu 14 dni od daty zaliczenia lub egzaminu, podlegają wszelkie prace egzaminacyjne i zaliczeniowe, bez względu na formę zajęć oraz zastosowane metody (prace pisemne czy ustne), a także inne dokumenty związane z procesem weryfikacji efektów uczenia się. W przypadku egzaminów i zaliczeń ustnych, obowiązkiem nauczyciela akademickiego jest sporządzenie i podpisanie protokołu, w którym podaje on m.in.: zadane pytania z ich przyporządkowaniem do studenta przystępującego do zaliczenia lub egzaminu oraz uzyskaną przez niego ocenę. Do protokołu egzaminu czy zaliczenia ustnego należy również dołączyć opis kryteriów oceny studentów przystępujących do egzaminów i zaliczeń. Dokumenty weryfikacji efektów uczenia się gromadzi prowadzący zajęcia i przekazuje je w terminie 15 dni od zakończenia danego semestru do Działu Dokumentacji Uczelni. Listę nieprzekazanych dokumentów weryfikujących osiągnięte przez studenta efekty uczenia się przygotowuje Dział Dokumentacji i przekazuje ją następnie Dziekanowi i Rektorowi w terminie 30 dni od zakończenia danego semestru. Wszelkie prace stanowiące podstawę oceny studenta są przechowywane w Uczelni przez okres dwóch lat od zakończenia danego semestru.

Regulamin studiów określa **skalę stosowanych ocen** w ramach procesu weryfikacji efektów uczenia się. Zarządzeniem nr 1/10/2020 Rektora AEH w Warszawie z dnia 1 października 2020 r. wprowadzono w Uczelni wewnętrzny system oceniania, będący zbiorem zasad dotyczących oceniania

studentów w zakresie opanowania przez nich efektów uczenia się. Podano tu również kryteria ogólne wystawienia danej oceny z przedmiotu. Zostały one przedstawione w Tabeli 3.4. W Regulaminie studiów przewidziane są także zaliczenia na: zaliczony/niezaliczony (odpowiednio: zal/nzal). Dotyczy to głównie zajęć niewymagających weryfikacji efektów uczenia się na ocenę, jak np. sportowo-rekreacyjne, czy BHP.

Kryteria ocen w procesie weryfikacji efektów uczenia się

Ocena	Opis wymagań	Wymagany procent osiągniętych efektów uczenia się dla przedmiotu
celujący (6,0)	Student osiągnął efekty uczenia ilościowo lub jakościowo wykraczające poza zakres przewidziany programem kształcenia dla przedmiotu, w szczególności: posiada wiedzę znacznie przekraczającą zakres określony programem kształcenia dla przedmiotu, samodzielnie określa i rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi wykorzystać wiedzę w nowych sytuacjach problemowych, poprawnie i swobodnie posługuje się terminologią naukową oraz zawodową.	> 85% oraz dodatkowe osiągnięcia wykraczające ilościowo lub jakościowo poza te przewidziane na ocenę bardzo dobrą
bardzo dobry (5,0)	Student opanował pełen zakres wiedzy i umiejętności określony w programie kształcenia dla przedmiotu, samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi wykorzystać wiedzę w nowych sytuacjach problemowych, poprawnie posługuje się terminologią naukową oraz zawodową.	min. 85%
dobry plus (4,5)	Student osiągnął efekty uczenia się powyżej wymagań dla oceny dobrej, ale niewystarczające dla oceny bardzo dobrej.	min. 75%
dobry (4,0)	Student opanował większość wiadomości i umiejętności określonych programem kształcenia dla przedmiotu, rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, ujmuje w terminach naukowych i zawodowych podstawowe pojęcia i prawa.	min. 60%
dostateczny plus (3,5)	Student osiągnął efekty uczenia się powyżej wymagań dla oceny dostatecznej, ale niewystarczające dla oceny dobrej.	min. 55%
dostateczny (3,0)	Student opanował podstawowe wiadomości i umiejętności określone programem kształcenia dla przedmiotu, rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, popełnia niewielkie błędy terminologiczne, a wiadomości przekazuje językiem zbliżonym do potocznego.	min. 40%
niedostateczny (2,0)	Student nie opanował niezbędnego minimum podstawowych wiadomości i umiejętności określonych programem kształcenia dla przedmiotu, nie potrafi rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności, popełnia rażące błędy terminologiczne, a styl jego wypowiedzi jest nieporadny.	mniej niż 40%

Studentowi, który nie zaliczył zajęć, a zgłasza zastrzeżenia co do bezstronności ich zaliczenia, przysługuje prawo złożenia wniosku do Dziekana o **komisyjne sprawdzenie osiągniętych efektów uczenia się**. Pisemny wniosek składa student w terminie 14 dni od ogłoszenia wyników zaliczenia lub egzaminu. Dziekan może również z własnej inicjatywy zarządzić komisyjne sprawdzenie wiadomości studenta. W skład komisji egzaminu komisyjnego wchodzi, obok Dziekana lub osoby przez niego

wyznaczonej z grona nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy ze stopniem naukowym, egzaminator, specjalista z zakresu zajęć objętych egzaminem (zaliczeniem), inny specjalista z pokrewnego zakresu oraz, na wniosek studenta, wskazana przez niego osoba w charakterze obserwatora, np. przedstawiciel samorządu studenckiego. W szczególnych wypadkach, Dziekan bądź Rektor mogą powołać komisję w innym składzie niż wskazana powyżej. Komisyjne sprawdzenie wiedzy ma zawsze formę ustną. Dalsze decyzje wobec studenta, w przypadku uzyskania przezeń oceny negatywnej w tym trybie, podejmuje Rektor.

Tabela. Formy weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się obowiązujące w AEH

Symbol i nazwa sposobu weryfikacji	Symbol i nazwa formy zajęć	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się
E – egzamin	W – wykład Lek - lektorat	Egzamin w formie pisemnej - pytania otwarte, opisowe, test zamknięty, test otwarty, w formie mieszanej, esej Skala ocen stosowana przy egzaminach: 2,0 (ndst); 3,0 (dst); 3,5 (dst plus); 4,0 (db); 4,5 (db plus); 5,0 (bdb); 6,0 (cel)
Z – zaliczenie na ocenę	Ć – ćwiczenia, Lab - laboratoria, Konw – konwersatorium War – warsztaty	Zaliczenie ustne: wypowiedź ustna na określony temat, odpowiedź na pytania otwarte, ustne opracowanie tez Kolokwia śródsesemtralne lub końcowe – pisemne opisowe, testowe z pytaniami otwartymi lub zamkniętymi, rozwiązywanie zadań lub wykonywanie zadanych czynności Praca zaliczeniowa – indywidualna lub zespołowa Aktywność studenta na zajęciach, w tym umiejętności komunikacyjne Obecność studenta na zajęciach Referat lub esej na zadany temat – opracowanie pisemne eseju lub wygłoszenie referatu Opracowanie prezentacji multimedialnej na zadany temat Udział w dyskusji lub debacie Realizacja zadań projektowych Wykonywanie zadanych czynności lub rozwiązywanie zadań podczas zajęć Skala ocen stosowana przy zaliczeniach konwersatoriów, ćwiczeń, laboratoriów i warsztatów: 2,0 (ndst); 3,0 (dst); 3,5 (dst plus); 4,0 (db); 4,5 (db plus); 5,0 (bdb); 6,0 (cel) Przy niektórych zajęciach (np. zajęcia sportowo-rekreacyjne) może być zastosowana skala: zaliczony (zal), niezaliczony (nzal)
Z/bo – zaliczenie bez oceny	Lek - lektorat PR – praktyki zawodowe	Lektorat: Umiejętności komunikacyjne i językowe Praktyka zawodowa: Dziennik praktyk Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana przez zakładowego opiekuna praktyk Weryfikacja osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się dokonywana przez uczelnianego opiekuna praktyk Weryfikacja losowo wybranych miejsc odbywania praktyk przez uczelnianego opiekuna praktyk Opinia z przebiegu praktyki sporządzana przez zakładowego opiekuna praktyk i weryfikowana przez uczelnianego opiekuna praktyk Decyzja dziekana studiów na podstawie dokumentacji potwierdzającej osiągnięcie efektów uczenia się zakładanych dla

		praktyki w wyniku wykonywanej pracy zawodowej związanej z kierunkiem studiów Skala ocen stosowana przy zaliczeniu praktyk: zaliczony (zal), niezaliczony (nzal)
	Egzamin dyplomowy	Egzamin ustny Ocena przez komisję egzaminacyjną samodzielnej prezentacji zrealizowanego projektu społecznego studenta. Ocena odpowiedzi na pytania/tezy egzaminacyjne Skala ocen stosowana przy egzaminie dyplomowym: 2,0 (ndst); 3,0 (dst); 3,5 (dst plus); 4,0 (db); 4,5 (db plus); 5,0 (bdb); 6,0 (cel)

Kompleksowa weryfikacja osiągniętych w toku całych studiów efektów uczenia się następuje w drodze **procesu dyplomowania i egzaminu dyplomowego**, którego celem jest weryfikacja wiedzy i umiejętności oraz kompetencji społecznych studenta zdobytych w toku studiów.

Podstawą procesu dyplomowania jest zrealizowanie przez studenta, samodzielnie lub w zespole, oryginalnego przedsięwzięcia (projektu) o charakterze praktycznym mającego walor działania prospołecznego (szeroko rozumianego). Wymóg ten wynika z przyjętych przez AEH naczelnych wartości oraz celów strategicznych, które zakładają upracticznienie procesu studiowania oraz kształcenie studentów w duchu wartości, jaką jest odpowiedzialność społeczna. W związku z tym, tradycyjna praca dyplomowa zostaje zastąpiona w programach studiów pierwszego stopnia w AEH obowiązkiem realizacji **projektu społecznego**.

Projekt może być realizowany zespołowo tylko wówczas, jeśli możliwe będzie wyodrębnienie i dokonanie oceny indywidualnego wkładu poszczególnych studentów w dany projekt. Ponadto podział ról i zadań przy projektach zespołowych powinien umożliwić każdemu studentowi osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla zajęć Projekt społeczny. Decyzje o możliwości realizacji projektu społecznego zespołowo, każdorazowo podejmuje promotor.

Pod opieką promotora, w ramach trwających przez 3 semestry zajęć Projekt społeczny, student przygotowuje koncepcję swojego indywidualnego projektu społecznego, plan jego realizacji, przeprowadza działania projektowe oraz dokonuje ewaluacji skutków projektu. Po każdym z semestrów tych zajęć student przedstawia promotorowi opisywaną w sylabusach dokumentację poszczególnych etapów pracy projektowej. Przedmiotem projektu społecznego powinno być działanie wykorzystujące w praktyce wiedzę i umiejętności studenta z zakresu dietetyki i nauk o zdrowiu zdobyte w trakcie studiów. Dopuszcza się także realizację projektów społecznych o charakterze interdyscyplinarnym. Na każdym etapie przygotowania i realizacji projektu student dokumentuje podejmowane przez siebie czynności w formie odpowiadającej specyfice projektu i uzgodnionej z promotorem. Podczas zajęć Projekt społeczny na szóstym semestrze student przygotowuje także prezentację, wykorzystując środki multimedialne, którą będzie przedstawiał w trakcie egzaminu dyplomowego.

Zaliczenie zajęć Projekt społeczny na semestrze szóstym następuje po zaakceptowaniu przez promotora całości dokumentacji zrealizowanego projektu. Promotor dokonuje oceny projektu danego studenta w oparciu o wyskalowane kryteria, które są przedstawiane do wiadomości studentów przy rozpoczynaniu zajęć Projekt społeczny na 4. semestrze studiów. Całościowa ocena projektu zostaje wyrażona w skali ocen obowiązującej w AEH (2; 3; 3,5; 4; 4,5; 5; 6). W przypadku wystawienia studentowi oceny niedostatecznej (niezaliczenia projektu) przez promotora, studentowi przysługuje prawo wnioskowania o zrecenzowanie jego projektu przez innego nauczyciela akademickiego, którego wyznacza Dziekan. W przypadku recenzji negatywnej, student powtarza ostatni rok studiów i przygotowuje nowy projekt lub dokonuje w korekt w już zrealizowanym projekcie lub jego dokumentacji, zgodnie z wytycznymi promotora. W przypadku uzyskania recenzji pozytywnej, studentowi przysługuje prawo przystąpienia do egzaminu dyplomowego.

Do **egzaminu dyplomowego** może zostać dopuszczony student, który spełnia następujące warunki:

- osiągnął wymagane programem efekty uczenia się oraz uzyskał zaliczenia wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów i wymaganą liczbę punktów ECTS pozwalających zakończyć studia pierwszego stopnia;
- uregulował wszystkie zobowiązania wobec Uczelni, w tym: finansowe, wobec biblioteki itp.;
- zrealizował projekt społeczny i przedstawił jego dokumentację promotorowi;
- uzyskał pozytywną ocenę zrealizowanego projektu społecznego od promotora lub (na wniosek studenta) od niezależnego recenzenta, jeśli projekt został oceniony negatywnie przez promotora.

Egzamin dyplomowy ma formę końcowego egzaminu ustnego i jest zamknięty. Przeprowadza go komisja egzaminacyjna powoływana przez Dziekana, w skład której wchodzi co najmniej trzy osoby: przewodniczący, którym jest Dziekan, promotor oraz członek komisji wyznaczany przez Dziekana spośród nauczycieli akademickich pracujących na kierunku dietetyka. W składzie komisji powinna znajdować się co najmniej jedna osoba ze stopniem doktora. Dziekan może powierzyć przewodniczenie komisji egzaminu dyplomowego innemu nauczycielowi akademickiemu zatrudnionemu na kierunku dietetyka i w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy, posiadającemu co najmniej stopień naukowy doktora.

Na egzaminie dyplomowym kończącym studia pierwszego stopnia, student dokonuje prezentacji zrealizowanego przez siebie projektu wykorzystując przygotowaną wcześniej przez siebie prezentację multimedialną. Po zakończeniu prezentacji, członkowie komisji zadają studentowi pytania dotyczące jego projektu. Każdy z członków komisji ocenia prezentację studenta oraz jego odpowiedzi w zakresie kryteriów obejmujących aspekty treściowe i formalne prezentacji, a także ujawnione umiejętności komunikacyjne studenta. Druga część egzaminu dyplomowego polega na odpowiedzi na dwa pytania sformułowane przez komisję z puli pytań / tez egzaminacyjnych, ogłaszanej studentom

najpóźniej na 6 miesięcy przed egzaminem. Ta część egzaminu dyplomowego służy weryfikacji wiedzy studenta.

Z egzaminu dyplomowego sporządza się protokół, w którym są zapisywane m.in. pytania zadane studentowi, oceny za odpowiedzi na nie, ocena ostateczna egzaminu dyplomowego oraz końcowy wynik studiów. Protokół jest podpisywany przez wszystkich członków komisji i archiwizowany w teczkę osobowej studenta.

Ostateczny **wynik studiów** jest obliczany jako średnia ocen z egzaminów i ocen końcowych z przedmiotów niekończących się egzaminem (waga 0,50), ocena za projekt społeczny (waga 0,25) oraz średnia ocen z egzaminu dyplomowego (waga 0,25). Wynik studiów stanowi ważoną sumę części ww. ocen, z zaokrągleniem do części setnych. Na dyplomie ukończenia studiów wyższych wpisuje się ostateczny wynik studiów zgodnie z zasadą: do 3,40 – dostateczny; od 3,41 do 3,75 – dostateczny plus; od 3,76 do 4,10 – dobry; powyżej 4,11 do 4,45 – dobry plus; od 4,46 do 4,85 – bardzo dobry; powyżej 4,85 – celujący. Ostateczny wynik studiów może zostać powiększony o jedną ocenę w drodze decyzji Rektora z uwagi na udokumentowaną wybitną aktywność studenta i jego działalność na rzecz Uczelni lub otoczenia społecznego.

W przypadku otrzymania negatywnej oceny z egzaminu dyplomowego lub nieprzystąpienia do niego, student może ubiegać się o:

- wydanie zaświadczenia o zaliczeniu ostatniego roku studiów bez uzyskania tytułu zawodowego;
- powtórne przystąpienie do egzaminu dyplomowego w terminie od jednego do sześciu miesięcy od daty pierwszego egzaminu;
- skierowanie na powtarzanie ostatniego roku studiów.

Po zdaniu egzaminu dyplomowego, absolwent otrzymuje **dyplom** ukończenia studiów wyższych z tytułem zawodowym licencjata wraz z suplementem, w terminie nie dłuższym niż cztery tygodnie od daty egzaminu dyplomowego. Suplement do dyplomu zawiera informację o wszystkich zaliczonych podczas studiów przedmiotach oraz o uzyskanych wynikach. Na wniosek studenta suplement może być wydany w języku angielskim, zgodnie z odrębnymi przepisami.

Dyplom z wyróżnieniem wydaje się decyzją Rektora, na pisemny wniosek komisji egzaminu dyplomowego, po sprawdzeniu wymogów określonych w Zarządzaniu Rektora. Dyplom z wyróżnieniem może zostać przyznany osobie, która spełnia jednocześnie następujące warunki: wykazała się nienaganną postawą i nie naruszyła zasad zawartych w ślubowaniu, ukończyła studia i zrealizowała w terminie, z całości studiów uzyskała średnią ocen powyżej 4,51, w czasie studiów nie powtarzała żadnego roku akademickiego i nie występowała o wpis warunkowy na kolejny rok studiów, nie przystępowała do egzaminów i zaliczeń poprawkowych, a projekt społeczny i egzamin dyplomowy zostały ocenione na ocenę co najmniej bardzo dobrą.

1.6 Zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Ogólne zasady organizacji praktyk zawodowych, wzory niezbędnych dokumentów, zadania opiekunów praktyk oraz tryb zaliczania praktyk określa uczelniany *Regulamin Praktyk Zawodowych* Akademii Ekonomiczno-Humanistycznej w Warszawie wprowadzony Zarządzeniem Rektora nr 17/10/2019 z dnia 1 października 2019 roku. W dniu 1 października 2020 r. zostało wprowadzone w życie Zarządzenie nr 2/10/2020 Rektora Uczelni w sprawie możliwych sposobów realizacji praktyk w czasie obowiązywania stanu epidemii SARS-CoV-2. W *Regulaminie* praktyk zapisano m.in., iż Uczelnia zapewnia miejsca praktyk dla studentów i zawiera w tej sprawie porozumienie z praktykodawcą lub zatwierdza miejsca odbywania praktyk, w przypadku samodzielnego ich wskazania przez studenta, poprzez wystawienie skierowania na praktyki. Poza tym, student może zrealizować praktykę na podstawie wykonywanej pracy zawodowej (o ile umożliwia ona osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk), w ramach programu ERASMUS+, działalności studenckiego koła naukowego, w AEH w Warszawie oraz w ramach wolantariatu. Obowiązkowym sposobem dokumentacji przebiegu praktyki i realizowanych w jej trakcie zadań jest prowadzony przez studenta „Dzienniczek praktyk” (jego wzór stanowi załącznik nr 3 do Regulaminu).

Szczegółowe zasady realizacji praktyk na kierunku dietetyka, w tym: cel praktyk, efekty uczenia się, treści programowe, umiejscowienie praktyk w planie studiów, wymiar praktyk, metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań, kryteria, które muszą spełniać placówki, w których odbywają się praktyki, reguły zatwierdzania miejsca praktyki samodzielnie wybranego przez studenta oraz warunki kwalifikowania studenta na praktyki określa *Program Praktyk Zawodowych na Kierunku Dietetyka*.

Praktyki zawodowe realizowane przez studentów dietetyki mają umożliwić im zweryfikowanie dotychczas nabytej wiedzy teoretycznej oraz nabycie praktycznych umiejętności wykorzystania tej wiedzy w pracy dietetyka. Mają także na celu wykształcenie w studencie umiejętności pracy w grupie, poczucia etyki zawodowej oraz znaczenia realizowania praktycznych czynności zawodowych.

Praktyki na kierunku dietetyka (I stopnia o profilu praktycznym) mają charakter zajęć obowiązkowych i planowane są do realizacji:

- na czwartym semestrze (2 rok studiów) – Praktyka I – niekliniczna - w wymiarze 360 godz.,
- na piątym semestrze (3 rok studiów) – Praktyka II – kliniczna - w wymiarze 360 godz.

Dopuszcza się możliwość realizowania Praktyki I i Praktyki II także w odwrotnej kolejności.

Łączny wymiar praktyk wynosi 720 godzin realizowanych w okresie 6 miesięcy. Student uzyskuje **28 punktów ECTS** za zrealizowane praktyki zawodowe.

Student może odbywać praktyki w zakładach o charakterze nieklinicznym (Praktyka I) w następujących jednostkach:

- placówki gastronomiczne, w tym:
 - o kuchnie i dział żywienia w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, np. restauracje, bary,
 - o kuchnie i dział żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (np. żłobki, przedszkola, szpitale, ośrodki sanatoryjne, hospicja, domy spokojnej starości, domy pomocy społecznej, domy czasowe prowadzące dietoterapię),
- laboratoria badawcze / kontrolujące jakość i bezpieczeństwo żywności lub zakłady sprawujące nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności,
- zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego, np. mleczarnie, piekarnie, zakłady mięsne, zakłady koncentratów spożywczych, itp.
- jednostki logistyczne działające w zakresie przedsiębiorczości, edukacji żywieniowej (w tym o charakterze dietetycznym i profilaktycznym – prozdrowotnym), zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka, np. pracownie reklamowe, zakłady projektowania pracowni/poradni żywieniowych i dietetycznych, zakładów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego.

Student może odbywać praktyki w zakładach o charakterze klinicznym (Praktyka II) w następujących jednostkach:

- oddziały szpitalne dla dzieci i/lub dorosłych,
- placówki ochrony zdrowia (sanatoria/uzdrowiska) dla dzieci i/lub dorosłych,
- placówki opieki nad dziećmi i osobami dorosłymi: żłobki, przedszkola, domy dziecka, domy pomocy społecznej, domy spokojnej starości, zakłady opiekuńczo-lecznicze, ośrodki sanatoryjne, hospicja, domy czasowe,
- poradnie dietetyczne, gabinety poradnictwa żywieniowego (np. diabetologiczne, poradnie chorób metabolicznych, itp.)

Treści programowe realizowane podczas praktyki zawodowej odzwierciedlają specyfikę zadań powierzanych dietetykowi w danej placówce. Student podczas odbywania praktyk zawodowych odbywa zajęcia praktyczne w jednostkach o charakterze klinicznym oraz nieklinicznym. Podczas odbywania praktyki student nabywa wiedzę, umiejętności i kompetencje w następującym zakresie tematycznym: charakterystyka miejsca odbywania praktyki, charakterystyka najważniejszych działów funkcjonujących w danej jednostce, poznanie zasad przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. W zależności od charakteru jednostki, student uczy się pracować w specyficznych warunkach miejsca pracy – powinien zostać zapoznany z zasadami obowiązującymi go podczas wykonywania zadań

zawodowych, zasadami profesjonalnego kontaktu z pacjentami i współpracownikami. Student powinien poznać specyficzne dla pracy dietetyka stosowane metody i narzędzia (np. do oceny stanu odżywienia, do oceny jakości żywności) i nauczyć się ich poprawnego stosowania w zależności od charakteru miejsca praktyk, a w przyszłości miejsca pracy.

Miejscem praktyk może być wyłącznie placówka dająca możliwość odbywania praktyki pod opieką/nadzorem zatrudnionego w tym miejscu pracy specjalisty dietetyka. Typ umowy zatrudnienia dietetyka w danej placówce nie jest istotny (może to być umowa o pracę, umowa zlecenia itp.), ważne jest natomiast, by wymiar jego zatrudnienia umożliwiał sprawowanie bieżącej opieki nad studentem, obserwację jego pracy i weryfikację osiągnięcia zakładanych dla praktyki efektów uczenia się.

PRZEWIDYWANY HARMONOGRAM REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW W POSZCZEGÓLNYCH SEMESTRACH I LATACH CYKLU KSZTAŁCENIA

Kierunek: DIETETYKA

Forma studiów: STACJONARNE

Początek cyklu kształcenia: r. akad. 2021/2022

Lp.	Semestr	Nazwa zajęć	Moduł kształcenia	Liczba godzin poszczególnych form zajęć							Razem liczba godzin zajęć	Liczba godzin pracy własnej	Razem liczba godzin studiów	ECTS			Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	Zajęcia do wyboru (DW)	ECTS za zajęcia do wyboru	Godz. zajęć do wyboru (DW)	Forma zaliczenia
				W	C	Lab	War	Konw	Lekt	PrZaw				Razem	W tym za zajęcia kierunkowe zaliczenia NA lub KAPZ2 - semestrowe	W tym za pracę własną studenta						
1	1	BHP	Ogólne	8							8	2	10									Z/bo
2	1	Umiejętności akademickie	Ogólne	15							15	10	25	1.0	0.6	0.4	15	1.0				E
3	1	Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii	Ogólne	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8			DW	3	30	E
4	1	Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej	Ogólne	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8			DW	3	30	E
5	1	Anatomia człowieka	Podstawowe i kliniczne	30	15						45	55	100	4.0	1.2	2.8	15	1.3				E, Z
6	1	Fizjologia człowieka	Podstawowe i kliniczne	30	15						45	55	100	4.0	1.2	2.8	15	1.3				E, Z
7	1	Podstawy żywienia człowieka	Kierunkowe	30	15						45	55	100	4.0	1.2	2.8	15	1.3				E, Z
8	1	Podstawy ogólnej technologii żywności	Kierunkowe	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8						E
9	1	Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw	Kierunkowe	30	15						45	55	100	4.0	1.2	2.8	45	4.0	DW	4	45	E, Z
10	1	Chemia żywności	Kierunkowe	30		30					60	40	100	4.0	1.2	2.8	30	2.0				E, Z
				263	60	30	0	0	0	0	353	407	760	30	10.2	19.8	135	11.0		10	105	
															30							
11	2	Język obcy (angielski / niemiecki)	Ogólne						30		30	20	50	2.0	1.2	0.8	30	2.0	DW	2	30	Z/bo
12	2	Zajęcia sportowo-rekreacyjne	Ogólne		30						30	30	60									Z/bo
13	2	Biochemia / Genetyka / Statystyka medyczna (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	Podstawowe i kliniczne	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8			DW	3	30	E
			Podstawowe i kliniczne	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8			DW	3	30	E
14	2	Pierwsza pomoc przedlekarska	Podstawowe i kliniczne		15						15	10	25	1.0	0.6	0.4	15	1.0				Z
15	2	Kliniczny zarys chorób	Podstawowe i kliniczne	30	30						60	40	100	4.0	2.4	1.6	30	2.0				E, Z
16	2	Podstawy dietetyki	Kierunkowe	30	15						45	30	75	3.0	1.8	1.2	15	1.0				E, Z
17	2	Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności	Kierunkowe	30		30					60	20	80	3.0	2.3	0.8	60	3.0	DW	3	60	E, Z
18	2	Diagnostyka laboratoryjna	Podstawowe i kliniczne		30						30	20	50	2.0	1.2	0.8	30	2.0				Z
19	2	Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	Podstawowe i kliniczne	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8			DW	3	30	E
			Podstawowe i kliniczne	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8			DW	3	30	E
20	2	Metody oceny stanu odżywienia	Kierunkowe		30						30	45	75	3.0	1.2	1.8	30	3.0				Z
				210	150	30	0	0	30	0	420	395	815	30.0	15.5	14.6	210	14.0		17	210	
															30							
21	3	Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna	Kierunkowe	30	15						45	30	75	3.0	1.8	1.2	15	1.3	DW	3	45	E, Z
22	3	Higiena i bezpieczeństwo żywności	Kierunkowe	30	30						60	40	100	4.0	2.4	1.6	60	4.0				E, Z
23	3	Zajęcia sportowo-rekreacyjne	Ogólne		30						30	30	60		0.0	0.0						Z/bo
24	3	Język obcy (angielski / niemiecki)	Ogólne						30		30	20	50	2.0	1.2	0.8	30	2.0	DW	2	30	Z/bo
25	3	Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (dwa przedmioty do wyboru spośród 3)	Kierunkowe	30	15						45	55	100	4.0	1.8	2.2	15	1.3	DW	4	45	E, Z
			Kierunkowe	30	15						45	55	100	4.0	1.8	2.2	15	1.3	DW	4	45	E, Z
26	3	Psychologia zdrowia	Kierunkowe	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8						E
27	3	Żywienie osób dorosłych	Kierunkowe	30	15						45	55	100	4.0	1.8	2.2	45	4.0				E, Z
28	3	Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami	Kontekstowe					30			30	45	75	3.0	1.2	1.8	30	3.0	DW	3	30	Z
29	3	Organizacja działalności zawodowej w branży usług zdrowotnych	Kontekstowe		30						30	45	75	3.0	1.2	1.8	30	3.0				Z
				180	150	0	0	30	30	0	390	420	810	30	14.4	15.6	240	20.0		16	195	
															30							
30	4	Język obcy (angielski / niemiecki)	Ogólne						30		30	20	50	2.0	1.2	0.8	30	2.0	DW	2	30	Z/bo
31	4	Żywienie dzieci	Kierunkowe	30	15						45	55	100	4.0	1.8	2.2	45	4.0				E, Z
32	4	Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet	Kierunkowe		30						30	45	75	3.0	1.2	1.8	30	3.0	DW	3	30	Z
33	4	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	Kierunkowe	30	15						45	55	100	4.0	1.8	2.2	45	4.0				E, Z
34	4	Projekt społeczny	Kontekstowe					30			30	45	75	3.0	1.2	1.8	30	3.0				Z/bo
35	4	Praktyka zawodowa I (niekliniczna)	Kierunkowe							360	360		360	14.0	14.0		360	14.0				Z/bo
				60	60	0	0	30	30	360	540	220	760	30.0	21.2	8.8	540	30.0		5	60	
															30							
36	5	Język obcy (angielski / niemiecki)	Ogólne						30		30	20	50	2.0	1.2	0.8	30	2.0	DW	2	30	E
37	5	Podstawy marketingu / Podstawy reklamy	Kontekstowe	30	30						60	40	100	4.0	2.4	1.6	30	2.0	DW	4	60	E, Z
38	5	Farmakologia	Podstawowe i kliniczne	30	30						60	40	100	4.0	2.4	1.6	30	2.0				E, Z
39	5	Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata	Kierunkowe	10	20						30	20	50	2.0	1.2	0.8	30	2.0	DW	2	30	Z
40	5	Projekt społeczny	Kontekstowe					30			30	70	100	4.0	1.2	2.8	30	4.0				Z
41	5	Praktyka zawodowa II (kliniczna)	Kierunkowe							360	360		360	14.0	14.0		360	14.0				Z/bo
				70	80	0	0	30	30	360	570	190	760	30.0	22.4	7.6	510	26.0		8	120	
															30							
42	6	Skóra odbiciem stanu odżywienia i zdrowia	Kierunkowe					30			30	45	75	3.0	1.2	1.8	30	3.0				Z
43	6	Warsztat pracy dietetyka: nowoczesne rozwiązania technologiczne i perspektywy zawodowe	Kierunkowe			30		30			60	90	150	6.0	2.4	3.6	60	6.0				Z
44	6	Żywienie w stanach chorobowych - plany żywienia	Kierunkowe		60						60	90	150	6.0	2.4	3.6	60	6.0				Z
45	6	Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie	Kontekstowe				30				30	45	75	3.0	1.2	1.8	30	3.0	DW	3	30	Z
46	6	Psychopatologia / Psychosomatyka	Podstawowe i kliniczne	30							30	45	75	3.0	1.2	1.8			DW	3	30	E
47	6	Dietetyka - repertorium	Kierunkowe					45			45	30	75	3.0	1.8	1.2	45	3.0				Z
48	6	Projekt społeczny i egzamin dyplomowy	Kontekstowe					60			60	90	150	6.0	2.4	3.6	60	4.0				E, Z
				30	60	30	30	165	0	0	315	435	750	30.0	12.6	17.4	285	25.0		6	60	
															30							
RAZEM				813	560	90	30	255	120	720	2588	2067	4655	180	96.3	83.8	1920	126		62	750	
				2588											180.0							
										4655					53.5	46.5						

Formy zajęć: W - wykład, Ć - ćwiczenia, Lab - laboratorium, War - warsztat, Konw - konwersatorium, Lekt - lektorat, PrZaw - praktyka zawodowa

Formy zaliczenia: E - egzamin, Z - zaliczenie na ocenę, Z/bo - zaliczenie bez oceny

Zajęcia prowadzone w języku polskim lub angielskim (do wyboru przez studenta):

Wprowadzenie do psychologii / Introduction to psychology
Podstawy komunikacji społecznej - Foundations of social communication
Podstawy ekonomii / Foundations of economics
Psychologia zdrowia / Health psychology
Anatomia człowieka / Human anatomy
Higiena i bezpieczeństwo żywności / Food hygiene and safety

Początek cyklu kształcenia: r. akad. 2021/2022

Wprowadzenie do psychologii / Introduction to psychology
Podstawy komunikacji społecznej / Foundations of social communication
Podstawy ekonomii / Foundations of economics
Psychologia zdrowia / Health psychology
Anatomia człowieka / Human anatomy
Higiena i bezpieczeństwo żywności / Food hygiene and safety