

**Załącznik  
do Uchwały Nr 13/06/10/2023  
Senatu Akademii Ekonomiczno-  
Humanistycznej w Warszawie  
z dnia 6 października 2023 roku**



# **PROGRAM STUDIÓW**

## **DIETETYKA**

### **STUDIA II STOPNIA PROFIL PRAKTYCZNY**

Rok akademicki rozpoczęcia cyklu kształcenia: 2023/2024

Data zatwierdzenia przez Dziekana Wydziału:  
Data zatwierdzenia przez Prorektora ds. kształcenia:  
Data uchwalenia przez Senat Uczelni:

1 października 2023 roku  
4 października 2023 roku  
6 października 2023 roku

## Ogólne informacje i wskaźniki dotyczące programu studiów

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	<b>Magister</b>
Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	<b>4</b>
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	<b>120</b>
Łączna liczba godzin zajęć	<b>Studia stacjonarne: 1718 godz.</b> <b>Studia niestacjonarne: 1096 godz.</b>
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	<b>Nauki o zdrowiu 74%</b> <b>Technologia żywności i żywienia 16%</b> <b>Psychologia 10%</b>
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	<b>Studia stacjonarne: 68,0 (56,7%)</b> <b>Studia niestacjonarne: 43,1 (35,9%)</b>
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	<b>96,2 pkt. ECTS (80,1%)</b>
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	<b>12 pkt. ECTS*</b> W tym za zajęcia/grupy zajęć: Psychologiczne uwarunkowania kontaktu i relacji z pacjentem; Psychologia aktywności fizycznej i sportu / Psychologia kliniczna (DW); Komunikacja medialna - zastosowania w dietetyce sportowej / Podstawy pomocy psychologicznej (DW)
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	<b>37 pkt. ECTS (30,8%)</b>
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	<b>3 miesiące</b> <b>360 godz.</b> <b>14 ECTS</b>

**Zajęcia przewidziane programem studiów  
w podziale na moduły kształcenia wraz z liczbą godzin i punktów ECTS**

	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<b>I. Kształcenie ogólne</b>				
1.	BHP	0	8	8
2.	Język obcy (DW)	5	60	32
<b>Razem</b>		<b>5</b>	<b>68</b>	<b>40</b>
<b>II. Kształcenie kierunkowe</b>				
3.	Biologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka	4	45	24
4.	Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne żywności	4	45	24
5.	Praktyka żywieniowa z elementami statystyki i demografii	2	30	16
6.	Edukacja zdrowotna i żywieniowa	2	30	16
7.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2	30	16
8.	Procesy biofizyczne w dietetyce	3	45	24
9.	Wybrane zagadnienia alergologii i immunologii	3	45	24
10.	Elementy anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka	3	45	24
11.	Nutrigenomika	3	45	24
12.	Zdrowie publiczne i epidemiologia	3	30	16
13.	Dietoprofilaktyka	2	30	16
14.	Laboratorium diagnostyczne	2	30	16
15.	Diety alternatywne i niekonwencjonalne	2	30	16
16.	Fizjologia żywienia człowieka	3	30	16
17.	GHP i GMP w dietetyce	2	45	24
18.	Procesy biochemiczne w dietetyce	2	30	16
19.	Technologie produkcji żywności	3	45	24
20.	Profilaktyka chorób cywilizacyjnych	1	15	8
21.	Suplementy diety, fitoterapia i żywność specjalnego przeznaczenia	2	30	16
22.	Prawne uwarunkowania polityki żywnościowej i żywienia	1	15	8
23.	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2	30	16
24.	Dietoterapia chorób metabolicznych	2	30	16
25.	Psychologiczne uwarunkowania kontaktu i relacji z pacjentem	5	45	32
26.	Dietoterapia chorób na tle alergicznym	5	45	24
27.	Współczesne trendy żywnościowo-żywieniowe i kształtowanie nawyków żywieniowych	5	60	32
28.	Farmakoterapia a żywność - ocena interakcji leków z żywnością	4	45	24
29.	Technologie informatyczne wspierające pracę dietetyka	4	45	24

30.	Praktyka dietetyczna oparta na faktach (EBM) / Praktyka prowadzenia dokumentacji żywieniowej (DW)	3	30	16
31.	Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	7	60	32
<b>Razem</b>		<b>86</b>	<b>1080</b>	<b>570</b>
<b>III. Moduł rozszerzający</b>				
32.	Dietetyka sportowa / Psychodietetyka (DW)*	15	210	112
33.	Praktyki zawodowe (DW)	14	360	360
<b>Razem</b>		<b>29</b>	<b>570</b>	<b>472</b>
<b>Ogółem w całym toku studiów</b>		<b>120</b>	<b>1718</b>	<b>1096</b>

DW – zajęcia do wyboru

**\* Moduły rozszerzające (do wyboru)**

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych ogółem	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<b>1. Dietetyka sportowa</b>				
1.	Psychologia aktywności fizycznej i sportu	3	45	24
2.	Żywnienie w sporcie i wysiłku fizycznym	3	60	32
3.	Fizjologia i biochemia wysiłku fizycznego	3	30	16
4.	Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym	3	30	16
5.	Komunikacja medialna - zastosowania w dietetyce sportowej	3	45	24
<b>Razem</b>		<b>15</b>	<b>210</b>	<b>112</b>
<b>2. Psychodietetyka</b>				
1.	Psychologia kliniczna	3	45	24
2.	Postępowanie żywieniowe w zaburzeniach odżywiania	3	60	32
3.	Narzędzia psychometryczne stosowane w dietetyce	3	30	16
4.	Podstawy terapii poznawczo-behawioralnej dla dietetyków	3	30	16
5.	Podstawy pomocy psychologicznej	3	45	24
<b>Razem</b>		<b>15</b>	<b>210</b>	<b>112</b>

<b>IV. Fakultatywny (nieobowiązkowy) moduł kształcenia ogólnego**</b>				
1.	Język obcy specjalistyczny	<b>3</b>	30	16
2.	Kulturowe dziedzictwo Europy / Polski	<b>3</b>	30	16
3.	Praktyczna nauka języka (leksyka i czytanie) <b>(DW)</b>	<b>5</b>	60	32
4.	Praktyczna nauka języka (gramatyka praktyczna) <b>(DW)</b>	<b>5</b>	60	32
5.	Praktyczna nauka języka (konwersacje) <b>(DW)</b>	<b>5</b>	60	32
6.	Praktyczna nauka języka (pisanie i stylistyka) <b>(DW)</b>	<b>5</b>	60	32
7.	Praktyczna nauka języka (umiejętności zintegrowane) <b>(DW)</b>	<b>4</b>	30	16
<b>Razem</b>		<b>30</b>	<b>330</b>	<b>176</b>

\*\* Zajęcia kształcenia kulturowego i językowego, realizowane w ramach semestru wstępnego (tzw. *foundation programme*), przeznaczone w szczególności dla cudzoziemców lub osób o niewystarczających kompetencjach w zakresie języka, w którym realizowany jest program studiów.

## Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne

Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin		Liczba punktów ECTS
		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Język obcy	Lektoraty	60	32	5
Biologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka	Ćwiczenia	30	16	2,7
Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne żywności	Ćwiczenia	30	16	2,7
Praktyka żywieniowa z elementami statystyki i demografii	Ćwiczenia Laboratorium	30	16	2
Edukacja zdrowotna i żywieniowa	Ćwiczenia	30	16	2
Jakość i bezpieczeństwo żywności	Ćwiczenia	30	16	2
Procesy biofizyczne w dietetyce	Ćwiczenia	30	16	2
Wybrane zagadnienia alergologii i immunologii	Ćwiczenia	30	16	2
Elementy anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka	Ćwiczenia	30	16	2
Nutri genomika	Ćwiczenia	30	16	2
Zdrowie publiczne i epidemiologia	Konwersatorium	30	16	3
Dietoprofilaktyka	Ćwiczenia	30	16	2
Laboratorium diagnostyczne	Laboratorium	30	16	2
Diety alternatywne i niekonwencjonalne	Ćwiczenia	30	16	2
Fizjologia żywienia człowieka	Ćwiczenia	30	16	3
GHP i GMP w dietetyce	Ćwiczenia	30	16	1,3
Procesy biochemiczne w dietetyce	Ćwiczenia	30	16	2
Technologie produkcji żywności	Ćwiczenia	30	16	2
Profilaktyka chorób cywilizacyjnych	Konwersatorium	15	8	1
Suplementy diety, fitoterapia i żywność specjalnego przeznaczenia	Ćwiczenia	30	16	2
Prawne uwarunkowania polityki żywnościowej i żywienia	Konwersatorium	15	8	1
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	Ćwiczenia	30	16	2
Dietoterapia chorób metabolicznych	Ćwiczenia	30	16	2
Psychologiczne uwarunkowania kontaktu i relacji z pacjentem	Ćwiczenia Warsztaty	30	24	3,8
Dietoterapia chorób na tle alergicznym	Ćwiczenia	15	8	1,7
Współczesne trendy żywnościowo-żywieniowe i kształtowanie nawyków żywieniowych	Ćwiczenia	30	16	2,5
Farmakoterapia a żywienie - ocena interakcji leków z żywnością	Ćwiczenia	15	8	1,3
Technologie informatyczne wspierające pracę dietetyka	Laboratorium	30	16	2,7
Praktyka dietetyczna oparta na faktach (EBM) / Praktyka prowadzenia dokumentacji żywieniowej (DW)	Warsztaty	30	16	3
Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	Seminarium	60	32	7
Praktyka zawodowa	Praktyka zawodowa	360	360	14
Przedmioty modułu rozszerzającego: Dietetyka sportowa / Psychodietetyka (DW)	Ćwiczenia Warsztaty	135	72	10,5
<b>Razem</b>		<b>1395</b>	<b>920</b>	<b>96,2</b>

### Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru

Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin		Liczba punktów ECTS
		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Język obcy	Lektoraty	60	32	5
Praktyka dietetyczna oparta na faktach (EBM) / Praktyka prowadzenia dokumentacji żywieniowej	Warsztaty	30	16	3
Praktyki zawodowe	Praktyki zawodowe	360	360	14
Zajęcia modułu rozszerzającego: Dietetyka sportowa / Psychodietetyka	Wykłady, Ćwiczenia, Warsztaty	210	112	15
<b>Razem</b>		<b>660</b>	<b>520</b>	<b>37</b>

## 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 drugiego stopnia** na kierunku **dietetyka** uzyskuje kwalifikację pełną na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Po ukończeniu <b>drugiego pierwszego stopnia</b> na kierunku <b>DIETETYKA</b> absolwent:	Odniesienie do	
			uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK	charakterystyki drugiego stopnia PRK
<b>W ZAKRESIE WIEDZY</b>				
WIEDZA - zakres i głębia	Diet2_WG01	Posiada pogłębioną wiedzę o żywieniu człowieka i dietoprofilaktyce, rozumie interdyscyplinarny charakter tej wiedzy, jej związki z dyscyplinami pokrewnymi (np. epidemiologia, zdrowie publiczne, psychologia, zielarstwo i fitoterapia) oraz zna możliwości jej praktycznego wykorzystania.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG02	Zna i rozumie zasady i metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych oraz patofizjologicznych człowieka, w tym w grupach osób w różnych okresach życia i cechujących się zróżnicowanym stopniem wysiłku fizycznego.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG03	Posiada pogłębioną wiedzę o czynnikach warunkujących stan zdrowia człowieka związanych ze zdrowiem psychicznym, stylem życia, sposobem odżywiania i aktywnością fizyczną; rozumie złożone interakcje tych czynników i zna zasady i metody oddziaływania na nie.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG04	Posiada pogłębioną wiedzę o procesach i przemianach biochemicznych przebiegających w organizmie człowieka, rozumie zależności tych przemian z żywieniem, wysiłkiem fizycznym oraz stanem zdrowia.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG05	Zna w stopniu pogłębionym interakcje leków ze składnikami żywności oraz rozumie zagrożenia wynikające z tych interakcji.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG06	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym skutki nadmiernego i/lub niedoborowego spożycia składników pokarmowych i innych (np. bioaktywnych) w różnych stanach zdrowia poszczególnych grup populacyjnych.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG07	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym wpływ różnych czynników, w tym psychologicznych i psychospołecznych, na powstawanie, przebieg i leczenie zaburzeń żywieniowych.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG08	Zna w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, związków pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	P7U_W	P7S_WG



	Diet2_WG09	Posiada pogłębioną wiedzę na temat wybranych aplikacyjnych obszarów dietetyki oraz współczesnych sposobów realizacji działalności zawodowej dietetyka (np. komunikacja medialna, oprogramowanie informatyczne, dokumentacja żywieniowa, bazy danych opartych na dowodach naukowych); rozumie możliwości praktycznego zastosowania tej wiedzy w swojej przyszłej działalności zawodowej.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG10	Posiada pogłębioną praktyczną wiedzę o różnorodnych metodach i narzędziach wspomagających pracę dietetyka, w tym narzędziach pomiaru psychometrycznego, metodach edukacji zdrowotnej i żywieniowej, podstawowych technikach wsparcia psychologicznego i zasadach pomocy psychologicznej.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG11	Zna w stopniu pogłębionym zasady organizacji żywienia zbiorowego, w tym szpitalnego; rozumie zasady i rolę kształtowania kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w systemach zarządzania żywnością zbiorową.	P7U_W	P7S_WG
WIEDZA - kontekst	Diet2_WK01	Zna i rozumie fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, w tym podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego oraz metody promocji zdrowego stylu życia i zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK02	Rozumie znaczenie i potrzebę działań profilaktycznych, pomocy psychologicznej oraz edukacji zdrowotnej społeczeństwa dla kształtowania zdrowia jednostek i grup społecznych we współczesnych realiach społeczno-gospodarczo-kulturowych.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK03	Zna praktyczne aspekty wykonywania zawodu dietetyka, w tym etyczne, prawne, związane z ochroną własności intelektualnej, ekonomiczne; rozumie współczesne reguły przedsiębiorczości w obszarze działalności zawodowej dietetyka.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK04	Zna i rozumie wybrane zagadnienia niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej, stosuje współczesne praktyczne uwarunkowania technologiczne, psychologiczne i etyczne pracy w zawodzie dietetyka.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK05	Zna uwarunkowania tworzenia i prowadzenia indywidualnej praktyki dietetycznej posługując się dostępnymi narzędziami pracy przystosowanymi do pracy dietetyka.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK06	Zna i rozumie współczesne problemy stosowania leczenia żywieniowego w pracy z pacjentem indywidualnym oraz żywienia w specjalistycznych placówkach opieki zdrowotnej.	P7U_W	P7S_WK
	<b>W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI</b>			
UMIEJĘTNOŚCI – wykorzystanie wiedzy	Diet2_UW01	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do planowania żywienia dla osób wykonujących zróżnicowany wysiłek fizyczny, z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW02	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę oraz wiedzę dostępną w różnych bazach naukowych do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii różnych schorzeń oraz problemów zdrowia publicznego.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW03	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę z zakresu różnych trendów w technologii żywności i żywienia oraz właściwości żywności i określić ich wpływ na wybór i akceptację żywności przez konsumenta zdrowego i z różnymi problemami zdrowotnymi.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW04	Potrafi formułować i weryfikować hipotezy związane z różnymi problemami wdrożeniowymi w zakresie dietoprofilaktyki i dietoterapii schorzeń żywieniowo-zależnych i/lub żywienia sportowców oraz osób wykonujących różny wysiłek fizyczny, m.in. dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety	P7U_U	P7S_UW

		podstawowe i lecznicze.		
	Diet2_UW05	Potrafi zaplanować i zrealizować projekt naukowy z zakresu dietetyki lub interdyscyplinarnej, będący podstawą do przygotowania pracy magisterskiej.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW06	Potrafi w twórczy sposób zaplanować i przeprowadzić zajęcia edukacyjne o tematyce prozdrowotnej, profilaktycznej oraz psychodietetycznej z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi technologicznych.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW07	Potrafi zebrać wywiad dietetyczny, ocenić stan odżywienia i zaplanować postępowanie dietetyczne dla różnych osób zdrowych, obciążonych chorobami cywilizacyjnymi, uprawiających sport oraz wykonujących różny wysiłek fizyczny (z uwzględnieniem czynników indywidualnych, klinicznych i psychologicznych).	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW08	Potrafi dobrać i wykorzystywać różne techniki, metody i narzędzia (w tym informatyczne i laboratoryjne) wspomagające pracę dietetyka do rozwiązywania problemów dietetycznych w żywieniu zbiorowym, np. szpitalnym, sanatoryjnym, domach opieki, przedszkolach i w indywidualnej praktyce dietetycznej.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW09	Potrafi organizować i realizować porady dietetyczne w zakresie planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania, stanu zdrowia (w tym stanu psychicznego) i rodzaju wykonywanego wysiłku fizycznego.	P7U_U	P7S_UW
UMIEJĘTNOŚCI – komunikowanie się	Diet2_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.	P7U_U	P7S_UK
	Diet2_UK02	Potrafi komunikować się z otoczeniem w języku polskim i języku obcym (na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego), w tym na tematy specjalistyczne związane z dietetyką.	P7U_U	P7S_UK
UMIEJĘTNOŚCI – organizacja pracy	Diet2_UO01	Potrafi planować i organizować pracę indywidualną i/lub kierować pracą zespołu w pracach zespołowych realizujących zadania zawodowe związane z dietetyką i żywieniem człowieka.	P7U_U	P7S_UO
	Diet2_UO02	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.	P7U_U	P7S_UO
UMIEJĘTNOŚCI – uczenie się	Diet2_UU01	Potrafi samodzielnie zaplanować i realizować własny rozwój osobisty i zawodowy lub członków zespołu dietetycznego poprzez ciągłe uczenie się i pogłębianie posiadanych kompetencji zawodowych.	P7U_U	P7S_UU
	Diet2_UU02	Uznaje znaczenie wiedzy naukowej w życiu zawodowym oraz potrzebę jej ciągłego aktualizowania.	P7U_U	P7S_UU
<b>W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b>				
CJĘ – oceny krytyczne				
	Diet2_KK01	Ma świadomość swoich ograniczeń i granic swoich kompetencji.	P7U_K	P7S_KK

	Diet2_KK02	Uznaje znaczenie wiedzy naukowej i jest gotowy do jej weryfikowania i uzupełniania oraz korzystania z pomocy innych ekspertów (z zakresu zdrowia, żywienia, dietetyki, psychologii i medycyny).	P7U_K	P7S_KK
KOMPETENCJE - odpowiedzialność	Diet2_KO01	Jest gotów do prowadzenia własnej praktyki dietetycznej z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie indywidualnego człowieka oraz zdrowie publiczne. Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, w szczególności do wykonywania tzw. wolnego zawodu.	P7U_K	P7S_KO
	Diet2_KO02	Jest gotów do inspirowania i 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.	P7U_K	P7S_KO
	Diet2_KR01	Wykazuje odpowiedzialność zawodową dietetyka związaną z misją upowszechniania wartości takich jak: higiena, zdrowy styl życia, zdrowe odżywianie, właściwa aktywność fizyczna, profilaktyka zdrowotna, uwarunkowania psychologiczne, itp.	P7U_K	P7S_KR
KOMPETENCJE – rola zawodowa	Diet2_KR02	Ujawnia wrażliwość na zasady i standardy etyki obowiązujące go przy wykonywaniu swoich czynności zawodowych; jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	P7U_K	P7S_KR

#### Objaśnienia oznaczeń:

<b>Diet2</b>	- kierunek studiów: Dietetyka II st.
<b>WG</b>	- kategoria efektów uczenia się: „wiedza” – „zakres i głębia”
<b>WK</b>	- kategoria efektów uczenia się: „wiedza” – „kontekst”
<b>UW</b>	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „wykorzystanie wiedzy”
<b>UK</b>	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „komunikowanie się”
<b>UO</b>	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „organizacja pracy”
<b>UU</b>	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „uczenie się”
<b>KK</b>	- kategoria efektów uczenia się: „kompetencje społeczne” – „krytyczne podejście”
<b>KO</b>	- kategoria efektów uczenia się: „kompetencje społeczne” – „odpowiedzialność”
<b>KR</b>	- kategoria efektów uczenia się: „kompetencje społeczne” – „rola zawodowa”
<b>01 i kolejne</b>	- numery efektów uczenia się w poszczególnych kategoriach

**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**

<b>1. KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>		
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>BHP</b>	<b>ECTS: 0</b>
Diet2_WG11 Diet2_UW01 Diet2_UW10 Diet2_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 Przeciwożarowej, 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 zatrucia.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Język obcy: Język angielski</b>	<b>ECTS: 5</b>
Diet2_WG01 Diet2_UK02 Diet2_UU02 Diet2_KK02	<p><b>Część I.</b> Zdrowie publiczne a zdrowie indywidualne – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów terażniejszych: czas terażniejszy prosty - <i>Present Simple</i> vs czas terażniejszy ciągły <i>Present Continuous</i>. Wzory piękna. Pomiedzy kultem ciała a samoakceptacją swojego wyglądu – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów terażniejszych: czas <i>Present Perfect Simple and Continuous</i> (skutek vs akcja). Jedzenie i składniki odżywcze. Mówienie o dietach – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przeszłych: czas przeszły prosty - <i>Past Simple</i> - czasowniki regularne i nieregularne oraz czas <i>Past Continuous</i>. Sprzęt w gabinecie dietetyka – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przeszłych: czas <i>Past Perfect</i>. Aktywność fizyczna a zdrowe odżywianie – leksyka. Kontrastywne, kompleksowe zastosowanie wszystkich czasów terażniejszych i przeszłych języka angielskiego.</p> <p><b>Część II.</b> Poradnictwo dietetyczne dzieci i dorosłych – leksyka. Zdania złożone - struktura i zastosowanie - kompleksowe zastosowanie. Problemy współczesnego świata: problem głodu, problem nadwagi i otyłości, choroby cywilizacyjne, zanieczyszczenia środowiska – leksyka. Czasowniki frazowe - rozdzielne i nierozdzielne. Wyrażanie uczuć i opinii – leksyka. Czasowniki modalne - ich funkcje i formy. Choroby dietozależne – leksyka. Mowa zależna w języku angielskim - zasady tworzenia i zastawiania. Kompleksowe zastosowanie rzeczowników, przymiotników, i przysłówków w różnych zdaniach z uwzględnieniem wszystkich czasów języka angielskiego (terażniejszość, przeszłość, przyszłość). Podejmowanie działalności zawodowej w sferze sektora zdrowia – leksyka</p> <p><b>Część III.</b> Media społecznościowe i ich rola we współczesnym świecie. Zastosowanie w dietetyce i naukach o zdrowiu- leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: czas przyszły prosty - <i>Will + infinitive</i>. Nowoczesne narzędzia w pracy dietetyka – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: wyrażenie "<i>going to</i>" - plany i przewidywanie przyszłości. Indywidualne plany dietetyczne – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: zaaranżowana przyszłość -<i>Present Continuous for future</i>. Problemy współczesnego świata: otyłość i choroby cywilizacyjne – leksyka. Kontrastywne, kompleksowe zastosowanie wszystkich czasów przyszłych języka angielskiego ( z uwzględnieniem <i>Future Continuous, Future Perfect</i> i form opisowych). Analiza i tłumaczenia tekstów specjalistycznych z zakresu nauk o zdrowiu. Zdania złożone (<i>complex sentences</i>), czasowniki modalne i frazowe języka angielskiego</p>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Język obcy: Język niemiecki</b>	<b>ECTS: 5</b>
Diet2_WG01 Diet2_UK02	<b>Część I.</b> Zdrowie publiczne a zdrowie indywidualne – leksyka. Rodzajnik określony i nieokreślony odmiana przez przypadki oraz rzeczownik niemiecki - odmiana przez przypadki -	

Diet2_UU02 Diet2_KK02	<p><i>Nominativ, Genitiv, Dativ, Akkusativ</i>. Wzory piękna. Pomiędzy kultem ciała a samoakceptacją swojego wyglądu – leksyka. Czasowniki modalne, czasowniki haben i sein - odmiana i zastosowanie. Jedzenie i składniki odżywcze. Mówienie o dietach – leksyka. Przyimki niemieckie z <i>Dativ i Akkusativ</i>. Sprzęt w gabinecie dietetyka – leksyka. Czas terażniejszy języka niemieckiego - <i>Praesens</i>, czasowniki modalne, czasowniki haben i sein - odmiana i zastosowanie. Aktywność fizyczna a zdrowe odżywianie – leksyka. Przyimki niemieckie z <i>Dativ i Akkusativ</i></p> <p><b>Część II.</b> Poradnictwo dietetyczne dzieci i dorosłych – leksyka. Czas terażniejszy języka niemieckiego - <i>Praesens</i>, czasowniki modalne, czasowniki haben i sein - odmiana i zastosowanie. Problemy współczesnego świata: problem głodu, problem nadwagi i otyłości, choroby cywilizacyjne, zanieczyszczenia środowiska – leksyka. Przyimki niemieckie z <i>Dativ i Akkusativ</i>. Wyrażanie uczuć i opinii – leksyka. Zaimki i zdania względne. Choroby dietozależne – leksyka. Tryb przypuszczający czasowników słabych i mocnych <i>Konjunktiv II</i>. Podejmowanie działalności zawodowej w sferze sektora zdrowia – leksyka. Strona bierna <i>Passiv</i> - wszystkie czasy.</p> <p><b>Część III.</b> Media społecznościowe i ich rola we współczesnym świecie. Zastosowanie w dietetyce i naukach o zdrowiu- leksyka. Czas przeszły <i>Perfekt</i> z <i>haben</i> i <i>sein</i> - czasowniki słabe i mocne. Nowoczesne narzędzia w pracy dietetyka – leksyka. Czas przeszły <i>Praeteritum</i> - odmiana czasowników. Indywidualne plany dietetyczne – leksyka. Zdania złożone podrzędnie języka niemieckiego - wszystkie typy. Problemy współczesnego świata: otyłość i choroby cywilizacyjne – leksyka. Tryb rozkazujący języka niemieckiego. Analiza i tłumaczenia tekstów specjalistycznych z zakresu nauk o zdrowiu. Stopniowanie przymiotników niemieckich oraz czasowniki zwrotne w <i>Dativ i Akkusativ</i></p>
--------------------------	---

2. KSZTAŁCENIE KIERUNKOWE		
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Zdrowie publiczne i epidemiologia</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG03 Diet2_WG06 Diet2_WG08 Diet2_WK01 Diet2_WK03 Diet2_UW08 Diet2_UK01 Diet2_UU01 Diet2_UU02 Diet2_KK02 Diet2_KO02 Diet2_KR01	Zdrowie publiczne – definicje, zadania. Epidemiologia – definicje, cele, zakres, metody i techniki. Koncepcje zdrowia. Czynniki wpływające na stan zdrowia. Źródła danych o zdrowiu, wskaźniki stanu zdrowia. Epidemiologia chorób ze szczególnym uwzględnieniem chorób żywieniowo-zależnych. Promocja zdrowia, promocja zdrowego stylu życia. Profilaktyka zdrowotna w systemie ochrony zdrowia. Zdrowie publiczne, epidemiologia – aktualne problemy i wyzwania. Zachowania ryzykowne zagrażające zdrowiu.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne żywności</b>	<b>ECTS: 4</b>
Diet2_WG01 Diet2_WK01 Diet2_WK03 Diet2_WK04 Diet2_UW03 Diet2_UW08 Diet2_UU02 Diet2_KO02 Diet2_KR01	Charakterystyka i znaczenie wybranych właściwości fizykochemicznych żywności oraz metody ich oceny (kwasowość, lepkość, gęstość, osmolalność, barwa, potencjał oksydacyjny). Ocena i porównanie właściwości fizykochemicznych wybranych grup żywności. Charakterystyka i znaczenie wybranych cech organoleptycznych żywności (wygląd ogólny, barwa, konsystencja, tekstura, smak i zapach, smakowość, pożądalność i akceptacja) oraz metody oceny sensorycznej. Badanie wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe, wzrokowe). Wybrane metody określania wartości progowych. Badanie wpływu interakcji wybranych substancji smakowych. Ocena i porównanie jakości sensorycznej wybranych grup produktów spożywczych przy zastosowaniu różnych metod.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Współczesne trendy żywnościowo-żywniowe i kształtowanie nawyków żywnościowych</b>	<b>ECTS: 5</b>
Diet2_WG01 Diet2_WK01 Diet2_WK04 Diet2_UW03 Diet2_UK01 Diet2_KK02 Diet2_KR02	Nanotechnologia w technologii żywności i żywieniu. Współczesne trendy w przetwarzaniu mleka. Współczesne trendy w przetwórstwie tłuszczu spożywczych. Współczesne trendy w przetwarzaniu zbóż, produkcji produktów zbożowych i wyrobów piekarskich.. Trendy w przetwórstwie mięsa i produkcji wyrobów mięsnych Trendy w produkcji koncentratów spożywczych, przegląd asortymentu i ocena wartości odżywczej. Współczesne trendy w żywieniu człowieka. Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. Warunki wpływające na tworzenie się nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie. Czynniki determinujące zachowania żywieniowe populacji. Modele zachowań zdrowotnych. Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Postawy względem żywności i żywienia – istota,	

	<p>geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Społeczno-ekonomiczne uwarunkowania konsumpcji / wzorów żywienia. Społeczne zróżnicowanie wzorów konsumpcji: wpływ nierówności społecznych na świecie na stan zdrowia i wzory konsumpcji (płeć, wiek, status społeczno-ekonomiczny, miejsce zamieszkania). Współczesne wzory konsumpcji. Symboliczne i rytualne znaczenie jedzenia w różnych sytuacjach społecznych. Rola religii w kształtowaniu wzorów żywienia. Rytuály związane z jedzeniem jako wzory interakcji społecznych. Żywnienie i konsumpcja jako przedmiot socjologii: zastosowanie wiedzy socjologicznej w pracy dietetyka. Stres a zachowania żywieniowe. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby. Stany emocjonalne, nastrój, cechy osobowości i temperamentu a zachowania żywieniowe. Metody oceny zachowań żywieniowych. Postrzeganie własnego ciała a zachowania żywieniowe. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Uzależnienie od jedzenia a zaburzenia odżywiania. Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Style jedzenia i ich uwarunkowania. Socjalizacja a kształtowanie się wzorów żywienia. Podział ról w rodzinie a przygotowywanie jedzenia. Funkcje jedzenia w relacjach społecznych, jedzenie jako element więzi społecznych. Proces socjalizacji w rodzinie: znaczenie posiłku w procesie socjalizacji. Kontrola społeczna i systemy normatywne a zachowania żywieniowe: znaczenie obyczajów i mody. Techniki mentalne w modyfikacji zachowań żywieniowych. Żywność w różnych kulturach - jej dostępność, status społeczny i znaczenia symboliczne. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Żywność tradycyjna i nieznaną i jej społeczny kontekst. Istota modelowania społecznego. Powiązania między pozycją społeczną a zachowaniami żywieniowymi jednostki. Zmiany w środowisku społecznym i ich związek ze sposobem żywienia. Socjalizacja a kształtowanie się wzorów żywienia. Charakterystyka zachowania żywieniowego wybranej grupy ludzi. Techniki psychoterapeutyczne w procesie odzyskiwania kontroli nad procesem jedzenia. Trening umiejętności motywacyjnych w modyfikacji zachowań żywieniowych.</p>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Praktyka żywieniowa z elementami statystyki i demografii</b>	<b>ECTS: 2</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG08 Diet2_WG10 Diet2_WK01 Diet2_WK05 Diet2_UW01 Diet2_UW07 Diet2_UW08 Diet2_UW09 Diet2_KO01 Diet2_KR02	<p>Analiza trendów w spożyciu żywności w Polsce (bilanse żywności, budżety gospodarstw domowych). Metoda wywiadu 24 h. Metoda bieżącego notowania. Metoda historii żywienia, kwestionariusze ankiet. Jakościowa oraz ilościowa ocena sposobu żywienia. Określenie wartości energetycznej oraz zawartości składników odżywczych w racji pokarmowej. Ocena wydatku energetycznego. Konstruowanie kwestionariusza do badań żywieniowych, przeprowadzenie badania pilotażowego oraz weryfikacja kwestionariusza. Opracowanie i interpretacja wyników badań żywieniowych. Opracowanie raportu z badań. Wytyczne do przygotowywania raportu wdrożeniowego. Badanie trendów w zakresie chorób związanych z żywnością i żywnością.</p>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Technologie produkcji żywności</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG05 Diet2_WG08 Diet2_WG11 Diet2_WK02 Diet2_WK06 Diet2_UW07 Diet2_UW08 Diet2_UO01 Diet2_KK01 Diet2_KO02 Diet2_KR02	<p>Definicja i cele technologii żywności. Podstawy prawne przetwórstwa żywności. Kierunki przetwarzania żywności we współczesnych warunkach społecznych i środowiskowych. Cechy prawidłowo wytworzonego produktu spożywczo. 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.</p>	

<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Technologie informatyczne wspierające pracę dietetyka</b>	<b>ECTS: 4</b>
Diet2_WG01 Diet2_WG08 Diet2_WK01 Diet2_WK05 Diet2_UW05 Diet2_UW06 Diet2_UW08 Diet2_UO01 Diet2_UU01 Diet2_KK01 Diet2_KO02	Techniki informatyczne, usługi w sieciach informatycznych oraz nowe technologie przesyłu danych. Programy żywieniowe w pracy technika żywienia i gospodarstwa domowego, technologia żywienia, intendenta, dietetyka. Dostępne komercyjne i niekomercyjne programy dietetyczne polskie (np. Aliant, BodyManager, Diety 6, Dietetyk, Dietetyk Pro, DietMag, DietPerfrkt, Dziennik Posiłków Vitalmax, Kcalmar.pro, Lucullusm Make Me Diet, Nuvero, TigDiet, WIKT) i zagraniczne (The Food Processor, Nutritionist Pro, Nutribase 20, Nutrium). Przegląd ogólnodostępnych narzędzi do tworzenia treści, grafik, filmów, podcastów. Banki zdjęć i grafik w pracy dietetyka. Pisanie tekstów zgodnie z zasadami SEO. Dostosowanie materiałów elektronicznych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Zastosowanie programów graficznych w tworzeniu grafik, infografik i materiałów edukacyjnych do social mediów. Tworzenie ankiet i wywiadów żywieniowych w postaci ankiet internetowych. Przygotowanie materiałów edukacyjnych w formie ebook i broszur. Montaż krótkich filmów edukacyjnych. Elektroniczny gabinet – zastosowanie nowoczesnych technologii w poradnictwie dietetycznym. Narzędzia do prowadzenia konsultacji online oraz webinarów.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Praktyka dietetyczna oparta na faktach (EBM)</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG01 Diet2_WG06 Diet2_WG09 Diet2_UW02 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UK01 Diet2_UU02 Diet2_KK02	Historia i filozofia medycyny opartej na dowodach (EBM). Pytania kliniczne w EBM. Podejmowanie decyzji klinicznych - ocena źródeł informacji. Wprowadzenie do dietetyki opartej na dowodach naukowych - Evidence-Based Dietetics Practice. Obszary i rodzaje badań naukowych w dietetyce. Rola wytycznych w praktyce klinicznej; przegląd obowiązujących wytycznych. Źródła wiedzy naukowej o składnikach suplementów diety i żywności funkcjonalnej i ich weryfikacja. Wybrane modele dietetyczne w świetle EBM: dieta śródziemnomorska, dieta DASH, dieta bezglutenowa, dieta ketogeniczna, dieta nordycka, dieta MIND. Rola aktywności fizycznej w interwencji żywieniowej w świetle EBM. Wyszukiwanie i ocena źródeł wiedzy. Przygotowanie postępowania dietetycznego w leczeniu chorób układu krążenia, cukrzycy, osteoporozy, pacjentów onkologicznych na podstawie EBM.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Jakość i bezpieczeństwo żywności</b>	<b>ECTS: 2</b>
Diet2_WG06 Diet2_WK01 Diet2_WK03 Diet2_UW03 Diet2_UW04 Diet2_UK02 Diet2_KR01	Bezpieczeństwo żywności a bezpieczeństwo żywnościowe. GHP, GMP, HACCP. Prawo żywnościowe UE. Pakiet higieniczny - rozporządzenia a dyrektywy Higieniczne. Zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne, biologiczne w analizie zagrożeń. Kryteria mikrobiologiczne - cele bezpieczeństwa żywności (FSO) prawo żywnościowe UE. Zagrożenia mikrobiologiczne i metabolity surowców żywnościowych. Wpływ procesów i operacji technologicznych na zagrożenia bezpieczeństwa i higieny żywności. Biomonitoring ksenobiotyków. Alergeny, nietolerancje pokarmowe. Podrabianie, fałszowanie żywności - marnotrawstwo surowców żywnościowych i żywności. Podstawy analizy zagrożeń i ryzyka. Woda i powietrze w technologiach żywności i żywienia, kryteria higieniczne i bezpieczeństwa. Obrona (ochrona) żywności - (food defence). Zagrożenia mikrobiologiczne i metabolity surowców żywnościowych. Kryteria mikrobiologiczne - mikrobiologia predykcyjna, prognostyczna. Opracowanie wybranych procedur i instrukcji, harmonogramów GHP i GMP. Opracowanie schematów przepływu surowców i procesu technologicznego (diagramu), ustalenia parametrów obróbki termicznej i czasu trwania procesów. Np. Piekarni, Lodziarni, pierogarni. Wykorzystanie drzewka decyzyjnego w analizie i identyfikacji zagrożeń HACCP. Szacowanie pobrania wybranych związków chemicznych wraz z dietą. Analiza zagrożeń i ryzyka. Identyfikowalność w łańcuchu agro-żywnościowym. Kontrola wewnętrzna w zakładzie, zasady i zakres działania. Wykorzystanie drzewka decyzyjnego w analizie i identyfikacji zagrożeń HACCP. Szacowanie pobrania wybranych związków chemicznych wraz z dietą. Analiza zagrożeń i ryzyka. Identyfikowalność w łańcuchu agro-żywnościowym. Kontrola wewnętrzna w zakładzie, zasady i zakres działania.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Dietoprofilaktyka</b>	<b>ECTS: 2</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG05 Diet2_WK01 Diet2_WK02 Diet2_UW02 Diet2_UW06	Definicja i rodzaje profilaktyki; czynniki wpływające na efektywność działań profilaktycznych. Aktywność fizyczna jako konieczny element działań profilaktycznych. Rola nutrigenetyki i nutrigenomiki w etiologii chorób żywieniowo-zależnych. Programy profilaktyczne w Polsce. Dietoprofilaktyka otyłości w różnych grupach populacyjnych, cukrzycy typu II u osób z otyłością i zespołem metabolicznym, chorób układu krążenia, niedożywienia u osób w starszym wieku, chorób układu oddechowego, chorób układu ruchu, chorób układu pokarmowego, chorób	



Diet2_KO02	nowotworowych, zaburzeń tarczycy, chorób neurologicznych, chorób skóry. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych z zakresu profilaktyki wczesnej. Opracowanie indywidualnych zaleceń dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów ze stanem przedcukrzycowym. Opracowywanie indywidualnych zaleceń dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów po zawale mięśnia sercowego. Studium przypadku – pacjent geriatryczny z osteopenią.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Wybrane zagadnienia alergologii i immunologii</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WG05 Diet2_WG07 Diet2_UW03 Diet2_UW07 Diet2_UW12 Diet2_UO03 Diet2_KK03 Diet2_KO01 Diet2_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.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt</b>	<b>ECTS: 2</b>
Diet2_WG03 Diet2_WG06 Diet2_WK01 Diet2_WK03 Diet2_UW04 Diet2_UW06 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02	Zasady i normy żywienia dla kobiety w planowaniu ciąży. Zalecenia żywieniowe dla kobiety w różnych okresach ciąży. Zapotrzebowanie kobiety ciężarnej na energię i makroskładniki. Konsekwencje błędnie zbilansowanej diety. Zapotrzebowanie kobiety ciężarnej na witaminy i składniki mineralne. Konsekwencje niedoborów pokarmowych. Suplementacja. Żywność kobiety z dolegliwościami podczas ciąży. Żywność ciężarnej w konkretnych stanach chorobowych. Podstawy żywienia w porożu i laktacji. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Metody przygotowywania potraw. Fizjologia procesu laktacji i skład mleka kobiecego. Wpływ sposobu żywienia matki na przebieg laktacji i skład mleka kobiecego. Stosowanie diet eliminacyjnych w czasie ciąży i laktacji. Programowanie żywieniowe w czasie ciąży i laktacji. Zapotrzebowanie kobiety w ciąży i karmiącej na składniki odżywcze. Dobór odpowiednich środków spożywczych metod kulinarnych. Planowanie postępowania dietetycznego. Przyczyny i konsekwencje niedoborów w ciąży i laktacji – case studies. Korekta nieprawidłowych diet. Planowanie diet dla kobiety w ciąży w konkretnych stanach chorobowych. Planowanie diet eliminacyjnych. Planowanie diet na okres porożu i laktacji. Żywność dzieci w okresie niemowlęcym.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>GHP i GMP w dietetyce</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG01 Diet2_WG07 Diet2_WG09 Diet2_WK02 Diet2_UW02 Diet2_UW05 Diet2_UO02 Diet2_KO02 Diet2_KR02	Dobre praktyki w produkcji i dystrybucji żywności. Istota i zakres dobrej praktyki higienicznej (GHP). Zasady GHP. Istota i zakres dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Zasady GMP. Stosowanie zasad GHP i GMP w praktyce żywieniowej.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Edukacja zdrowotna i żywieniowa</b>	<b>ECTS: 2</b>
Diet2_WG09 Diet2_WK01 Diet2_WK02 Diet2_UW02 Diet2_UW04 Diet2_UW06 Diet2_UK01 Diet2_KR01	Edukacja zdrowotna – istota, zadania, modele. Kompetencje edukatora zdrowia. Wykorzystanie mediów w edukacji zdrowotnej i żywieniowej – analiza przykładów (prasa, radio, telewizja, Internet). Postrzeganie zdrowia a zachowania zdrowotne. Edukacja zdrowotna w podstawie programowej. Konstrukcja testów sprawdzających wiedzę żywieniową. Znakowanie żywności, oświadczenia zdrowotne i żywieniowe a edukacja zdrowotna i żywieniowa. Metody, techniki oraz pomoce stosowane w edukacji, ze szczególnym uwzględnieniem metod i technik aktywizujących. Przygotowanie i prezentacja programu edukacji zdrowotnej, w tym scenariuszy zajęć dla różnych grup odbiorców (dzieci, młodzież, dorośli, osoby starsze). Przygotowanie i prezentacja programu edukacji żywieniowej, w tym scenariuszy zajęć dla dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Nutrigenomika</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG04	Badanie wpływu składników żywności na regulację ekspresji genów. Opracowanie indywidualnej diety zmniejszającej ryzyko wystąpienia choroby i poprawiającej stan zdrowia poszczególnych	



Diet2_WG05 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UU02 Diet2_KK02	osób i społeczeństw. Żywnienie molekularne. Interakcja gen-składnik pożywienia. Personalizacja żywienia.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Elementy anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG01 Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WG05 Diet2_UW01 Diet2_UK03 Diet2_KK01 Diet2_KK02 Diet2_KK03	Znaczenie wiedzy anatomicznej dla dietetyków. Podstawowe pojęcia z zakresu anatomii. Budowa ciała ludzkiego oraz jego układy. Ogólne wiadomości o budowie aparatu ruchu i jego podział. Układ ruchu bierny - kośćciec, 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. 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. Fizjologia układu krwiotwórczego. Narządy krwiotwórcze. Erytropoeza. Granulocytopenia. Monocytopenia. Trombopenia. Limfopenia szpikowa. Grasicca. Tymopenia. Elementy morfotyczne krwi. Fizjologia układu krążenia. Serce i naczynia krwionośne. Zarys hemodynamiki. Cykl hemodynamiczny serca. Elektrokardiografia. Krew. Skład morfotyczny krwi. Molekuły składników morfotycznych krwi. Osocze. Fizjologia oddychania. Drogi oddechowe i płuca. Mechanika oddychania. Cykl oddechowy. Obronne odruchy oddechowe. Fizjologia układu trawienego. Rola układu trawienego. Jama ustna. Wydzielanie śliny. Przełyk. Żołądek. Jelito cienkie. Jelito grube. Wątroba. Trzustka. Trawienie i wchłanianie składników odżywczych. Fizjologia układu wydalniczego. Nerki. Wytwarzanie moczu. Gospodarka wodno-elektrolitowa i kwasowo-zasadowa. Transport kanalikowy substancji organicznych. Fizjologia układu hormonalnego. Rola układu hormonalnego. Podwzgórze. Przysadka. Nadnercza. Tarczycza. Przytarczycze. Jajniki. Jądra. Fizjologia układu nerwowego. Rola układu nerwowego. Narządy zmysłów. Fizjologia mięśni.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Praktyka prowadzenia dokumentacji żywieniowej</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG08 Diet2_WK05 Diet2_UW08 Diet2_UO01 Diet2_UU01 Diet2_KO01	Dokumentacja wymagana w zakładach żywienia zbiorowego – HACCP, GHP, GMP, prowadzenie gospodarki magazynowej. Dokumentacja związana ze zleceniem usług firmie cateringowej. Przepisy regulujące dokumentację medyczną pacjentów/klientów w odniesieniu do podmiotów leczniczych oraz indywidualnej praktyki dietetycznej. Przepisy i dokumentacja związana z wykonywaniem e-usług oraz sprzedażą przez Internet. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) w przetargach dotyczących żywienia w zakładach żywienia zbiorowego. Protokoły kontroli jakości posiłków. Obowiązki dietetyka w odniesieniu do wniosków, skarg i reklamacji. Regulamin w gabinecie dietetyka – gabinet stacjonarny, e-usługi oraz sprzedaż przez Internet. RODO i polityka prywatności w podmiotach leczniczych, indywidualnej praktyce dietetycznej i w e-usługach. Projektowanie i prowadzenie dokumentacji pacjentów/klientów.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Laboratorium diagnostyczne</b>	<b>ECTS: 2</b>
Diet2_WG02 Diet2_WK01 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_KO01	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.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Procesy biochemiczne w dietetyce</b>	<b>ECTS: 3</b>

Diet2_WG01 Diet2_WG02 Diet2_WG06 Diet2_UW02 Diet2_KK02	Wstęp do biochemii i metabolizmu (podstawowe pojęcia, mechanizmy regulacji szlaków biochemicznych). Budowa aminokwasów i białek. Enzymy. Metabolizm energetyczny komórki. Trawienie i metabolizm węglowodanów. Trawienie i metabolizm lipidów. Trawienie i metabolizm białek i aminokwasów. Rola witamin i składników mineralnych jako kofaktorów reakcji biochemicznych. Struktura i funkcje błon biologicznych oraz mechanizmy transportu transbłonowego. Metabolizm etanolu i ksenobiotyków. Kwasy nukleinowe. Budowa i funkcje. Hormony. Cytokiny. Eikozanoidy. Biochemia komunikacji wewnątrzkomórkowej. Biochemia komunikacji zewnątrzkomórkowej. Biochemia trawienia i wchłaniania. Barwniki porfiryne. Nukleotydy. Biochemia krwi – wybrane zagadnienia. Znaczenie wiedzy biochemicznej dla dietetyka, odpowiedzialność zawodowa i granice kompetencji.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Psychologiczne uwarunkowania kontaktu i relacji z pacjentem</b>	<b>ECTS: 5</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG03 Diet2_WG07 Diet2_WG09 Diet2_WG10 Diet2_WK02 Diet2_WK06 Diet2_UW07 Diet2_UW08 Diet2_UO01 Diet2_UO02 Diet2_KK01 Diet2_KO01 Diet2_KR02	Wprowadzenie w problematykę zdrowia i choroby. Poznawcza ocena choroby - wiedza na temat choroby i jej subiektywne znaczenie dla osoby pacjenta. Emocje związane z chorobą i radzenie sobie z chorobą. Godność jako czynnik podstawowy w relacjach z pacjentem. Podmiotowe i sytuacyjne uwarunkowania relacji z pacjentem. Bariery w komunikacji z pacjentem. Uwarunkowania jakości relacji z pacjentem i jego rodziną (opiekunem).	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Dietoterapia chorób na tle alergicznym</b>	<b>ECTS: 5</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG06 Diet2_UW02 Diet2_UW06 Diet2_UW09 Diet2_KK02	Etiopatogeneza i przebieg kliniczny chorób alergicznych. Diagnostyka i leczenie chorób alergicznych. Etiopatogeneza i przebieg kliniczny nietolerancji pokarmowych. Diagnostyka i leczenie nietolerancji pokarmowych. Charakterystyka podstawowych diet w alergiach i nietolerancji pokarmowej; przygotowanie przykładowych diet dla pacjentów z wybranymi alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. Alergia wielopokarmowa. Postępowanie i zalecenia w alergicznych reakcjach krzyżowych. Alergie a ciąża. Wrodzone zaburzenia metaboliczne związane z nietolerancją pokarmów (nietolerancja glutenu, białek, laktozy, itp.). Charakterystyka rynkowych preparatów przeznaczonych do żywienia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych; mieszanki mleczne leczniczo-odżywcze i preparaty mlekozastępcze. Nietolerancja wybranych składników żywności, w tym dodatków do żywności.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Dietoterapia chorób metabolicznych</b>	<b>ECTS: 5</b>
Diet2_WG02 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UW08 Diet2_KK01	Wprowadzenie do chorób metabolicznych. Rola suplementów diety, żywności medycznej i żywności funkcjonalnej w dietoterapii chorób metabolicznych. Patofizjologia i leczenie otyłości. Opracowanie strategii interwencji i postępowanie dietetyczne w różnych typach otyłości; przygotowywanie przykładowych jadłospisów w leczeniu otyłości. Patofizjologia i dietoterapia zespołu metabolicznego w zależności od istniejących składowych; przygotowanie indywidualnych zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym. Patofizjologia i dietoterapia cukrzycy typu I i typu II, cukrzycy ciężowej oraz ostrych i przewlekłych powikłań cukrzycy; przygotowanie zaleceń dietetycznych w różnych typach cukrzycy. Patofizjologia i dietoterapia zaburzeń lipidowych. Dietoterapia wrodzonych zaburzeń metabolicznych: fenyloketonuria i łagodna hiperfeniloalaninemia, galaktozemia kwasica propionowa, metylomalonowa, kwasica izowalerianowa. Dietoterapia osteoporozy, dny moczanowej, w niealkoholowym stłuszczeniu wątroby. Choroba Hashimoto a otyłość i insulinooporność; dietoterapia w otyłości skojarzonej z chorobą Hashimoto.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Farmakoterapia a żywienie – ocena interakcji leków z żywnością</b>	<b>ECTS: 4</b>
Diet2_WG05 Diet2_WK03 Diet2_UW02 Diet2_UW09 Diet2_KO01 Diet2_KO02 Diet2_KR02	Losy leku w organizmie człowieka; podstawowe parametry farmakokinetyczne. Mechanizmy interakcji leków ze składnikami żywności w fazie farmakokinetycznej i w fazie farmakodynamicznej. Wpływ leków na stan odżywienia organizmu. Interakcje żywności z niesteroidowymi lekami przeciwzapalnymi, lekami przeciwbólowymi, przeciwgorączkowymi i przeciwreumatycznymi. Interakcje składników żywności z lekami stosowanymi w chorobach układu sercowo-naczyniowego. Interakcje żywności z lekami stosowanymi w leczeniu cukrzycy. Interakcje żywności z lekami stosowanymi w chorobach przewodu pokarmowego. Interakcje żywności z lekami stosowanymi w leczeniu osteoporozy. Interakcje żywności z lekami	

	hormonalnymi. Interakcje żywności z lekami OUN. Interakcje leków z alkoholem i innymi używkami.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego</b>	<b>ECTS: 7</b>
Diet2_WG01 Diet2_WG09 Diet2_WK03 Diet2_WK06 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UK01 Diet2_UO02 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02 Diet2_KO02 Diet2_KR01 Diet2_KR02	<p><b>Część I</b> Źródła informacji naukowej w zakresie dietetyki oraz dyscypliny nauk o zdrowiu. Omówienie zasad wykonywania przypisów oraz przygotowywania bibliografii i ponadto regulacji z zakresu ochrony praw autorskich. Wybór i uzasadnienie tematu pracy z zakresu dietetyki lub interdyscyplinarnego powiązanego z naukami o zdrowiu. Dobór materiałów źródłowych i dyskusja w tym przedmiocie. Dyskusja nad tematem pracy. Sporządzenie planu pracy i dyskusja dotycząca planu pracy.</p> <p><b>Część II</b> szczegółowa dyskusja na temat wybranych problemów badawczych związanych z dietetyką. przedstawienie prezentacji zawierającej opis celów pracy, hipotez badawczych, zastosowanych metod badawczych, najważniejszych wniosków, przedstawienie doboru źródeł literaturowych. analiza wniosków z dyskusji oraz w przedmiocie przedstawionych prezentacji podsumowanie stopnia zaawansowania poszczególnych prac magisterskich</p>	

<b>3. MODUŁ ROZSZERZAJĄCY:</b>		
<b><u>3.1 DIETETYKA SPORTOWA</u></b>		
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Psychologia aktywności fizycznej i sportu</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG01 Diet2_WG03 Diet2_WG10 Diet2_UW01 Diet2_UW06 Diet2_UW09 Diet2_KR01 Diet2_KR02 Diet2_KK01	Modele i strategie rozwoju osiągnięć sportowych i aktywności fizycznej. Psychospołeczne źródła zmiany w poziomie wykonania sportowego. Regulacja wykonania w sporcie przez przyjmowanie substancji (alkohol, papierosy, środki dopingujące). Sport i aktywność fizyczna a funkcjonowanie emocjonalne, poznawcze i jakość życia. Zaburzenia funkcjonowania psychicznego w sporcie: wybrane problemy. Presja, urazy, wypalenie: specyficzne konsekwencje zaangażowania w karierę sportową. Rozpoczynanie i kończenie kariery sportowej. Zespół: jakość funkcjonowania, jej psychospołeczne determinanty i interwencje psychologiczne. Rodzina i pleć a udział w sporcie i kariera sportowa: psychologiczne determinanty.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Żywnienie w sporcie i wysiłku fizycznym</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WG06 Diet2_WG10 Diet2_UW01 Diet2_UW04 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_KR01	Charakterystyka wysiłku fizycznego. Zalecenia dotyczące aktywności fizycznej. Zapotrzebowanie na energię osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Ocena aktywności fizycznej, metody pomiaru wydatku energetycznego, bilans energetyczny. Prawidłowa masa ciała osób o zwiększonej aktywności fizycznej – metody pomiarów i interpretacja wyników. Żywnienie w sporcie i wysiłku – ogólne zalecenia oraz specyfika żywienia w zależności od intensywności aktywności fizycznej. Ocena sposobu żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Zwyczaje i zachowania żywieniowe osób o różnym poziomie aktywności fizycznej. Zapotrzebowanie osób o zwiększonej aktywności fizycznej na makroskładniki. Zapotrzebowanie osób o zwiększonej aktywności fizycznej na witaminy. Zapotrzebowanie osób o zwiększonej aktywności fizycznej na składniki mineralne. Nawadnianie w sporcie i wysiłku. Metody wspomagania zdolności wysiłkowych (m.in. żywnienie okołotreningowe, regeneracja powysiłkowa). Monitoring medyczny sportowca, ocena gotowości do wysiłku. Zwiększona aktywność fizyczna jako element promocji zdrowia. Praktyczne aspekty żywienia w sporcie i wysiłku. Planowanie żywienia w sporcie i wysiłku. Edukacja żywieniowa jako element promocji zdrowia osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Projektowanie programów żywieniowych.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Fizjologia i biochemia wysiłku fizycznego</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WK05 Diet2_UW01 Diet2_UW09	Wpływu wysiłku fizycznego i treningu na organizm zdrowego człowieka - podstawowe zasady treningu, trening siłowy, wytrzymałościowy, adaptacja do treningu siłowego. Trening siłowy i jego wpływ na poziom sprawności fizycznej, zasady i formy treningu oraz metody oceny wydolności fizycznej. Metody pomiaru formy sportowej. Ból i skurcz mięśni, trening siłowy dla specjalnej grupy osób. Adaptacja do treningu tlenowego i beztlenowego, adaptacja do treningu	

Diet2_KO01 Diet2_KR01 Diet2_KK02	tlenowego, adaptacja do treningu beztlenowego, specyfika treningu i cross treningu. Bilans energetyczny podczas wysiłku fizycznego. Zmiany w mięśniach podczas wysiłku fizycznego. Przemiany tlenowe i beztlenowe. Rola przemian tlenowych w restytucji (odpoczynku po wysiłku). Wpływ niedoboru aktywności ruchowej na organizm. Zmiany adaptacyjne indukowane przez wysiłek fizyczny w warunkach ekspozycji na niską i wysoką temperaturę. Wysiłek w zimnym i ciepłym środowisku, regulacja temperatury ciała. Przemiany biochemiczne - reakcja fizjologiczna organizmu i ryzyko zdrowotne podczas treningu w gorącym klimacie, aklimatyzacja do ćwiczeń w ciepłym klimacie, wysiłek i reakcja na wysiłek fizjologiczny w zimnym środowisku. Ryzyko zdrowotne podczas ćwiczeń w zimnym i ciepłym środowisku. Wysiłek fizyczny w środowisku wysokogórskim - uwarunkowania środowiskowe, reakcje fizjologiczne, wysiłek fizyczny i sport w warunkach wysokogórskich, aklimatyzacja – długotrwałe przebywanie i ryzyko zdrowotne podczas przebywania w warunkach wysokogórskich, optymalizacja treningu sportowego. Trening dla sportu, optymalizacja treningu, przetrenowanie, śrubowanie wyniku sportowego, roztrenowanie. Metody pomiaru składu ciała sportowców. Termoregulacja w czasie wysiłku fizycznego. Gospodarka wodą czynność nerek. Przystosowanie do podróży, pojęcie „zespołu długu czasowego”. Biorytmy a trening.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG02 Diet2_WG06 Diet2_WG09 Diet2_UW09 Diet2_UU02 Diet2_KR02	Dozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym. Niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym. Doping – regulacje prawne, biologiczny, paszport. Doping jako problem etyczno-społeczny. Żywność a zdolność do wysiłku. Powszechność stosowania suplementów diety, odżywek oraz dopingu przez osoby o różnym poziomie aktywności fizycznej; grupy szczególnego ryzyka. Przygotowanie kwestionariusza na temat stosowania wspomagania w sporcie i wysiłku, przeprowadzenie badania, opracowanie i interpretacja wyników. Zachowania zdrowotne osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Klasyfikacje suplementów diety. WADA – lista substancji i metod zabronionych. Doping nieświadomy. Zafałszowanie suplementów diety i odżywek dla sportowców. Charakterystyka wybranych suplementów diety, odżywek, substancji i metod zabronionych – analiza potencjalnych korzyści i zagrożeń. Granice wspomagania w sporcie i wysiłku – grupy szczególnego ryzyka. Regulacje masy i składu ciała przed zawodami. Projekt edukacji zdrowotnej na temat wspomagania w sporcie i wysiłku skierowanej do wybranych grup osób o zwiększonej aktywności fizycznej.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Komunikacja medialna - zastosowania w dietetyce sportowej</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_WK01 Diet2_WK05 Diet2_UW02 Diet2_UW05 Diet2_UW06 Diet2_UW08 Diet2_UK01 Diet2_KO01 Diet2_KO02 Diet2_KK02 Diet2_KR02	Komunikacja społeczna jako podstawa komunikacji medialnej. Główne funkcje i pojęcia: znaku, symbolu, marki, tożsamości, wizerunku oraz szumu informacyjnego i barier komunikacyjnych. Kierunki rozwoju mediów, w tym mediów społecznościowych - istota, koncepcje, szanse i zagrożenia oraz użytkownicy i grupy docelowe. Netykieta w mediach internetowych. Marka w komunikacji biznesowej: funkcje, elementy, etapy budowy marki w obszarze dietetyki sportowej. Właściwe określenie celu działania warunkiem skutecznej komunikacji. Wykorzystanie potencjału własnego do budowy przewagi konkurencyjnej na rynku w obszarze dietetyki sportowej. Tworzenie wiarygodnego wizerunku marki w obszarze dietetyki sportowej. Konstrukcja oryginalnego i skutecznego przekazu medialnego. Porównanie najważniejszych kanałów komunikacji w mediach społecznościowych oraz omówienie ich zalet i wad. Pomiar efektów działań komunikacji medialnej, narzędzia wspomagające i nowe trendy. Prezentacja wybranych działań komunikacji medialnej w obszarze dietetyki na forum grupy.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Praktyka zawodowa: Dietetyka sportowa</b>	<b>ECTS: 14</b>
Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_WK05 Diet2_WK06 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UW07 Diet2_UO01 Diet2_UO02 Diet2_KK01 Diet2_KO01	Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny obowiązującymi w danej placówce oraz zapoznanie się ze specyfiką zadań i obowiązków przynależnych do powierzonego mu stanowiska pracy. Zapoznanie ze strukturą organizacji, zasadami komunikacji i obiegu dokumentów oraz zasadami komunikacji z klientami/pacjentami. Zapoznanie się z zasadami administracyjnymi obowiązującymi w danej placówce, praktycznym zastosowaniem regulacji ochrony danych osobowych oraz pozostałymi regulacjami prawnymi, mającymi zastosowanie w danej placówce (również z Unijnym prawem żywnościowym). Zapoznanie z usługami oferowanymi przez instytucję, sposobami i warunkami ich świadczenia; uczestnictwo w administracyjnej obsłudze klientów/pacjentów. Wprowadzenie do praktycznego wykorzystania strategii skutecznego zachęcania pacjentów/klientów do zmiany nawyków żywieniowych. Wprowadzenie do dialogu motywującego i jego praktyka: Wprowadzenie do pracy z osobą aktywną fizycznie i sportowcem; wprowadzenie do pracy z trenerem. Metody pomiaru dobowego i treningowego wydatku energetycznego; Kalorymetria pośrednia w ocenie metabolizmu energetycznego. Metody oceny sposobu żywienia; Metody oceny stanu odżywienia; Monitoring medyczny sportowca. Planowania aktywności fizycznej dla osób klinicznie zdrowych; Planowania aktywności fizycznej	



	dla cierpiących na różnorakie choroby; Strategii żywieniowe wpływające na masę i skład ciała. Dieta w profilaktyce i leczeniu różnych schorzeń u sportowców (hiperurykemia, niedobór żelaza, zaburzenia lipidowe). Diety alternatywne w sporcie (dieta ketogeniczna, peleo, bezglutenowa, wysokowęglowodanowa, intermittenent fasting). Wprowadzenie i praktyka poradnictwa odnoszącego się do żywienia: a) dzieci i młodzieży uprawiających sport; b) sportowców z cukrzycą; c) sportowców wegetarian i vegan; d) osób aktywnych fizycznie, cierpiących na zaburzenia odżywiania.	
<b><u>3.2 PSYCHODIETETYKA</u></b>		
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Psychologia kliniczna</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG03 Diet2_WG07 Diet2_WG10 Diet2_WK02 Diet2_UW02 Diet2_UW04 Diet2_UU02 Diet2_KK02 Diet2_KO01 Diet2_KO02 Diet2_KR01 Diet2_KR02	Psychologia kliniczna a psychopatologia – przedmiot, cel, różnicowanie normy i patologii. Zaburzenie psychiczne i zaburzenia zachowania jako efekt zaburzeń wewnętrznych mechanizmów regulacyjnych i wpływu czynników środowiskowych. Zaburzenia procesów poznawczych, emocjonalnych, motywacyjno-popędowych, wolitywnych, charakterologicznych. Specyfika zaburzeń psychicznych i zaburzeń zachowania w różnych okresach rozwojowych. Stres psychologiczny, kryzys, konflikt, trauma – modele teoretyczne, objawy, wpływ na funkcjonowanie psychospołeczne. Zaburzenia osobowości – typologia, diagnoza, charakterystyka. Zachowania autodestrukcyjne – objawy, przyczyny, skutki. Zaburzenia nastroju i zaburzenia lękowe, i ich wpływ na funkcjonowanie człowieka. Zaburzenia kontroli impulsów i kontroli odżywiania. Psychologiczny i społeczny wymiar wybranych chorób psychicznych (depresja, schizofrenia). Choroby przewlekłe okresu późnej dorosłości. Zaburzenia poznawcze (niedorozwoje umysłowe, zespoły otepienne).	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Postępowanie żywieniowe w zaburzeniach odżywiania</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG03 Diet2_WG06 Diet2_WG07 Diet2_WG10 Diet2_UW01 Diet2_UW02 Diet2_UW09 Diet2_KR02	Klasyfikacja zaburzeń odżywiania i kryteria diagnostyczne. Epidemiologia oraz czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania. Leczenie zaburzeń odżywiania – rola terapii i współpraca dietetyka z terapeutą. Edukacja i rehabilitacja żywieniowa. Specyfika zaburzeń odżywiania w odniesieniu do wymagań żywieniowych dzieci, młodzieży i kobiet ciężarnych. Współwystępowanie zaburzeń odżywiania z innymi jednostkami chorobowymi – postępowanie dietetyczne Rola dietetyka w planowaniu żywienia i edukacji na oddziale psychiatrycznym i w ośrodkach terapeutycznych (case studies). Rola dietetyka w planowaniu żywienia i edukacji w ramach opieki ambulatoryjnej (case studies). Współwystępowanie zaburzeń odżywiania z innymi jednostkami chorobowymi (case studies). Plany żywieniowe i schematy postępowania w żywieniu osób z zaburzeniami odżywiania. Zastosowanie środków specjalnego medycznego przeznaczenia w żywieniu chorych na anoreksję.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Narzędzia psychometryczne stosowane w dietetyce</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG08 Diet2_WK04 Diet2_WK05 Diet2_UW03 Diet2_UW05 Diet2_UW08 Diet2_KK02 Diet2_KO01	Przedmiot psychometrii; pojęcie pomiaru psychometrycznego, podstawowe parametry psychometryczne narzędzi psychologicznych (rzetelność, trafność); różnice między testem psychologicznym a ankietą. Kwestie etyczne badań testowych; prawa osoby badanej i obowiązki psychologa-diagnosty. Wybrane narzędzia psychometryczne wykorzystywane w praktyce psychodietetycznej – narzędzia do pomiaru zachowań zdrowotnych. Omówienie podstaw teoretycznych narzędzia, opis podskal, obliczanie i interpretacja wyników (Inwentarz Zachowań Zdrowotnych dla dorosłych Zygryda Juczyńskiego; Inwentarz Zachowań Zdrowotnych dla dzieci Zygryda Juczyńskiego; Kwestionariusz Moje Zwyczaje Żywieniowe Niny Ogińskiej-Bulik i Leszka Putyńskiego; Kwestionariusz do badania poglądów i zwyczajów żywieniowych (komPAN) Jana Gawęckiego). Wybrane narzędzia psychometryczne wykorzystywane w praktyce psychodietetycznej- narzędzia wykorzystywane przy ocenie zaburzeń odżywiania. Omówienie podstaw teoretycznych narzędzia, opis podskal, obliczanie i interpretacja wyników (Kwestionariusz Zaburzeń Odżywiania EDI Davida M. Garnera, Marion P. Olmsted oraz Janet Polivy (w adaptacji polskiej Cezarego Żechowskiego); Test Postaw Wobec Jedzenia (Eating Attitudes Test- EAT-26) Garnera i Garfinkela (w adaptacji polskiej Radosława Rogoży, Anny Brytek- Matery i Davida M. Garnera); Test Sylwetek (CDRS, Contour Drawing Rating Scale) Thompsona i Gray; Kwestionariusz Postaw Socjokulturowych wobec Wyglądu Fizycznego Thompson'a); Skala Oceny Ciała (Franzoi, Shields, w adaptacji polskiej Lipowska, Lipowski); Kwestionariusz EDE Fairburna, Cooper, O'connor); Kwestionariusz CIA Bohn'a i Fairburna. Pojęcie ortoreksji- narzędzia wykorzystywane do pomiaru tendencji i zachowań ortorektycznych (Kwestionariusz ORTO-15 Doniniego, Test Bratmana). Stres i radzenie sobie: Skala Odczuwanego Stresu (Perceived Stress Scale) (Cohen i wsp.; Wielowymiarowy Inwentarz Radzenia Sobie (COPE); Carver i wsp.; Jak Sobie Radzisz? – Juczyński); Skala Znaczenia Innych (Significant Others Scale) – Power, Champion. Omówienie podstaw teoretycznych oraz konstrukcji: Skali Osobistego Wpływu na Redukcję Nadwagi (SOW-RN) Ogińskiej-Bulik; Skala Poczucia Własnej Skuteczności w	

	Redukcji Nadwagi (SPWS-RN) Ogińskiej-Bulik.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Podstawy terapii poznawczo-behawioralnej dla dietetyków</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG03 Diet2_WG10 Diet2_WK02 Diet2_UU01 Diet2_UU02 Diet2_KR02 Diet2_KR01	Specyfika psychoterapii jako formy pomocy psychologicznej; podstawowe założenia terapii poznawczo-behawioralnej, pojęcie schematów poznawczych, negatywnych automatycznych myśli, dysfunkcyjnych założeń, przekonań kluczowych, zniekształceń poznawczych. Znaczenie relacji profesjonalnej w procesie terapeutycznym; budowanie relacji, ustalanie celów terapeutycznych. Znaczenie konceptualizacji poznawczej i etapy jej tworzenia. Praca nad motywacją pacjenta, angażowanie pacjenta w procesie zmiany – metoda dialogu motywującego, zastosowanie umiejętności OARS; zastosowanie metod dialogu motywującego w psychodietetyce. Znaczenie emocji dla nawyków zachowań żywieniowych; procesualny model regulacji emocji, poznawcza regulacja emocji, regulacja emocji w psychoterapii- techniki pracy w terapii ukierunkowanej na schematy emocjonalne. Psychoterapia poznawczo-behawioralna zaburzeń odżywiania- protokół Fairburna. Praca terapeutyczna z neofobią żywieniową. Zastosowanie terapii poznawczo- behawioralnej w pracy z niską samoocena.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Podstawy pomocy psychologicznej</b>	<b>ECTS: 3</b>
Diet2_WG03 Diet2_WG07 Diet2_WK02 Diet2_WK04 Diet2_UW06 Diet2_UW07 Diet2_KR02	Rodzaje metod oraz istota pomocy psychologicznej, jej formy oraz znaczenie właściwości osoby pomagającej i korzystającej z pomocy. Relacje pacjent – terapeuta i jej znaczenie w sytuacji pomocy psychologicznej. Pomoc psychologiczna a wsparcie społeczne. Czynniki i techniki komunikacji wspierające pomocy psychologiczną. Psychoterapia systemowa. Kontakt terapeutyczny – uwarunkowania oraz strategii dobrego kontaktu terapeutycznego. System granic „Ja”. Granica zewnętrzna i wewnętrzna systemu. Dysfunkcje granic: brak granic, nieszczelne granice, mury zamiast granic, brak granic vs mur. Źródła powstawania dysfunkcyjnych granic. Pomoc psychologiczna a nierozpoznanie. Istota obszary, typy i poziomy nierozpoznań. Pasywność vs wyolbrzymianie problemu. Sposoby radzenia sobie z nierozpoznaniami. Matryca nierozpoznań. Nierozpoznanie w relacji dziecko – rodzic. Relacja ciało – psychika w pomocy psychologicznej. Podświadomość w ciele. Poradnictwo i psychoedukacja dla osób zagrożonych kryzysem psychologicznym. Rehabilitacja psychologiczna. Wymiar etyczny pomocy psychologicznej.	
<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Praktyka zawodowa: Psychodietetyka</b>	<b>ECTS: 14</b>
Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_WK05 Diet2_WK06 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UO01 Diet2_UO02 Diet2_KK01 Diet2_KO01	Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny obowiązującymi w danej placówce oraz zapoznanie się ze specyfiką zadań i obowiązków przynależnych do powierzonych mu stanowiska pracy. Zapoznanie ze strukturą organizacji, zasadami komunikacji i obiegu dokumentów oraz zasadami komunikacji z klientami/pacjentami. Zapoznanie się z zasadami administracyjnymi obowiązującymi w danej placówce, praktycznym zastosowaniem regulacji ochrony danych osobowych oraz pozostałymi regulacjami prawnymi, mającymi zastosowanie w danej placówce (również z Unijnym prawem żywnościowym). Zapoznanie z usługami oferowanymi przez instytucję, sposobami i warunkami ich świadczenia oraz uczestnictwo w administracyjnej obsłudze klientów/pacjentów. Zapoznanie z wybranymi przypadkami konsultacji dietetycznych i/lub psychodietetycznych prowadzonych w placówce; oraz praktycznym wykorzystaniem konceptualizacji stylów jedzenia w ramach pracy psychodietetycznej (z użyciem case studies). Wprowadzenie do praktycznego wykorzystania strategii skutecznego zachęcania pacjentów/klientów do zmiany nawyków żywieniowych. Wprowadzenie do dialogu motywującego i jego wykorzystanie w praktyce dietetycznej. Wprowadzenie do nowoczesnych urządzeń e-health i m-health i asysta przy ich wykorzystaniu w poradnictwie prowadzonym wśród klientów/pacjentów placówki. Opracowanie pod nadzorem opiekuna strategii terapeutycznej dla wybranych przypadków problemów konsultowanych w placówce. Prezentacja opracowanych przez studenta/studentkę strategii terapeutycznych wraz z omówieniem ich hipotetycznych skutków. Uczestnictwo w konsultacjach psychodietetycznych i asystowanie opiekunowi praktyk w gabinecie podczas podejmowania klientów/pacjentów. Samodzielne (pod nadzorem opiekuna) świadczenie poradnictwa psychodietetycznego.	

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

Do metod weryfikacji efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie kształcenia zalicza się:

- 1) egzaminy – ustne, pisemne (opisowe, testowe);
- 2) zaliczenia – ustne, pisemne (opisowe, testowe);
- 3) kolokwium;
- 4) przygotowanie indywidualnie lub zespołowo referatu, eseju itp.;
- 5) przygotowanie indywidualnie lub zespołowo projektu;
- 6) wykonanie sprawozdań, raportów, zadanych prac domowych itp. – indywidualnie lub zespołowo;
- 7) rozwiązywanie zadań problemowych w trakcie oraz poza zajęciami – indywidualnie lub zespołowo;
- 8) prezentacje multimedialne prowadzone i przygotowywane indywidualnie lub zespołowo;
- 9) wypowiedzi ustne, aktywność w trakcie zajęć, udział w dyskusji;
- 10) analizy przypadków;
- 11) egzamin dyplomowy;
- 12) inne, specyficzne i szczególne formy weryfikacji zakładanych efektów uczenia się wskazane w kartach poszczególnych przedmiotów (sylabusach).

Ocena stopnia osiągnięcia założonych efektów uczenia się obejmuje wszystkie kategorie efektów uczenia się (wiedzę, umiejętności, kompetencje społeczne). Wybór metod weryfikacji powinien uwzględniać specyfikę poszczególnych kategorii efektów uczenia się, a także specyfikę przedmiotu oraz współczesne uwarunkowania społeczne i możliwości technologiczne ich weryfikacji.

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 pozwalają 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.

Metodą weryfikacji efektów uczenia się uzyskanych z całości cyklu kształcenia na poziomie studiów jest egzamin dyplomowy.

Przy weryfikacji efektów uczenia się przyjmuje się założenie, że uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu lub zaliczenia kończącego przedmiot oraz egzaminu dyplomowego potwierdza osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się ustalonych dla elementów procesu uczenia się. Poziom uzyskania efektów uczenia się wynika z wystawionej oceny.

Regulamin studiów określa skalę stosowanych ocen w ramach procesu weryfikacji efektów uczenia się, a Zarządzenie Rektora określa wewnętrzny system oceniania, będący zbiorem zasad dotyczących oceniania studentów w zakresie opanowania przez nich efektów uczenia się oraz kryteria ogólne wystawienia danej oceny z przedmiotu (por. Tabela). W Regulaminie studiów przewidziane są także zaliczenia na: zaliczony/niezaliczony (odpowiednio: zal/nzal). Dotyczy to głównie zajęć niewymagających weryfikacji efektów uczenia się na ocenę (np. zajęcia sportowo-rekreacyjne, 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.	> 90% 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. 90%
dobry plus (4,5)	Student osiągnął efekty uczenia się powyżej wymagań dla oceny dobrej, ale niewystarczające dla oceny bardzo dobrej.	min. 85%
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. 70%
dostateczny plus (3,5)	Student osiągnął efekty uczenia się powyżej wymagań dla oceny dostatecznej, ale niewystarczające dla oceny dobrej.	min. 65%
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. 50%
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 50%

Ocena osiągnięcia efektów uczenia się przeprowadzana jest w następujących etapach:

- w trakcie realizacji efektów uczenia się w ramach danego przedmiotu/modułu oraz po jej zakończeniu poprzez weryfikację efektów uczenia się dokonaną dla każdego studenta przez prowadzącego zajęcia/egzaminatora;
- po zrealizowaniu programu danego przedmiotu/modułu poprzez weryfikację efektów uczenia się dokonaną przez prowadzącego zajęcia/koordynatora przedmiotu/modułu;
- po zakończeniu każdego semestru poprzez weryfikację efektów uczenia się uzyskanych przez studentów kierunku;
- po zakończeniu praktyk zawodowych;
- na egzaminie dyplomowym poprzez weryfikację efektów uczenia się dokonaną dla każdego studenta przez egzaminatorów biorących udział w egzaminie dyplomowym;
- na bieżąco poprzez ocenę realizacji efektów uczenia się dokonaną przez hospitujących zajęcia;
- po zakończeniu każdego cyklu kształcenia poprzez weryfikację efektów uczenia się według mierników ilościowych oraz w drodze monitorowania losów absolwentów i oceny ich funkcjonowania na rynku pracy.



## 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. 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 umożliwi ona osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk), w ramach programu ERASMUS+, działalności studenckiego koła naukowego, w AEH w Warszawie oraz w ramach wolontariatu. Obowiązkowym sposobem dokumentacji przebiegu praktyki i realizowanych w jej trakcie zadań jest prowadzony przez studenta „Dzienniczek praktyk”.

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, gdzie odbywają się praktyki, reguły zatwierdzania miejsca praktyki samodzielnie wybranego przez studenta oraz warunki kwalifikowania studenta na praktyki określa *Program Praktyk Zawodowych na Dietetyka – studia II stopnia*.

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 (studia II stopnia o profilu praktycznym) mają charakter zajęć obowiązkowych. Dla każdego z modułów specjalnościowych tj. *Dietetyka sportowa* oraz *Psychodietetyka* program studiów przewiduje odrębne ścieżki praktyki zawodowej realizujące odmienne treści szczegółowe.

Łączny wymiar praktyk wynosi **360 godzin**. Student uzyskuje łącznie **14 punktów ECTS** za zrealizowane praktyki zawodowe. Praktyki mogą odbyć się w więcej niż jednej instytucji lub firmie, przy czym łączna liczba zrealizowanych godzin nie powinna być mniejsza niż 360 godzin.

Student może odbywać praktyki w następujących jednostkach, w których będzie miał możliwość wykorzystania swojej wiedzy z zakresu *dietetyki*.

Dla ścieżki w ramach modułu specjalnościowego *Dietetyka sportowa* mogą to być:

- Praktyka Zawodowa - w zakresie edukacji - firmy trenersko-edukacyjne; ośrodki sportowe i turnusy SPA; poradnie dietetyczne o profilu „dla osób aktywnych fizycznie”; szkoły o profilu sportowym (prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia młodych osób uprawiających wysiłek fizyczny); kluby sportowe oraz centra medycyny sportowej.
- Praktyka Zawodowa - w zakresie poradnictwa żywieniowego – laboratoria i poradnie diagnostyczne (wykonujące np. próby wysiłkowe), catering dietetyczny, poradnie dietetyczne dla osób wykonujących wysiłek fizyczny (kluby fitness, kluby sportowe, siłownie, warsztaty treningowe, udział w treningu personalnym), ośrodki typu SPA&Wellnes lub domy wczasowe prowadzące turnusy z aktywnym wypoczynkiem

Dla ścieżki w ramach modułu specjalnościowego *Psychodietetyka* mogą to być:

- Praktyka Zawodowa - w zakresie edukacji - poradnie psychologiczno-pedagogiczne; domy dziecka; ośrodki szkolno-wychowawcze; świetlice i bursy; firmy trenerskie; szkoły; przedszkola; gabinety psychologiczne i poradnie psychologiczne specjalizujące się w pracy z dziećmi i młodzieżą i/lub osobami starszymi.
- Praktyka Zawodowa - w zakresie poradnictwa psychodietetycznego – poradnie dietetyczne i instytucje zajmujące się wsparciem dla osób z zaburzeniami odżywiania, centra odchudzania, instytucje zajmujące się poradnictwem dla matek karmiących, instytucje zajmujące się dziećmi ujawniającymi problemy z jedzeniem.

Treści programowe realizowane podczas praktyki zawodowej odzwierciedlają specyfikę zadań realizowanych w danej placówce. 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. Niezależnie od rodzaju placówki, student podczas praktyki powinien ogólnie zaznajomić się z celami i zadaniami realizowanymi przez placówkę oraz – bardziej szczegółowo – z obowiązkami i zadaniami dietetyka lub dietetyków zatrudnionych w danej placówce.

W sposób szczególny student powinien poznać specyficzne dla pracy dietetyka, metody i narzędzia stosowane w danej placówce i nauczyć się praktycznie stosować przynajmniej niektóre z nich pod nadzorem ekspertów sprawujących nad nim opiekę. Metody te i narzędzia mogą różnić się w zależności od specyfiki danej placówki. Student może także zapoznać się z innymi lub interdyscyplinarnymi metodami i narzędziami stosowanymi w placówce, jednak główny nacisk w procesie uczenia się podczas praktyki powinien być położony na czynności zawodowe charakterystyczne dla dietetyka. Student powinien zostać zaznajomiony z zasadami obowiązującymi go podczas wykonywania czynności i zadań zawodowych w relacjach do przełożonych i współpracowników, w tym do innych specjalistów pracujących w danej placówce. Ponadto student powinien zostać zaznajomiony z zasadami nawiązywania profesjonalnego kontaktu lub relacji z klientami danej instytucji i mieć możliwość praktycznego ich przećwiczenia lub doświadczenia – pod nadzorem zakładowego opiekuna praktyk. Student powinien zostać zaznajomiony z zasadami etycznymi i przepisami prawnymi regulującymi pracę w danej placówce i w odniesieniu do konkretnych czynności i zadań powierzanych mu do wykonania.

Miejscem praktyk może być instytucja lub placówka dająca możliwość odbywania praktyki zgodnie z *Regulaminem praktyk zawodowych* w Akademii Ekonomiczno-Humanistycznej w Warszawie oraz *Programem Praktyk*. Nadzór nad praktykami pełni opiekun praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów uczenia się na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora (kierownika) zakładu pracy.

Typ umowy zatrudnienia zakładowego opiekuna praktyk w danej instytucji lub firmie nie jest istotny (może to być umowa o pracę, umowa zlecenia, samozatrudnienie 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. Specyfika miejsca odbywania praktyki i jej zadań musi być adekwatna do modułu specjalnościowego wybranego w toku studiów przez studenta tj. *Dietetyki sportowej* oraz *Psychodietetyki*.