



UNIWERSYTET VIZJA

PROGRAM STUDIÓW

DIETETYKA

STUDIA I 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:

17 lutego 2026 roku
20 lutego 2026 roku
27 lutego 2026 roku

**Ogólne informacje i wskaźniki dotyczące programu studiów
(dla cyklu 6 semestralnego)**

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	Licencjat
Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: 2343 godz. Studia niestacjonarne: 1614 godz.
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 71,7% Nauki medyczne 12,2% Technologia żywności i żywienia 16,1%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: 91,0 (50,6%) Studia niestacjonarne: 64,2 (35,7%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	109,4 pkt. ECTS (60,8%)
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	18 pkt ECTS* *w tym zajęcia/grupy zajęć: Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii (DW) Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej (DW); Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW); Psychopatologia / Psychosomatyka (DW) Psychologia zdrowia
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	56 pkt. ECTS (31,1%)
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	6 miesięcy 750 godz. 30 pkt. ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich	60 godz.

**Ogólne informacje i wskaźniki dotyczące programu studiów
(dla cyklu 7 semestralnego - studia licencjackie z wyróżnieniem)**

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	Licencjat
Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	7
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	210
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: 2703 godz. Studia niestacjonarne: 1822 godz.
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 71,9% Nauki medyczne 11,9% Technologia żywności i żywienia 16,2%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: 105,4 (50,2%) Studia niestacjonarne: 72,6 (34,6%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	123,7 pkt. ECTS (58,9%)
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	27 pkt ECTS* *w tym zajęcia/grupy zajęć: Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii (DW) Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej (DW); Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW); Psychopatologia / Psychosomatyka (DW) Psychologia zdrowia; Podstawy socjologii Podstawy marketingu / Podstawy reklamy (DW)
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	66 pkt. ECTS (31,4%)
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	6 miesięcy 750 godz. 30 pkt. ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich	60 godz.

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

Lp.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych ogółem	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
I. Kształcenie ogólne				
1.	BHP	0	8	8
2.	Umiejętności akademickie	1	15	8
3.	Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii (DW)	5	30	24
4.	Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej (DW)	4	30	16
5.	Zajęcia sportowo-rekreacyjne	0	60	0
6.	Język obcy (DW)	9	120	64
Razem		19	263	120
II. Kształcenie podstawowe i kliniczne				
7.	Biochemia	4	30	16
8.	Genetyka	4	30	16
9.	Anatomia człowieka	5	45	28
10.	Fizjologia człowieka i parazytologia	5	45	28
11.	Pierwsza pomoc przedlekarska	1	15	8
12.	Kliniczny zarys chorób (DW)	4	30	16
13.	Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia (DW 2/3)	8	60	32
14.	Farmakologia	3	30	16
15.	Psychologia zdrowia	3	30	16
16.	Diagnostyka laboratoryjna	2	30	16
17.	Psychopatologia / Psychosomatyka (DW)	4	30	16
Razem		43	375	208
III. Kształcenie kierunkowe				
18.	Podstawy żywienia człowieka	5	45	28
19.	Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata (DW)	2	25	16
20.	Podstawy dietetyki	5	45	28
21.	Podstawy ogólnej technologii żywności	3	30	16
22.	Chemia żywności	5	60	32
23.	Metody oceny stanu odżywienia	4	30	16
24.	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	60	32
25.	Żywienie osób dorosłych	4	45	28
26.	Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności (DW)	4	60	28
27.	Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw (DW)	4	45	28
28.	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	4	45	24
29.	Żywienie dzieci	4	45	24
30.	Żywienie w stanach chorobowych - plany żywienia	5	60	32

31.	Praktyka zawodowa I (niekliniczna)	15	375	375
32.	Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna (DW)	3	45	24
33.	Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet (DW)	2	30	16
34.	Praktyka zawodowa II (kliniczna)	15	375	375
35.	Warsztat pracy dietetyka: rozwiązania technologiczne, zasady praktyki i profesjonalizm zawodowy	6	60	32
36.	Dietetyka - repetytorium	4	45	24
37.	Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (DW 2/3)	8	90	56
Razem		106	1615	1234
IV. Kształcenie kontekstowe				
38.	Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW)	3	30	16
39.	Projekt społeczny i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	9	60	32
Razem		12	90	48
V. Semestr fakultatywny (Fakultatywny semestr 7. dla studentów pragnących uzyskać tytuł licencjacki z wyróżnieniem – Bachelor with Honours)				
40.	Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie (DW)	3	30	16
41.	Podstawy marketingu / Podstawy reklamy (DW)	3	45	28
42.	Podstawy socjologii	3	30	16
43.	Metodologia badań i statystyka medyczna	4	60	32
44.	Immunologia	3	30	16
45.	Epidemiologia	3	30	16
46.	Zdrowie publiczne	4	45	28
47.	Poradnia dietetyczna - ocena jadłospisów, stanu i sposobu odżywiania	3	60	32
48.	Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	4	30	24
Razem		30	360	208
Razem dla 6-semestralnego cyklu kształcenia			180	2343
Razem dla 7-semestralnego cyklu kształcenia			210	2703

VI. Fakultatywne (nieobowiązkowe) moduły kształcenia ogólnego **

Moduł I				
L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych ogółem	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Język obcy specjalistyczny I	3	30	16
2.	Kulturowe dziedzictwo Europy	3	30	16
3.	Praktyczna nauka języka (leksyka i czytanie) (DW)	5	60	32
4.	Praktyczna nauka języka (gramatyka praktyczna) (DW)	5	60	32
5.	Praktyczna nauka języka (konwersacje) (DW)	5	60	32
6.	Praktyczna nauka języka (pisanie i stylistyka) (DW)	5	60	32
7.	Praktyczna nauka języka (umiejętności zintegrowane) (DW)	4	30	16
Razem		30	330	176

Moduł II				
L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych ogółem	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Język obcy specjalistyczny II	3	30	16
2.	Kulturowe dziedzictwo Polski	3	30	16
3.	Praktyczna nauka języka (leksyka i czytanie) (DW)	5	60	32
4.	Praktyczna nauka języka (gramatyka praktyczna) (DW)	5	60	32
5.	Praktyczna nauka języka (konwersacje) (DW)	5	60	32
6.	Praktyczna nauka języka (pisanie i stylistyka) (DW)	5	60	32
7.	Praktyczna nauka języka (umiejętności zintegrowane) (DW)	4	30	16
Razem		30	330	176

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

DW – zajęcia do wyboru

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 (S/NS)
Umiejętności akademickie	wykłady	15	8	1
Podstawy żywienia człowieka	ćwiczenia	15	12	1,7
Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata (DW)	ćwiczenia	15	8	1,2
Język obcy (DW)	lektoraty	120	64	9
Anatomia człowieka	ćwiczenia	15	12	1,7
Fizjologia człowieka i parazytologia	ćwiczenia	15	12	1,7
Pierwsza pomoc przedlekarska	ćwiczenia	15	8	1
Podstawy dietetyki	ćwiczenia	15	12	1,7
Chemia żywności	laboratorium	30	16	2,5
Metody oceny stanu odżywienia	ćwiczenia	30	16	4
Higiena i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia	30	16	2
Żywienie osób dorosłych	wykłady, ćwiczenia	45	28	4
Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności (DW)	wykłady, ćwiczenia	60	32	4
Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw (DW)	ćwiczenia	15	12	1,3
Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	wykłady, ćwiczenia	45	24	4
Żywienie dzieci	wykłady, ćwiczenia	45	24	4
Żywienie w stanach chorobowych - plany żywienia	wykłady, ćwiczenia	60	32	5
Praktyka zawodowa I (niekliniczna)	praktyki	375	375	15
Diagnostyka laboratoryjna	ćwiczenia	30	16	2
Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW)	wykład	30	16	3
Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna (DW)	ćwiczenia	15	8	1,0
Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet (DW)	ćwiczenia	30	16	2
Projekt społeczny i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	konwersatorium	60	32	9
Praktyka zawodowa II (kliniczna)	praktyki	375	375	15
Warsztat pracy dietetyka: rozwiązania technologiczne, zasady praktyki i profesjonalizm zawodowy	laboratorium warsztaty	60	32	6
Dietetyka - repetytorium	konwersatorium	45	24	4
Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (DW 2/3)	ćwiczenia	30	24	2,6
Razem dla cyklu 6 semestralnego		1635	1254	109,4
W ramach fakultatywnego 7 semestru studiów				
Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie (DW)	warsztaty	30	16	3
Podstawy marketingu / Podstawy reklamy (DW)	ćwiczenia	15	12	1
Metodologia badań i statystyka medyczna	ćwiczenia	30	16	2
Zdrowie publiczne	ćwiczenia	15	12	1,3
Poradnia dietetyczna - ocena jadłospisów, stanu i sposobu odżywiania	konwersatorium	30	24	3
Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	ćwiczenia, warsztat	60	24	4
Razem dla cyklu 7 semestralnego		1815	1358	123,7

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	wykłady	30	24	5
Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej	wykłady	30	16	4
Tradycje kulinarne regionów Polski / Tradycje kulinarne regionów świata	wykłady, ćwiczenia	25	16	2
Język obcy	lektoraty	120	64	9
Analiza i ocena jakości żywności / Toksykologia żywności	wykłady, laboratorium	60	32	4
Towaroznawstwo żywności / Technologia przygotowania potraw	wykłady, ćwiczenia	45	28	4
Parazytologia / Alergologia / Mikrobiologia (DW 2/3)	wykłady	60	32	8
Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami	wykłady	30	16	3
Charakterystyka diet i suplementy diety / Żywność funkcjonalna	wykłady, ćwiczenia	45	24	3
Poradnictwo dietetyczne / Zasady układania jadłospisów i planowania diet	ćwiczenia	30	16	2
Psychopatologia / Psychosomatyka	wykłady	30	16	4
Technologia preparatów dietetycznych / Żywność nowej generacji / Wartość odżywcza żywności (DW 2/3)	wykłady, ćwiczenia	90	56	8
Razem dla cyklu 6-semesteralnego		595	340	56
W ramach fakultatywnego 7. semestru studiów				
Umiejętności trenerskie / Umiejętności menedżerskie	warsztaty	30	16	3
Podstawy marketingu / Podstawy reklamy	wykłady, ćwiczenia	45	28	3
Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	ćwiczenia, warsztat	30	24	4
Razem dla cyklu 7 semesteralnego:		700	408	66

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_WG10	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_WG11	Rozumie budowę chemiczną żywności, podstawowe przemiany chemiczne żywności oraz cechy reologiczne żywności.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG12	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu technologii, jakości i bezpieczeństwa żywności.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG13	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				
UMIEJĘTNOŚCI – wykorzystanie wiedzy	Diet_UW01	Potrafi poprawnie identyfikować i opisywać podstawowe elementy budowy anatomicznej poszczególnych układów organizmu, a szczególnie – 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
UMIEJĘTNOŚCI				

OŚCI – komunikowanie się	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
	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 - odpowiedzialność	Diet_KO01	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo swoje i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KO

Iność	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

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 zatrucia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Umiejętności akademickie	ECTS: 1
Diet_WG01 Diet_WK04 Diet_UO03 Diet_UU01 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_KK01 Diet_KK03 Diet_KR01 Diet_KR02	Wartości akademickie. Odróżnienie nauki od pseudonauki. Obiektywizm, sceptycyzm, dążenie do prawdy, otwartość na nowe informacje, dążenie do zdobywania kompetencji, sumiennosc. Ochrona wartości intelektualnej, bezstronne, niezafalszowane 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: 5
Diet_WG17 Diet_WK03 Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_UW10 Diet_UO03 Diet_KO01 Diet_KO04	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. 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: 5
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG03 Diet_WK03 Diet_UK03 Diet_UO03	Wprowadzenie i wyjaśnienie podstawowych pojęć. Kierunki rozwoju ekonomii jako nauki. Proces badawczy w ekonomii. Proces wnioskowania w ekonomii. Metody badawcze w ekonomii. Wyjaśnianie i prognozowanie w ekonomii. Osobliwości ekonomii. Subdyscypliny ekonomiczne. Wewnętrzny podział ekonomii. Ekonomia głównego nurtu. Ekonomia poza głównym nurtem. Teorie ludnościowe. Problem ubóstwa i wykluczenia zawodowego. Problem aktywności zawodowej i bezrobocia. Wzrost i rozwój gospodarczy. Inflacja i deflacja.	

Diet_UU01 Diet_KO04		
Kierunkowe efekty uczenia się	Wprowadzenie do psychologii	ECTS: 4
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: 4
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 Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KO03 Diet_KR01 Diet_KR02 Diet_KR03	Komunikacja społeczna – definicje, modele i tradycje badawcze. Komunikacja interpersonalna – teorie poświęcone przekazom interpersonalnym, budowaniu i podtrzymywaniu relacji oraz wywieraniu wpływu. Komunikacja publiczna i grupowa – teorie poświęcone komunikacji grupowej, publicznej i w organizacjach. Komunikacja masowa – teorie poświęcone kulturze i mediom oraz efektom medialnym. Komunikacja interkulturowa – teorie poświęcone kontaktom interkulturowym i procesom adaptacji. Integracja teorii komunikacji.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Język obcy (angielski)	ECTS: 9
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 opinii – 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: 9
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 <i>haben</i> i <i>sein</i> - 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 <i>dass</i> i <i>damit</i>). Praca i zatrudnienie – leksyka. Stopniowanie przymiotników niemieckich. Sport – leksyka. Zdanie podrzędne warunkowe i przyczynowe (z <i>wenn</i> i <i>weil</i>). Kuchnia i restauracja, żywienie zbiorowe, przepisy kulinarne – leksyka. Czasowniki zwrotne w Dativ i Akkusativ. Pojazdy i transport – leksyka. Zdanie podrzędne czasowe i ograniczające (z <i>wenn</i>, <i>wahrend</i>, <i>obwohl</i>). 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: 5
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_UW01 Diet_UK03 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 - 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.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Fizjologia i patofizjologia	ECTS: 5
Diet_WG02 Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_UW02 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03	Fizjologia układu krwiotwórczego. Narządy krwiotwórcze. Erytropoeza. Granulocytopoeza. Monocytopoeza. Trombopoeza. Limfopoeza szpikowa. Grasica. Tymopoeza. 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 trawiennego. Rola układu trawiennego. 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.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Biochemia	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_UW02 Diet_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.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Genetyka	ECTS: 4
Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_WG07 Diet_WK01 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03	Wprowadzenie do genetyki - historia genetyki, podstawowe pojęcia. Wprowadzenie do genetyki molekularnej – kwasy nukleinowe – rodzaje kwasów nukleinowych, budowa i funkcje kwasów nukleinowych. Replikacja DNA, ekspresja genów. Cykl komórkowy i podział komórki. Chromosomy – budowa i funkcje. Kariotyp człowieka. Mutacje chromosomowe. Prawa Mendla, typy dziedziczenia. Krzyżówki genetyczne. Prawa Morgana jako chromosomowa teoria dziedziczenia. Mutageneza – czynniki mutagenne. Rodzaje mutacji genowych. Choroby człowieka spowodowane nieprawidłową ilością chromosomów oraz nieprawidłową strukturą chromosomów. Charakterystyka wybranych chorób jednogennych dziedziczonych autosomalnie dominująco, autosomalnie recesywnie. Charakterystyka wybranych chorób sprzężonych z chromosomem X. Choroby	

Diet_KR03	mitochondrialne człowieka. Choroby dziedziczone wieloczynnikowo. Genetyczne i molekularne podłoże chorób metabolicznych. Zaburzenia metabolizmu aminokwasów i białek. Zaburzenia przemiany metali ciężkich. Genetyczne przyczyny chorób lizosomalnych. Zaburzenia metabolizmu węglowodanów. Choroby peroksysomalne. Zaburzenia metabolizmu puryn. Zaburzenia metabolizmu lipidów. Podłoże genetyczne kwasic i defektów cyklu mocznikowego. Genetyczne podłoże nietolerancji pokarmowych. Nutrigenomika. Organizmy modyfikowane genetycznie (GMO). Transformacja nowotworowa. Predyspozycje genetyczne do choroby nowotworowej oraz wpływ czynników środowiskowych na jej rozwój.	
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. Bezprzypadowa 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. Zaoptymowanie 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 lipidowej. Diagnostyka chorób nerek. Diagnostyka chorób wątroby, dróg żółciowych i przewodów pokarmowych. 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 Diet_KR01	Choroby układu krwiotwórczego. Wprowadzenie do niedokrwistości. Niedokrwistość z niedoboru żelaza. Niedokrwistości megaloblastyczne z niedoborów witaminy B12 i/lub kwasu foliowego. Skazy krwotoczne. Nowotwory układu krwiotwórczego i nowotwory układu chłonnego (limfatycznego). Choroby układu krążenia. Choroba niedokrwienna serca. Ostre zespoły wieńcowe. Miażdżycy i dyslipidemie. Nadciśnienie tętnicze. Niewydolność serca. Zaburzenia czynności elektrycznej serca. Wstrząs. Czynniki ryzyka a choroby układu krążenia. Choroby układu oddechowego. Zapalenie płuc. Przewlekła obturacyjna choroba płuc. Astma. Niewydolność oddechowa. Choroby układu trawiennego. Choroby żołądka. Celiakia. Wrzodziejące zapalenie jelita grubego. Choroba Leśniowskiego i Crohna. Rak okrężnicy. Zespół jelita drażliwego. Zespół rozrostu bakteryjnego. Mikroskopowe zapalenie jelita grubego. Uchylki jelita grubego. Ostre zapalenie wyrostka robaczkowego. Niedrożność jelit. Krwawienie z przewodu pokarmowego. Biegunka. Marskość wątroby. Kamica pęcherzyka żółciowego. Choroby układu wydalniczego. Zakażenia układu moczowego. Kamica nerkowa. Kłębuszkowe choroby nerek (glomerulopatie). Przewlekła choroba nerek. Ostre uszkodzenie nerek. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego. Choroby tarczycy. Cukrzyca. Otyłość i zespół metaboliczny. Otyłość i zespół metaboliczny.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Parazytologia	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_UW12 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01	Znaczenie wiedzy parazytologicznej dla dietetyków. Definicja pasożytnictwa. Zagrożenia inwazjami pasożytniczymi człowieka w dobie globalizacji. Geograficzny aspekt pasożytoz 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,	

Diet_KR01	Dicrocoelium dendriticum, Fasciolopsis buski, Schistosoma spp., Paragonimus westermani, Clonorchis sinens. 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 tasiecmowa – niebezpieczna praktyka. Podstawy diagnostyki pasożytów 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: 4
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: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_WK01 Diet_WK12 Diet_WG18 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_UW12 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	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 szczeniu się zakażeń bakteryjnych i wirusowych. Priony. Prebiotyki i probiotyki. Mikrobiologia żywności. Znaczenie mikrobiologii w pracy dietetyka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Farmakologia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG07 Diet_WG08 Diet_WG12 Diet_UW02 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: 4
Diet_WG01 Diet_WG02	Pojęcie normy i patologii. Proces diagnozowania na przykładzie zaburzeń pochodzenia organicznego. Psychozy schizofreniczne i nieschizofreniczne jako przykład entropii funkcjonalnej umysłu.	

Diet_WG07 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UU01 Diet_KK02 Diet_UO03	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: 4
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: 5	
Diet_WG01 Diet_WK01 Diet_WK02 Diet_WG06 Diet_WG10 Diet_WG14 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK01 Diet_KK03 Diet_KR01	Wykłady: kwalifikacje zawodowe dietetyka; podstawy żywienia człowieka – jako dyscyplina prospołeczna, naukowa, powiązania z innymi dyscyplinami i obszarami praktyki; postępowanie etyczne w pracy dietetyka. 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. Rola błonnika w organizmie człowieka. Podział witamin i rola witamin wodo-rozpuszczalnych dla organizmu człowieka. Witaminy tłuszczowo-rozpuszczalne w ustroju człowieka. Podział składników mineralnych i ich rola w żywieniu człowieka. Charakterystyka podstawowych składników mineralnych. Zasady racjonalnego żywienia. Ćwiczenia: Wartość energetyczna żywności należącej do podstawowych grup środków spożywczych; praca samodzielna na podstawie tabel i wartości odżywczej produktów spożywczych. Rozwiązywanie zadań problemowych dotyczących wartości energetycznej żywności i zapotrzebowania organizmu człowieka na energię. Zawartość białka w poszczególnych grupach środków spożywczych; porównanie zawartości białka między grupami żywności - praca samodzielna studenta na podstawie tabel i wartości odżywczej żywności; rozwiązywanie zadań problemowych. Zawartość tłuszczów w poszczególnych grupach żywności; porównanie między grupami - praca samodzielna studenta; rozwiązywanie zadań problemowych. Zawartość węglowodanów w poszczególnych grupach środków spożywczych; porównanie między grupami; praca samodzielna studenta; rozwiązywanie zadań problemowych. Zawartość błonnika, cholesterolu i różnych grup kwasów tłuszczowych w żywności; rozwiązywanie zadań problemowych. Zawartość witamin wodo-rozpuszczalnych i tłuszczowo-rozpuszczalnych w różnych grupach środków spożywczych; rozwiązywanie zadań problemowych. Zawartość składników mineralnych w różnych grupach produktów spożywczych; rozwiązywanie zadań problemowych.	

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. Osmaaktywne 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_WK01 Diet_WK02 Diet_WK03 Diet_UW04 Diet_UW09 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Towaroznawstwo. Podstawowe definicje (towar, żywność, rodzaje i kategorie żywności). Zasady towaroznawczej oceny jakości żywności. Normalizacja – rodzaje i typy dokumentów normalizacyjnych niezbędnych do oceny jakości żywności. Zasady klasyfikacji produktów spożywczych wg PKWiU. Czynniki warunkujące jakość żywności. Metody oceny jakości żywności. Analiza sensoryczna żywności. Substancje antyodżywcze w żywności. Dodatki do żywności. Rodzaje, charakterystyka i zasady ich stosowania. Charakterystyka wybranych grup substancji dodatkowych w kształtowaniu jakości żywności. Charakterystyka, podział i ocena towaroznawcza przetworów mięsnych – wyrobów apertyzowanych, garmażeryjnych i wędlin. Charakterystyka, podział i ocena towaroznawcza koncentratów spożywczych, ciast i deserów. Charakterystyka oraz ocena jakościowa przetworów mleczarskich (w tym masła i serów) oraz jaj. Charakterystyka oraz ocena towaroznawcza mąk, kasz, makaronów i pieczywa oraz wyrobów ciastkarskich i cukierniczych. Charakterystyka, podział i ocena towaroznawcza herbaty, kawy i kakao. Charakterystyka oraz towaroznawcza ocena jakości wód mineralnych, przetworów owocowo-warzywnych, soków oraz napojów bezalkoholowych i alkoholowych.	
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. 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. Wykorzystanie warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów w produkcji potraw. Różne techniki przygotowania zup i sosów. Charakterystyka produktów zbożowych i metody ich przetwarzania do produkcji potraw. Technologia dań na bazie produktów zbożowych. Charakterystyka mięsa i metody jego przetwarzania w produkcji potraw. Obróbka wstępna, cieplna asortyment potraw, w tym dietetycznych. Wartość odżywcza oraz różne metody przetwarzania jaj, mleka i przetworów mleczarskich w produkcji potraw, w tym dietetycznych. 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. Podstawowe czynności w technologii gastronomicznej. Metody oceny jakości potraw. Metody oceny jakości żywności, w tym potraw. Analiza sensoryczna żywności / 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. Wpływ różnych czynników na strukturę i konsystencję gotowanych warzyw, owoców i ziemniaków.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Chemia żywności	ECTS: 5
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	Składniki żywności, w tym dodatki do żywności, alergeny oraz związki antyodżywcze. Woda w żywności – właściwości fizykochemiczne i oddziaływanie na żywność. Lipidy w żywności. Chemiczne i enzymatyczne modyfikacje lipidów, przemiany zachodzące podczas przechowywania, przeciwutleniające. Zmiany w tłuszczach podczas poddanych stresowi termicznemu. 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. Określenie wpływu różnych czynników na przemiany białek, węglowodanów, lipidów oraz witamin i składników mineralnych w produktach spożywczych. Reakcje enzymatycznego i nieenzymatycznego brunatnienia, interakcje między składnikami podczas przetwarzania żywności. Związki mutagenne w żywności. Skażenia i zanieczyszczenia chemiczne żywności. Chemia smaku i zapachu, zmiany reologiczne. Żywność jako skomplikowana matryca analityczna wielu środowisk do oceny jakości, bezpieczeństwa i autentyczności. Zagrożenia i szanse związane z chemią żywności. Charakterystyka składników żywności i dodatków do żywności. Składniki żywności: węglowodany i substancje słodzące. Barwniki w żywności. Emulsje i emulgatory oraz hydrokoloidy w żywności. Przeliczanie stężeń roztworów wykorzystywanych w technologii żywności, charakterystyka składników żywności, badanie pH i aktywności wodnej różnych produktów spożywczych. Właściwości osmolalne wybranych napojów i ich komponentów	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy dietetyki	ECTS: 5
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. Cele, zadania oraz rodzaje postępowania dietetycznego. Rodzaje składników pokarmowych i ich wpływ na zdrowie. Zespół metaboliczny. Równowaga kwasowo-zasadowa. Podział i charakterystyka podstawowych diet leczniczych. Szczegółowa charakterystyka diet: podstawowej, z modyfikacjami konsystencji, łatwostrawnej, bogato resztkowej, z ograniczeniem tłuszczu, z modyfikacją zawartości kwasów tłuszczowych, z ograniczeniem substancji pobudzających, bogato- i ubogo białkowej, nisko- i ubogo energetycznej, oszczędzającej, wegetariańskiej. Dobór produktów i zasady doboru obróbki kulinarnej. Charakterystyka chorób cywilizacyjnych, ich etiologia i związek z odżywianiem. Choroby dietozależne: żywność, żywienie a zdrowie. 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. 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. 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 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. Wyznaczenie zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Normy żywienia i zalecenia żywieniowe. Obliczanie wartości energetycznej diet, planowanie diety ubogo-energetycznej. Tłuszcze w żywieniu i w prewencji i chorób układu krążenia. Dieta w prewencji i terapii insulinooporności / cukrzycy typu II. Planowanie diet białkowych, obliczanie zawartości i rodzaju (zwierzęce, roślinne) białka w diecie	
Kierunkowe efekty uczenia się	Analiza i ocena jakości żywności	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_WG10 Diet_WG11	Wprowadzenie do przedmiotu analiza i ocena jakości żywności. Pojęcia jakości i 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. Próbkę żywność - definicja, sposoby pobierania próbek, reprezentatywność, przygotowanie do analiz. Kontrola jakości	

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	wyników analiz: błędy w analizie ilościowej, ocena statystyczna wyników. Podział i charakterystyka metod analitycznych. Jakość metod analitycznych, zasady walidacji metod, niepewność wyników. Dobre praktyki laboratoryjne, akredytacja laboratoriów, ocena biegłości laboratoriów badawczych. Podstawowe analizy żywności – zastosowanie analizy wagowej i analizy miareczkowej w analizie żywności. Spektrometryczne metody w analizie żywności jakości i bezpieczeństwa żywności. Separacyjne techniki analityczne: 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. 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. Oznaczania podstawowych składników żywności: białka, węglowodanów, tłuszczów, składników mineralnych, witamin. Zapoznanie z zasadami pracy w laboratorium badania żywności i BHP. Zasady przygotowania użytkowania szkła laboratoryjnego, ważenia, kalibracji. Oznaczenia zawartości wody, suchej masy metodami fizyko-chemicznymi. Pomiary aktywności wody. Propagacja błędów - ocena niepewności wyników. Cz.2. Badania ekstraktu ogólnego, pozornego – refraktometria. Oznaczenia zawartości cukrów. Białka w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Badania składu aminokwasowego. Wyznaczanie ciężaru cząsteczkowego. Lipidy w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Metody oceny jakości tłuszczu. Obliczenia. Lipidy w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Badania składu kwasów tłuszczowych, izomerów trans KT, KT-omega 3 i 6. Obliczenia. 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 technik biometrycznych w badaniach żywności spektrometrii mas sprzężonej z technikami separacyjnymi. Chemometria.
Kierunkowe efekty uczenia się	Toksykologia żywności ECTS: 4
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: 4
Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_KK02 Diet_KK03 Diet_KO01 Diet_KR01	Podział, analiza i przegląd istniejących metod oceny stanu odżywienia. Jakościowa ocena sposobu żywienia. Zastosowanie norm żywienia człowieka w ocenie żywienia. Ocena adekwatności spożycia makroskładników, witamin, składników mineralnych, wody, elektrolitów i soli na podstawie norm żywienia. Zastosowanie wybranych mierników antropometrycznych do oceny stanu odżywienia. Analiza składu ciała. Formularze oceny stanu odżywienia stosowane w ramach karty leczenia żywieniowego. Ocena żywienia na poziomie grupowym. Konstruowanie indywidualnych kwestionariuszy wywiadu żywieniowego. Wywiad 24h.	
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 Diet_UW02 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW10 Diet_KK01 Diet_KK02	Wiadomości wprowadzające – różnorodność diet stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Podstawowe składniki diet - zalecane i niewskazane kombinacje składników. 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, itp. 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 i inne dodatki do żywności. Suplementy diety olejowe. Suplementy diety dla sportowców (a) suplementy białkowe, (b) suplementy węglowodanowe, (c) gainery, (d) aminokwasy, (e) suplementy przed i potreniingowe, (f) kreatyny i HMB, (g) preparaty witaminowe i mikroelementy, (h) ergogeniki. Charakterystyka asortymentu, wartości odżywczej i przydatności dietetycznej suplementów diety stosowanych podczas odchudzania (substancje ziołowe, środki przeczyszczające, moc�opędne, inne substancje). 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 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WK01 Diet_WK02 Diet_UW02 Diet_UW09 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_UO03 Diet_KK01 Diet_KO02 Diet_KR01	Koncepcja żywności funkcjonalnej - definicje i kryteria podziału. Metody pozyskiwania / produkcji żywności funkcjonalnej. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Podział, charakterystyka, zasady ich formułowania oraz uwarunkowania ich stosowania. Podział i charakterystyka wybranych substancji bioaktywnych zawartych w żywności funkcjonalnej (witaminy, składniki mineralne, składniki inne niż witaminy i składniki mineralne). Grupy żywności funkcjonalnej. Składniki bioaktywne owoców, warzyw, zbóż, grzybów i ziół: występowanie, charakterystyka i znaczenie dla zdrowia, przemiany. Beta glukan. Przeciwwutleniające obecne w żywności a stres oksydacyjny na poziomie komórkowym. Rośliny adaptogenne. Napoje funkcjonalne. Charakterystyka technologiczno-żywnościowa żywności funkcjonalnej produkowanej przemysłowo (w tym: przeznaczonej do kontroli masy ciała, dla osób o podwyższonej aktywności fizycznej, pro- i prebiotycznej, klasyfikowanej do różnych grup produktów: mlecznych, mięsnych, warzywnych i innych) – charakterystyka składników bioaktywnych zawartych w tej żywności. Witaminy i składniki mineralne w żywności funkcjonalnej. Oświadczenia żywieniowe - produkt zawiera, jest źródłem lub ma wysoką zawartość witamin i składników mineralnych. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dla żywności funkcjonalnej. Rośliny olejowe - charakterystyka, ocena właściwości funkcjonalnych oraz wyznaczenie składnika bioaktywnego. Charakterystyka asortymentu i jakości żywności np. niskokalorycznej. Substancje intensywnie słodzące - ich charakterystyka oraz wykorzystanie w produkcji funkcjonalnego napoju niskoenergetycznego 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_KR01 Diet_KR03	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. 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.
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. Dopuszczalne 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 ampułkach 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_WG10 Diet_WG12 Diet_WK03 Diet_KK01 Diet_KK03 Diet_UW09 Diet_UK01 Diet_UO03	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 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_WG01 Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_WG12 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 wyników analiz do przygotowania informacji w zakresie wartości odżywczej produktu spożywczego na etykietę. Wartość odżywcza białka – wskaźniki i metody oznaczania. Wzajemne uzupełnianie się aminokwasów. Inne informacje żywieniowe uzupełniające wartość odżywczą żywności. Wartość odżywcza tłuszczu – wskaźniki i metody oznaczania. Wartość odżywcza węglowodanów. Węglowodany (cukry ogółem, skrobia, cukry proste, złożone). Indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny, wymienniki węglowodanów i innych makroskładników. Witaminy i składniki mineralne w żywności - metody oznaczania i zasada informowania konsumenta o ich zawartości. Wartość odżywcza składników mineralnych - zakwaszające i alkalizujące. Wykorzystanie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych w szacowaniu wartości odżywczej posiłków i potraw. Porównanie wartości odżywczej różnych surowców, produktów przetworzonych oraz potraw. Indeks i ładunek glikemiczny /wymienniki makroskładników i ich zastosowanie w planowaniu diet – sposób obliczenia. Wymienniki makroskładników odżywczych (węglowodanów, białka, tłuszcz). Planowanie diet z ich wykorzystaniem. Produkty zakwaszające i alkalizujące w diecie. Cukier – dodatek do napojów. Wartość odżywcza białka różnych produktów spożywczych – obliczanie wskaźnika CS dla różnych białek. Efekt wzajemnego uzupełniania się aminokwasów.	
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	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	

Diet_KR02	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_WG10 Diet_WG13 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_UW10 Diet_UK01 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	Normy żywienia – wytyczne do praktycznego zastosowania norm w żywieniu osób dorosłych. Metody wyznaczania podstawowego i całkowitego zapotrzebowania na energię dla osób dorosłych. Metody pomiaru aktywności fizycznej. Sytuacja zdrowotna osób dorosłych. Najczęstsze przyczyny śmiertelności. Aktywność fizyczna osób dorosłych. Zalecenia dotyczące aktywności fizycznej osób dorosłych. Konsekwencje zdrowotne nieprawidłowej masy ciała. Zwyczaje i zachowania żywieniowe osób dorosłych. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych zdrowych. Prawidłowe żywienie jako element promocji zdrowia osób dorosłych. Zapotrzebowanie osoby dorosłej na makroskładniki. Konsekwencje nieprawidłowego spożywania białka, tłuszczu, węglowodanów. Zapotrzebowanie osoby dorosłej na witaminy. Konsekwencje nieprawidłowego spożywania witamin. Zapotrzebowanie osoby dorosłej na składniki mineralne. Konsekwencje nieprawidłowego spożywania składników mineralnych. Znaczenie wody i elektrolitów w organizmie człowieka. Spożywanie różnych rodzajów żywności i ich potencjalny wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka. Normy żywienia – zapotrzebowanie osób dorosłych na energię. Obliczanie PPM, należnej masy ciała. Ocena aktywności fizycznej osób dorosłych. Zapotrzebowanie osób dorosłych na makroskładniki. Racjonalne spożycie białka, tłuszczu, węglowodanów z dietą. Zapotrzebowanie osób dorosłych na witaminy i składniki mineralne. Racjonalne spożycie witamin i składników mineralnych z dietą. Edukacja żywieniowa jako element profilaktyki zdrowotnej osób dorosłych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie dzieci	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	Żywnienie w okresie niemowlęcym. Żywnienie dzieci w wieku 1-3 lat. Żywnienie dzieci w wieku przedszkolnym. Żywnienie dzieci w wieku szkolnym. Żywnienie nastolatków. Konsekwencje błędów żywieniowych popełnianych w żywieniu organizmów rosnących. Nadwaga i otyłość u dzieci i młodzieży. Wpływ czynników środowiskowych na żywienie dzieci i młodzieży. Edukacja żywieniowa. Zaburzenia odżywiania u dzieci i młodzieży. Żywnienie w chorobach wieku dziecięcego i zaburzeniach rozwojowych. Zalecenia i normy w żywieniu dzieci i młodzieży. Zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze w poszczególnych okresach rozwoju. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci i młodzieży. Planowanie żywienia niemowląt i dzieci w wieku 1-3 lat. Ocena i planowanie diet dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. Dobór odpowiednich środków spożywczych w żywieniu dzieci i młodzieży. Problemy żywieniowe związane z wiekiem dziecięcym. Korekt błędów żywieniowych i opracowanie zaleceń.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Poradnictwo dietetyczne	ECTS: 2
Diet_WG02 Diet_WG05 Diet_WG08 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW11 Diet_UK01 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: 2
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. Przypomnienie klasyfikacji i pogłębiona charakterystyka diet leczniczych: łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, bogatoresztkowa, ubogoenergetyczna, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, łatwostrawna bogatobiałkowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, niskobiałkowa. Planowanie postępowania dietetycznego i indywidualnych jadłospisów w zależności od stanu zdrowia pacjenta. Planowanie diet leczniczych. Planowanie diet eliminacyjnych: dieta bezmleczna i bezglutenowa. Planowanie diety wegetariańskiej. Planowanie jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego – szkoły i przedszkola. Planowanie jadłospisów szpitalnych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywność kobiety ciężarnej i karmiącej	ECTS: 4
Diet_WG07 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_WG15 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_UW11 Diet_UK01 Diet_KK03 Diet_UO03 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KR01	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 połogu 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 połogu i laktacji.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa I (niekliniczna)	ECTS: 15
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 i 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: 15
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG09 Diet_WG14 Diet_WG17 Diet_WK01 Diet_WK03 Diet_WK05 Diet_UW10 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO01 Diet_UO02 Diet_UO03 Diet_KO01 Diet_KO02 Diet_KK01 Diet_KK02 Diet_KR01 Diet_KR03	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, - współpraca z pacjentem w zakresie opieki nad prawidłowym żywieniem, - 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	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	

Diet_UK01 Diet_UO02 Diet_KK02 Diet_KR02	Żywność PDŻ, System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP, inne. 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	Historia sztuki kulinarnej. Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej i Polsce, podstawowe regulacje prawne. Historia sztuki kulinarnej. Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej i Polsce, podstawowe regulacje prawne. Tradycje Kulinarne w Europie i Polsce przykłady. Tradycje Kulinarne w Świecie, Ameryka Południowa, Północna, Afryka i Azja. Rozwój technik i technologii kulinarnych. Smaki i zapachy świata - tradycje kulinarne. Przyprawy świata - tradycje kulinarne. Przykłady - innowacyjny rozwój technologii produktów tradycyjnych na świecie.	
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	Żywność w stanach chorobowych - plany żywienia	ECTS: 5
Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_WG08 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_KK03 Diet_KO01	Żywność w niedoborach witaminowych oraz niedoborach mikro- i makroelementów. Żywność w niedożywieniu. Żywność w nadwadze i otyłości. Żywność w cukrzycy typu 2. Żywność w hiperlipidemii. Żywność w chorobach układu krążenia. Żywność w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Żywność w chorobach wątroby. Żywność w chorobach trzustki. Żywność w chorobach jelita cienkiego i grubego. Żywność w nietolerancjach pokarmowych. Żywność w wybranych chorobach neurologicznych i zaburzeniach połykania. Żywność w chorobach nowotworowych. Żywność w chorobach nerek. Żywność w chorobie naczyniowej. Żywność w fenylketonurii. Żywność w mukowiscydozie. Żywność po zabiegach chirurgicznych. Żywność pacjentów z wieloma chorobami współistniejącymi - opisy przypadków.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietetyka - repetytorium	ECTS: 4
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KK03	Definicje i skład żywności. Znaczenie i powstawanie energii w organizmie człowieka. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na energię. Bilans energetyczny – dostarczanie energii do organizmu człowieka. Obliczanie wartości energetycznej posiłków – zadania. Rola białka w organizmie człowieka. Zawartość białek w żywności. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na białko. Definicja, podział i rodzaje tłuszczów istotnych w żywieniu człowieka. Dostarczanie tłuszczu z żywnością do organizmu człowieka. Dobowe spożycie tłuszczu. Rodzaje węglowodanów w żywności. Znaczenie węglowodanów dla organizmu człowieka. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na węglowodany. Rola błonnika w organizmie człowieka.	

	Obliczenia prawidłowego zapotrzebowania na składniki odżywcze. Witaminy wodorozpuszczalne. Witaminy tłuszczowo-rozpuszczalne. Składniki mineralne. Znaczenie wody dla organizmu człowieka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Żywienie dzieci i młodzieży. Żywienie seniorów. Konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego żywienia. Zasady racjonalnego żywienia. Planowanie liczby posiłków w ciągu doby i dobór wielkości porcji. Charakterystyka wybranych diet – lekkostrawna, ubogoenergetyczna, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. 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 przygotowanych samodzielnie przez studentów.

4. KSZTAŁCENIE KONTEKSTOWE		
Kierunkowe efekty uczenia się	Przedsiębiorczość	ECTS: 3
Diet_WG03 Diet_WK05 Diet_UU01 Diet_UO03 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	Podstawy marketingu	ECTS: 3
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 Diet_KO04	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.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy reklamy	ECTS: 3
Diet_WG03 Diet_WK03 Diet_WG17 Diet_WK03 Diet_WK04	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	

Diet_WK05 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_KO04 Diet_KR02 Diet_KR03	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	Metodyka przygotowania projektu społecznego oraz projekt społeczny i egzamin dyplomowy	ECTS: 9
Diet_WG17 Diet_WK04 Diet_UW10 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO01 Diet_UO03 Diet_KK02 Diet_KO03 Diet_KO04 Diet_KR01	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 diety 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 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.	

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, weryfikujące umiejętności praktyczne);
- 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. Egzamin dyplomowy może obejmować część teoretyczną oraz część praktyczną, polegającą na analizie przypadku klinicznego lub problemowego oraz wykonaniu zadania zawodowego adekwatnego do profilu kierunku. Część praktyczna służy weryfikacji efektów uczenia się w zakresie umiejętności oraz kompetencji społecznych i odbywa się w warunkach stacjonarnych. Szczegółowe zasady organizacji i przeprowadzania egzaminu dyplomowego określa dziekan w drodze zarządzenia.

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* Uniwersytetu VIZJA 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 umożliwia ona osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk) oraz w ramach wolantariatu. 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, 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 375 godz.,
- na piątym semestrze (3 rok studiów) – Praktyka II – kliniczna - w wymiarze 375 godz.

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

Łączny wymiar praktyk wynosi 750 godzin realizowanych w okresie 6 miesięcy. Student uzyskuje **30 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 wczasowe,
- 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.