



UNIWERSYTET VIZJA

PROGRAM STUDIÓW

DIETETYKA

STUDIA I STOPNIA

PROFIL PRAKTYCZNY

Rok akademicki rozpoczęcia cyklu kształcenia: 2026/2027

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

26 czerwca 2026 r.

Ogólne informacje i wskaźniki dotyczące programu studiów

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 godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: Studia niestacjonarne:	2498 godz. 1702 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	67,2%
	Nauki medyczne	17,8%
	Technologia żywności i żywienia	15,0%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: Studia niestacjonarne:	96,2 (53,4%) 66,6 (37,0%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	111,4 pkt. ECTS (62%)	
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	12 pkt. ECTS*	
	*w tym zajęcia/grupy zajęć: Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej; Podstawy komunikacji z pacjentem; Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii; Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW);	
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	64 pkt. ECTS (36%)	
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.	Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej (DW)	3	30	16
4.	Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii (DW)	3	30	16
5.	Zajęcia sportowo-rekreacyjne I, II	0	60	0
6.	Język obcy: język angielski / język niemiecki (DW)	9	120	64
Razem		19	293	128
II. Kształcenie podstawowe i kliniczne				
7.	Anatomia człowieka	5	54	32
8.	Fizjologia człowieka i patofizjologia	5	54	32
9.	Genetyka / Alergologia / Parazytologia — DW 2 z 3	3	30	16
10.		3	30	16
11.	Mikrobiologia	4	45	24
12.	Biochemia	3	30	16
13.	Pierwsza pomoc	1	15	8
14.	Diagnostyka laboratoryjna	3	30	16
15.	Kliniczny zarys chorób	3	30	16
16.	Farmakologia	2	24	16
Razem		32	342	192
III. Kształcenie kierunkowe				
17.	Chemia ogólna i żywności	5	60	40
18.	Podstawy technologii żywności	3	30	16
19.	Podstawy żywienia człowieka	6	75	40
20.	Toksykologia żywności / Analiza i ocena jakości żywności (DW)	4	45	24
21.	Technologia przygotowania potraw	4	45	24
22.	Podstawy dietetyki	6	75	40
23.	Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia	4	39	24

24.	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	54	28
25.	Żywienie osób dorosłych	4	45	28
26.	Fizjologia ruchu / Psychologia zdrowia (DW)	3	30	16
27.	Wartość odżywcza żywności / Towaroznawstwo żywności (DW)	3	30	16
28.	Żywienie w stanach chorobowych	4	45	36
29.	Żywienie wieku rozwojowego	5	75	40
30.	Podstawy komunikacji z pacjentem	3	30	16
31.	Dietoterapia w wybranych jednostkach chorobowych	4	45	36
32.	Poradnictwo dietetyczne	4	45	24
33.	Etyka w zawodzie dietetyka	1	15	8
34.	Dietetyka – repetytorium	4	45	24
35.	Suplementy diety, żywność funkcjonalna i medyczna	4	45	24
36.	Opieka dietetyczna w szpitalu	4	45	24
37.	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	4	45	24
38.	Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej	4	45	24
39.	Praktyka zawodowa I – niekliniczna (DW)	15	375	375
40.	Praktyka zawodowa II – kliniczna (DW)	15	375	375
Razem		117	1758	1322
IV. Kształcenie kontekstowe				
41.	Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW)	3	30	16
42.	Metodyka przygotowania projektu społecznego	3	30	16
43.	Projekt społeczny	6	45	24
Razem		12	105	56
Razem		180	2498	1702

V. Fakultatywne (nieobowiązkowe) moduły kształcenia ogólnego **

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

VI. FAKULTATYWNE (NIEOBOWIĄZKOWE) ZAJĘCIA KSZTAŁCENIA DODATKOWEGO – ZAJĘCIA SWOBODNEGO WYBORU W J. ANGIELSKIM***				
Semestr I				
L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Przedmiot (-y) dodatkowe (fakultatywne) w liczbie od 1 do 3	maks. 9	maks. 90	maks. 90
Semestr II				
L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć dydaktycznych ogółem	

			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Przedmiot (-y) dodatkowe (fakultatywne) w liczbie od 1 do 3	maks. 9	maks. 90	maks. 90
Razem		maks. 18	maks. 180	maks. 180

*** Fakultatywne (nieobowiązkowe) zajęcia dodatkowe swobodnego wyboru w j. angielskim są przeznaczone dla studentów I roku studiów I stopnia lub jednolitych studiów magisterskich. Student może zrealizować od jednego do trzech przedmiotów w semestrze. Lista przedmiotów jest ogłaszana na początku roku akademickiego.

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
Chemia ogólna i żywności	laboratoria	30	24	2,5
Anatomia człowieka	ćwiczenia	24	16	2,2
Fizjologia i patofizjologia człowieka	ćwiczenia	24	16	2,2
Podstawy żywienia człowieka	ćwiczenia	45	24	3,6
Mikrobiologia	laboratoria	15	8	1,3
Toksykologia żywności / Analiza i ocena jakości żywności (DW)	laboratoria	15	8	1,3
Technologia przygotowania potraw	ćwiczenia	30	16	2,7
Pierwsza pomoc	ćwiczenia	15	8	1
Podstawy dietetyki	ćwiczenia	45	24	3,6
Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia	ćwiczenia	24	16	2,5
Diagnostyka laboratoryjna	laboratoria	15	8	1,5
Higiena i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia	24	12	1,8
Żywienie osób dorosłych	ćwiczenia	15	12	1,3
Wartość odżywcza żywności / Towaroznawstwo żywności (DW)	ćwiczenia	30	16	3
Żywienie w stanach chorobowych	ćwiczenia	30	24	2,7
Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	16	3
Żywienie wieku rozwojowego	ćwiczenia	45	24	3
Podstawy komunikacji z pacjentem	ćwiczenia	30	16	3
Dietoterapia w wybranych jednostkach chorobowych	ćwiczenia	30	24	2,7
Poradnictwo dietetyczne	ćwiczenia	30	16	2,7
Metodyka przygotowania projektu społecznego	konwersatoria	30	16	3
Dietetyka – repetytorium	ćwiczenia	45	24	4
Suplementy diety, żywność funkcjonalna i medyczna	ćwiczenia	30	16	2,7
Opieka dietetyczna w szpitalu	ćwiczenia	30	16	2,7
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	ćwiczenia	30	16	2,7
Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej	ćwiczenia	30	16	2,7
Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami (DW)	konwersatoria	30	16	3
Projekt społeczny	konwersatoria	45	24	6
Język obcy: język angielski / język niemiecki (DW)	lektoraty	120	64	9
Praktyka zawodowa I – niekliniczna (DW)	praktyka zawodowa	375	375	15
Praktyka zawodowa II – kliniczna (DW)	praktyka zawodowa	375	375	15
Razem		1686	1286	113,2

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
Wprowadzenie do psychologii / Podstawy komunikacji społecznej	wykłady	30	16	3
Teoria organizacji i zarządzania / Podstawy ekonomii	wykłady	30	16	3
Język obcy: język angielski / język niemiecki *	lektoraty	120	64	9
Genetyka / Alergologia / Parazytologia — DW 2 z 3	wykłady	60	32	6
Toksykologia żywności / Analiza i ocena jakości żywności	wykłady / laboratoria	45	24	4
Fizjologia ruchu / Psychologia zdrowia	wykłady	30	16	3
Wartość odżywcza żywności / Towaroznawstwo żywności	ćwiczenia	30	16	3
Przedsiębiorczość / Zarządzanie projektami	konwersatorium	30	16	3
Praktyka zawodowa I (niekliniczna)	praktyka zawodowa	375	375	15
Praktyka zawodowa II (kliniczna)	praktyka zawodowa	375	375	15
Razem		1125	950	64

*obowiązkowy moduł kształcenia językowego realizowany jest w jednym z dwóch wariantów językowych wybieranych przez studenta: język angielski albo język niemiecki.

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 charakterystyki 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 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 zaawansowanym 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 zaawansowaną wiedzę na temat biochemicznych podstaw funkcjonowania organizmu człowieka oraz rozumie ich związki ze stanem zdrowia i odżywianiem się człowieka, w tym podstawowe genetyczne uwarunkowania zdrowia, chorób i nietolerancji pokarmowych.	P6U_W	P6S_WG

	Diet_WG07	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu objawów klinicznych, przyczyn oraz metod diagnozy i leczenia wybranych chorób oraz rozumie ich zależności z żywieniem człowieka.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG08	Posiada zaawansowaną 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.	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	W stopniu zaawansowanym 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 w stopniu zaawansowanym 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 w zaawansowanym stopniu podstawowe technologie i techniki przygotowywania posiłków oraz ich wpływ na wartość odżywczą, jakość i bezpieczeństwo potraw.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG17	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat współczesnych sposobów realizacji działalności zawodowej w tzw. wolnych zawodach, w szczególności zna metodę pracy projektowej.	P6U_W	P6S_WG
	Diet_WG18	Posiada szczegółową wiedzę z wybranych aplikacyjnych obszarów dietetyki oraz rozumie możliwości praktycznego zastosowania tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka.	P6U_W	P6S_WG
WIEDZA w kontekście				
	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 podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości oraz możliwości ich praktycznej realizacji w pracy dietetyka.	P6U_W	P6S_WK
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI				
UMIEJĘTNOŚCI – wykorzystanie wiedzy				
	Diet_UW01	Potrafi wykorzystać wiedzę o budowie anatomicznej poszczególnych układów organizmu człowieka, a w szczególności układu pokarmowego, do analizy zagadnień istotnych w pracy dietetyka, posługując się prawidłowym mianownictwem anatomicznym oraz właściwymi pomocami (atlasami i modelami anatomicznymi).	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW02	Potrafi wykorzystać wiedzę o procesach fizjologicznych przebiegających w organizmie człowieka, w szczególności o procesach związanych z odżywianiem się i metabolizmem, do wyjaśniania i analizowania zależności istotnych dla żywienia i stanu zdrowia człowieka.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW03	Potrafi udzielić pierwszej pomocy.	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 zastosować podstawowe technologie i techniki przygotowywania potraw oraz przygotować wybrane dania z zachowaniem ich wartości odżywczej, jakości i bezpieczeństwa.	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 prowadzić indywidualną edukację żywieniową pacjenta oraz wspierać go w modyfikacji zachowań żywieniowych i utrwalaniu zmian, z wykorzystaniem technik motywujących i zasad budowania współpracy.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW10	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_UW11	Potrafi zaplanować i zrealizować projekt społeczny o tematyce dietetycznej lub interdyscyplinarnej.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW12	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_UW13	Potrafi wyjaśnić cel zastosowania oraz zinterpretować wyniki podstawowych diagnostycznych badań laboratoryjnych mających znaczenie w pracy dietetyka.	P6U_U	P6S_UW
	Diet_UW14	Potrafi samodzielnie wyszukiwać, krytycznie oceniać i wykorzystywać aktualne źródła naukowe (w tym obcojęzyczne) zgodnie z zasadami praktyki opartej na dowodach (EBM/EBD) do rozwiązywania problemów zawodowych dietetyka.	P6U_U	P6S_UW
UMIEJĘTNOŚCI – 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
UMIEJĘTNOŚCI – organizacja				
	Diet_UO01	Potrafi planować i organizować pracę indywidualną i w zespole realizując zadania zawodowe, w tym o charakterze projektowym.	P6U_U	P6S_UO

	Diet_U002	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_U003	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
UMIEJĘTNOŚCI – 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				
KOMPETENCJE – 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
KOMPETENCJE – odpowiedzialność				
	Diet_KO01	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo swoje i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KO
	Diet_KO02	Docenia znaczenie nauk o zdrowiu i dietetyki dla poprawy stanu zdrowia i jakości życia jednostek i społeczeństw; dostrzega swoją rolę i możliwość oddziaływania w tych procesach.	P6U_K	P6S_KO
	Diet_KO03	Jest gotów do inicjowania działalności i realizacji projektów na rzecz interesu publicznego, zwłaszcza w sferze promocji zdrowego stylu życia i zdrowego odżywiania, profilaktyki zdrowotnej i zapobiegania chorobom cywilizacyjnym.	P6U_K	P6S_KO

	Diet_KO04	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, w szczególności do wykonywania tzw. wolnego zawodu; jest przygotowany do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej lub organizacji zorientowanej na praktyczne zastosowania wiedzy o zdrowiu i żywieniu człowieka.	P6U_K	P6S_KO
KOMPETENCJE – rola zawodowa				
	Diet_KR01	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_KR02	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_KR03	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_WK03 Diet_U002 Diet_K001	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz zasad postępowania w sytuacjach zagrożenia na terenie uczelni i w środowisku pracy. Omawiane są ogólne regulacje prawne dotyczące BHP, obowiązki i uprawnienia uczestników procesu kształcenia w zakresie bezpieczeństwa, zasady bezpiecznego korzystania z pomieszczeń, urządzeń i ciągów komunikacyjnych, a także podstawowe wymagania dotyczące wyposażenia budynków w środki ochrony przeciwpożarowej i pierwszej pomocy. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z rodzajami zagrożeń występujących w środowisku nauki i pracy, w tym z czynnikami szkodliwymi, niebezpiecznymi i uciążliwymi, zasadami zapobiegania wypadkom oraz procedurami postępowania w razie wypadku, pożaru, ewakuacji lub innego zagrożenia. Treści obejmują również podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy, w tym postępowanie w stanach nagłych, przy urazach, oparzeniach, porażeniu prądem elektrycznym i zatruciach.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Umiejętności akademickie	ECTS: 1
Diet_WG01 Diet_WK04 Diet_UW14 Diet_UK01 Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KK03	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zasady funkcjonowania w środowisku akademickim, w tym wartości akademickie, rzetelność intelektualną, odpowiedzialność za prezentowane treści oraz ochronę własności intelektualnej. Omawiane są różnice między wiedzą naukową a pseudonaukową, znaczenie obiektywizmu, sceptycyzmu poznawczego, krytycznej analizy informacji oraz bezstronnego prezentowania danych. W ramach przedmiotu student rozwija umiejętności identyfikowania i opisywania problemów, formułowania pytań, poszukiwania i analizy informacji oraz oceny wiarygodności źródeł. Treści obejmują podstawy rozumowania akademickiego, wnioskowania, argumentacji, rozpoznawania błędów poznawczych i uproszczeń interpretacyjnych, a także analizę przyczyn, uwarunkowań, szans i zagrożeń związanych z wybranym problemem. Przedmiot obejmuje również podstawy komunikacji akademickiej, w tym zasady przygotowywania tekstów akademickich, udziału w dyskusji, prezentowania własnego stanowiska, przyjmowania krytyki oraz ustnej prezentacji wyników pracy z wykorzystaniem narzędzi audiowizualnych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Teoria organizacji i zarządzania	ECTS: 3
Diet_WG03 Diet_WG17 Diet_WK05 Diet_U001 Diet_U003 Diet_K004	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu teorii organizacji i zarządzania jako obszaru wiedzy naukowej i praktyki społeczno-gospodarczej. Omawiane są uwarunkowania rozwoju nauk o organizacji i zarządzaniu, podstawowe sposoby rozumienia organizacji oraz różne ujęcia organizacji jako przedmiotu badań: czynnościowe, atrybutowe, rzeczowe, statyczne, dynamiczne i przestrzenne. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z wybranymi szkołami i kierunkami w naukach o organizacji i zarządzaniu, podstawowymi modelami i typologiami organizacji oraz koncepcją organizacji jako systemu. Treści obejmują charakterystykę celów, struktur, podsystemów i zasobów organizacji, ze szczególnym uwzględnieniem znaczenia wiedzy, informacji, kapitału ludzkiego oraz relacji organizacji z otoczeniem. Przedmiot uwzględnia również podstawowe funkcje zarządzania, takie jak planowanie, organizowanie, kierowanie, motywowanie i kontrolowanie. Omawiane są wybrane zagadnienia związane z kierowaniem organizacją, w tym autorytet, przywództwo, władza, delegowanie zadań, podejmowanie decyzji oraz zarządzanie ludźmi w organizacji.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy ekonomii	ECTS: 3

Diet_WG03 Diet_WK02 Diet_WK05 Diet_U003 Diet_K004	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu ekonomii jako nauki społecznej, w tym główne kierunki jej rozwoju, sposoby wyjaśniania zjawisk gospodarczych, podstawowe metody analizy ekonomicznej oraz znaczenie wnioskowania i prognozowania w ekonomii. Omawiane są wybrane podejścia ekonomii głównego nurtu oraz wybrane koncepcje alternatywne, pozwalające na rozumienie złożoności procesów gospodarczych. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z podstawowymi kategoriami makro- i mikroekonomicznymi, takimi jak rynek pracy, aktywność zawodowa, bezrobocie, wzrost i rozwój gospodarczy, inflacja, deflacja, ubóstwo, wykluczenie społeczne oraz ekonomiczne uwarunkowania zaspokajania podstawowych potrzeb człowieka. Treści obejmują również społeczne i moralne aspekty wybranych problemów gospodarczych, w tym nierówności, ubóstwa, głodu i dostępu do podstawowych dóbr i usług. Przedmiot uwzględnia także zastosowanie wiedzy ekonomicznej w analizie wybranych sektorów życia społeczno-gospodarczego, w tym ochrony zdrowia, przemysłu spożywczego, usług oraz działalności przedsiębiorczej. Omawiane są podstawowe ekonomiczne uwarunkowania funkcjonowania jednostek, grup społecznych, instytucji i podmiotów gospodarczych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Wprowadzenie do psychologii	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG03 Diet_UK03 Diet_U003 Diet_KK02 Diet_KR02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu psychologii jako dyscypliny naukowej oraz obszaru praktyki. Omawiane są główne cele, przedmiot i metody psychologii, a także wybrane zastosowania wiedzy psychologicznej w różnych obszarach życia społecznego, edukacyjnego i zawodowego. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z podstawowymi procesami psychicznymi i mechanizmami zachowania człowieka, w tym z procesami poznawczymi, emocjami, motywacją, osobowością, uczeniem się, podejmowaniem decyzji oraz funkcjonowaniem w relacjach społecznych. Treści obejmują również wybrane zagadnienia psychologii społecznej, takie jak wpływ społeczny, stereotypizacja, agresja, wykluczenie społeczne oraz sposoby przeciwdziałania zjawiskom utrudniającym funkcjonowanie jednostki i grupy. Przedmiot uwzględnia także podstawowe informacje dotyczące związków między funkcjonowaniem psychicznym a zdrowiem, w tym zależności psychosomatyczne i somatopsychiczne, obraz ciała, zachowania zdrowotne oraz wybrane kategorie zaburzeń psychicznych. Omawiane są również role różnych specjalistów w zakresie wspierania zdrowia psychicznego i somatycznego, granice kompetencji zawodowych oraz etyczne aspekty udzielania pomocy.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy komunikacji społecznej	ECTS: 3
Diet_WG03 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_U003 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu komunikacji społecznej jako obszaru badań nad procesami tworzenia, przekazywania, odbierania i interpretowania informacji w relacjach międzyludzkich, grupach, organizacjach, mediach i środowiskach międzykulturowych. Omawiane są wybrane definicje komunikacji, podstawowe modele procesu komunikowania oraz główne tradycje badawcze wykorzystywane do analizy zjawisk komunikacyjnych. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z zasadami komunikacji interpersonalnej, w tym z mechanizmami budowania i podtrzymywania relacji, aktywnego słuchania, formułowania komunikatów, interpretowania przekazów werbalnych i niewerbalnych, wywierania wpływu oraz rozwiązywania sytuacji konfliktowych. Treści obejmują również komunikację grupową i publiczną, w tym zasady funkcjonowania zespołów, komunikowania się w organizacjach, wystąpień publicznych, argumentowania oraz dostosowywania przekazu do odbiorców i kontekstu społecznego. Przedmiot uwzględnia także podstawowe zagadnienia komunikacji masowej i medialnej, w tym rolę mediów tradycyjnych i cyfrowych w kształtowaniu opinii, postaw i relacji społecznych, a także znaczenie krytycznej analizy przekazów medialnych. Omawiane są również wybrane aspekty komunikacji interkulturowej, w tym bariery komunikacyjne, różnice kulturowe, procesy adaptacji oraz zasady komunikowania się w zróżnicowanym środowisku społecznym i zawodowym.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Język obcy: angielski	ECTS: 9
Diet_WK02 Diet_UK01 Diet_UK02 Diet_UU01 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują rozwijanie kompetencji językowych w zakresie rozumienia, tworzenia i przetwarzania wypowiedzi ustnych oraz pisemnych w języku angielskim. Zajęcia uwzględniają utrwalanie i poszerzanie struktur gramatycznych, słownictwa ogólnego, akademickiego i zawodowego, zgodnie z poziomem zaawansowania grupy oraz efektami uczenia się przewidzianymi dla studiów I stopnia. W ramach przedmiotu student rozwija umiejętność komunikowania się w sytuacjach życia codziennego, akademickiego i zawodowego. Treści obejmują m.in. opisywanie osób, zdrowia, stylu życia, czasu	

	wolnego, podróży, usług, zakupów, żywności, żywienia, środowiska oraz wybranych problemów współczesnego świata. Uwzględnia się również słownictwo związane z ciałem człowieka, zdrowiem, składnikami odżywczymi, gastronomią, technologią żywności oraz podstawową terminologią właściwą dla kierunku studiów. Przedmiot obejmuje pracę z tekstami ogólnymi i specjalistycznymi, rozwijanie umiejętności wyszukiwania, rozumienia i interpretowania informacji, a także przygotowywania wypowiedzi pisemnych i ustnych. Student ćwiczy formułowanie opinii, argumentowanie, udział w rozmowie, prezentowanie wybranego zagadnienia oraz tłumaczenie i omawianie prostych tekstów specjalistycznych związanych ze zdrowiem, żywieniem i dietetyką.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Język obcy: niemiecki	ECTS: 9
Diet_WK02 Diet_UK01 Diet_UK02 Diet_UU01 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują rozwijanie kompetencji językowych w zakresie rozumienia, tworzenia i przetwarzania wypowiedzi ustnych oraz pisemnych w języku niemieckim. Zajęcia uwzględniają utrwalanie i poszerzanie struktur gramatycznych, słownictwa ogólnego, akademickiego i zawodowego, zgodnie z poziomem zaawansowania grupy oraz efektami uczenia się przewidzianymi dla studiów I stopnia. W ramach przedmiotu student rozwija umiejętność komunikowania się w sytuacjach życia codziennego, akademickiego i zawodowego. Treści obejmują m.in. przedstawianie siebie i innych osób, opisywanie zdrowia, stylu życia, czasu wolnego, podróży, usług, zakupów, żywności, żywienia, środowiska oraz wybranych problemów społecznych i zdrowotnych. Uwzględnia się również słownictwo związane z ciałem człowieka, zdrowiem, składnikami odżywczymi, gastronomią, technologią żywności oraz podstawową terminologią właściwą dla kierunku studiów. Przedmiot obejmuje pracę z tekstami ogólnymi i specjalistycznymi, rozwijanie umiejętności wyszukiwania, rozumienia i interpretowania informacji, a także przygotowywania wypowiedzi pisemnych i ustnych w języku niemieckim. Student ćwiczy formułowanie opinii, zadawanie pytań, udział w rozmowie, przedstawianie wybranego zagadnienia oraz tłumaczenie i omawianie prostych tekstów specjalistycznych związanych ze zdrowiem, żywieniem i dietetyką.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zajęcia sportowo-rekreacyjne I, II	ECTS: 0
Diet_WG02 Diet_UU01 Diet_K001	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zasady bezpiecznego uczestnictwa w zajęciach sportowo-rekreacyjnych oraz znaczenie regularnej aktywności fizycznej dla zdrowia, sprawności i dobrostanu człowieka. Omawiane są zasady doboru form aktywności ruchowej do możliwości uczestników, profilaktyka urazów, podstawy treningu zdrowotnego oraz znaczenie aktywności fizycznej w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych. W ramach zajęć student uczestniczy w różnych formach aktywności ruchowej, obejmujących ćwiczenia ogólnousprawniające, zajęcia aerobowe, ćwiczenia wzmacniające, rozciągające, koordynacyjne, relaksacyjne oraz wybrane formy rekreacji ruchowej. Treści mogą obejmować również elementy gier zespołowych, sportów indywidualnych, zajęć fitness, ćwiczeń przy muzyce oraz innych aktywności dostosowanych do warunków organizacyjnych i potrzeb grupy. Przedmiot umożliwia rozwijanie sprawności fizycznej, umiejętności współpracy, odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i innych uczestników zajęć oraz świadomego planowania aktywności fizycznej jako elementu zdrowego stylu życia.	

2. KSZTAŁCENIE W ZAKRESIE NAUK PODSTAWOWYCH I KLINICZNYCH

Kierunkowe efekty uczenia się	Anatomia człowieka	ECTS: 5
Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_UW01 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu budowy ciała człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem znaczenia wiedzy anatomicznej w pracy dietetyka oraz granic kompetencji zawodowych. Omawiane są podstawowe pojęcia anatomiczne, organizacja budowy ciała ludzkiego, topografia narządów oraz zależności między budową anatomiczną a funkcjonowaniem organizmu.	

	W ramach przedmiotu student zapoznaje się z budową najważniejszych układów organizmu, w tym układu ruchu, nerwowego, oddechowego, krążenia, limfatycznego, pokarmowego, moczowego, płciowego, dokrewnego oraz powłoki wspólnej. Szczególne znaczenie przypisuje się anatomii układu pokarmowego, narządów jamy brzusznej, wątroby, dróg żółciowych, trzustki oraz układu krążenia w zakresie istotnym dla rozumienia procesów żywienia, trawienia, wchłaniania, metabolizmu i stanu zdrowia człowieka. Przedmiot obejmuje również wybrane elementy anatomii klinicznej, biologii rozwoju, budowy narządów w różnych okresach życia oraz podstawy interpretacji budowy ciała w odniesieniu do badań przyżyciowych i technik obrazowania. Treści mają przygotować studenta do rozumienia zależności między strukturą narządów i układów a ich funkcją oraz do dalszego kształcenia w zakresie fizjologii, patofizjologii, diagnostyki i dietetyki klinicznej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Fizjologia człowieka i patofizjologia	ECTS: 5
Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_WG07 Diet_UW02 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka oraz wybrane zaburzenia tych mechanizmów, istotne dla rozumienia stanu zdrowia, choroby i potrzeb żywieniowych człowieka. Omawiane są zasady homeostazy, regulacji nerwowej i hormonalnej, współdziałania narządów i układów oraz adaptacji organizmu do zmieniających się warunków środowiska wewnętrznego i zewnętrznego. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z fizjologią najważniejszych układów organizmu, w tym układu krwiotwórczego, krążenia, oddechowego, pokarmowego, wydalniczego, hormonalnego, nerwowego oraz mięśniowego. Szczególne znaczenie przypisuje się funkcjonowaniu układu pokarmowego, procesom trawienia, wchłaniania i wykorzystania składników odżywczych, a także regulacji gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej i energetycznej. Przedmiot obejmuje również podstawowe zagadnienia z zakresu patofizjologii, w tym mechanizmy zaburzeń czynności narządów i układów, znaczenie zmian fizjologicznych dla obrazu klinicznego chorób oraz wpływ tych zaburzeń na potrzeby żywieniowe pacjenta. Treści mają przygotować studenta do dalszego kształcenia w zakresie diagnostyki, żywienia w stanach chorobowych, dietoterapii oraz opieki dietetycznej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Genetyka	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG06 Diet_WG07 Diet_UW07 Diet_UW13 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu genetyki klasycznej, molekularnej i medycznej, istotne dla rozumienia dziedziczenia cech, zmienności biologicznej człowieka oraz genetycznych uwarunkowań zdrowia i choroby. Omawiane są podstawowe pojęcia genetyczne, budowa i funkcje kwasów nukleinowych, organizacja materiału genetycznego, replikacja DNA, ekspresja genów, cykl komórkowy oraz podstawy dziedziczenia cech. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z budową i funkcją chromosomów, kariotypem człowieka, rodzajami mutacji oraz mechanizmami mutagenezy. Treści obejmują wybrane typy dziedziczenia, w tym dziedziczenie autosomalne, sprzężone z płcią, mitochondrialne i wieloczynnikowe, a także znaczenie czynników genetycznych i środowiskowych w rozwoju wybranych chorób człowieka. Przedmiot uwzględnia również podstawy genetyki chorób metabolicznych, nietolerancji pokarmowych, predyspozycji do wybranych chorób dietozależnych i nowotworowych oraz znaczenie genetyki w profilaktyce i planowaniu postępowania zdrowotnego. Omawiane są także wybrane zagadnienia nutrigenomiki, wpływu czynników żywieniowych i środowiskowych na ekspresję genów oraz podstawowe informacje dotyczące organizmów modyfikowanych genetycznie.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Alergologia	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_WG14 Diet_UW07 Diet_UW13 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu alergologii, ze szczególnym uwzględnieniem mechanizmów reakcji alergicznych, najczęstszych chorób alergicznych oraz ich znaczenia dla pracy dietetyka. Student zapoznaje się z pojęciem alergii, nadwrażliwości i nietolerancji, podstawowymi mechanizmami immunologicznymi reakcji alergicznych oraz czynnikami wpływającymi na rozwój i przebieg chorób alergicznych. W ramach przedmiotu omawiane są główne grupy alergenów, w tym alergeny pokarmowe, wziewne i kontaktowe, a także ich znaczenie w powstawaniu objawów ze strony przewodu pokarmowego, skóry i układu oddechowego. Treści obejmują alergie pokarmowe, reakcje krzyżowe, choroby alergiczne układu oddechowego, atopowe zapalenie skóry, alergiczne kontaktowe zapalenie skóry oraz wybrane ostre i przewlekłe stany alergiczne. Przedmiot uwzględnia podstawy diagnostyki alergii, zasady interpretacji informacji klinicznych oraz znaczenie współpracy dietetyka z lekarzem i innymi specjalistami. Szczególną uwagę poświęca się	

	postępowaniu dietetycznemu w alergiach pokarmowych, planowaniu diet eliminacyjnych, profilaktyce niedoborów żywieniowych, edukacji pacjenta, czytaniu etykiet żywności oraz odróżnianiu rzetelnego postępowania diagnostyczno-terapeutycznego od metod niepotwierdzonych naukowo.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Parazytologia	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG07 Diet_WG12 Diet_UW13 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu parazytologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem znaczenia wiedzy parazytologicznej dla zdrowia publicznego, bezpieczeństwa żywności i pracy dietetyka. Student zapoznaje się z pojęciem pasożytnictwa, relacją pasożyt-żywiciel, mechanizmami przystosowania pasożytów do życia w organizmie człowieka oraz czynnikami sprzyjającymi szerzeniu się chorób pasożytniczych. W ramach przedmiotu omawiane są najważniejsze grupy pasożytów człowieka, w tym pierwotniaki, helminty oraz wybrane stawonogi pasożytnicze i przenoszące patogeny. Treści obejmują podstawowe informacje dotyczące cykli rozwojowych pasożytów, dróg zarażenia, objawów klinicznych, powikłań, znaczenia epidemiologicznego oraz wpływu pasożytów na stan odżywienia i funkcjonowanie organizmu. Przedmiot uwzględnia także zagrożenia związane z żywnością, wodą, podróżami, migracjami i globalizacją, a także podstawy diagnostyki, leczenia i profilaktyki zarażeń pasożytniczych. Szczególną uwagę poświęca się roli dietetyka w rozpoznawaniu sygnałów wymagających konsultacji lekarskiej, edukacji pacjenta, profilaktyce zarażeń, przeciwdziałaniu niebezpiecznym praktykom żywieniowym oraz współpracy z innymi specjalistami ochrony zdrowia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Mikrobiologia	ECTS: 4
Diet_WG07 Diet_WG12 Diet_UW04 Diet_KK02 Diet_KO01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu mikrobiologii ogólnej, medycznej i mikrobiologii żywności, ze szczególnym uwzględnieniem znaczenia drobnoustrojów dla zdrowia człowieka, bezpieczeństwa żywności oraz pracy dietetyka. Student zapoznaje się z ogólną charakterystyką mikroorganizmów, podstawami ich systematyki, budowy, fizjologii, namnażania oraz czynnikami wpływającymi na ich przeżywalność i aktywność biologiczną. W ramach przedmiotu omawiane są wybrane grupy drobnoustrojów, w tym bakterie, wirusy, grzyby oraz inne czynniki biologiczne istotne dla zdrowia publicznego i bezpieczeństwa żywności. Treści obejmują podstawy patogenezы zakażeń, drogi szerzenia się drobnoustrojów, znaczenie żywności i wody w transmisji zakażeń, podstawy profilaktyki chorób zakaźnych, zasady dezynfekcji i sterylizacji, rolę szczepień oraz problem antybiotykooporności. Przedmiot uwzględnia również zagadnienia mikrobioty człowieka, probiotyków, prebiotyków oraz wpływu drobnoustrojów na funkcjonowanie przewodu pokarmowego i stan zdrowia. W części dotyczącej mikrobiologii żywności student poznaje znaczenie mikroorganizmów w produkcji, przechowywaniu i psuciu się żywności, a także podstawowe zagrożenia mikrobiologiczne związane z żywnością. Ćwiczenia obejmują analizę przykładów, pracę z materiałem ilustracyjnym i mikroskopowym, rozpoznawanie podstawowych cech morfologicznych wybranych mikroorganizmów, interpretację prostych sytuacji problemowych oraz omawianie zasad zapobiegania zakażeniom i zanieczyszczeniom mikrobiologicznym.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Biochemia	ECTS: 3
Diet_WG01 Diet_WG05 Diet_WG06 Diet_UW02 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu biochemii komórki i metabolizmu, ze szczególnym uwzględnieniem znaczenia procesów biochemicznych dla żywienia człowieka, stanu zdrowia oraz pracy dietetyka. Omawiane są podstawowe pojęcia biochemiczne, mechanizmy regulacji szlaków metabolicznych, rola enzymów, znaczenie energii komórkowej oraz zależności między przemianami składników odżywczych. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z budową, funkcją oraz metabolizmem najważniejszych grup związków biologicznych, w tym aminokwasów i białek, węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, witamin i składników mineralnych. Treści obejmują procesy trawienia, wchłaniania i przemian metabolicznych składników pokarmowych, a także rolę witamin i składników mineralnych jako kofaktorów reakcji biochemicznych. Przedmiot uwzględnia również wybrane zagadnienia dotyczące błon biologicznych, transportu komórkowego, komunikacji wewnątrz- i zewnątrzkomórkowej, działania hormonów i innych regulatorów biologicznych, metabolizmu etanolu i ksenobiotyków oraz podstaw biochemii krwi. Treści mają przygotować studenta do rozumienia zależności między procesami biochemicznymi,	

	żywieniem, metabolizmem i zaburzeniami stanu zdrowia, z uwzględnieniem odpowiedzialności zawodowej i granic kompetencji dietetyka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Pierwsza pomoc	ECTS: 1
Diet_WG09 Diet_UW03 Diet_KO01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu udzielania pierwszej pomocy osobom w stanie nagłego zagrożenia zdrowia lub życia. Omawiane są aspekty prawne i etyczne podejmowania działań ratunkowych, zasady bezpieczeństwa osoby udzielającej pomocy, zabezpieczenia miejsca zdarzenia oraz rozpoznawania stanów wymagających pilnej interwencji. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z zasadami oceny podstawowych funkcji życiowych, postępowania z osobą nieprzytomną, prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej u dorosłych i dzieci oraz użycia automatycznego defibrylatora zewnętrznego. Treści obejmują również postępowanie w przypadku zadławienia, nagłego zatrzymania krążenia, utraty przytomności oraz innych stanów nagłych. Przedmiot obejmuje także zasady udzielania pierwszej pomocy w urazach, ranach, krwotokach, oparzeniach, złamaniach, zwichnięciach, wypadkach komunikacyjnych oraz wybranych zagrożeniach środowiskowych. Student ćwiczy podstawowe czynności służące przywróceniu, podtrzymaniu i zabezpieczeniu funkcji życiowych oraz ograniczeniu skutków urazu do czasu przekazania poszkodowanego odpowiednim służbom ratunkowym.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Diagnostyka laboratoryjna	ECTS: 3
Diet_WG07 Diet_UW13 Diet_UO02 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej istotnej w ocenie stanu zdrowia, stanu odżywienia oraz planowaniu postępowania dietetycznego. Omawiane są zasady doboru badań laboratoryjnych, podstawy interpretacji wyników, znaczenie wartości referencyjnych, czynników wpływających na wynik badania oraz ograniczenia interpretacyjne właściwe dla pracy dietetyka. W ramach przedmiotu student zapoznaje się z diagnostyką laboratoryjną najważniejszych obszarów funkcjonowania organizmu, w tym gospodarki wodno-elektrolitowej, równowagi kwasowo-zasadowej, przemiany węglowodanowej, gospodarki lipidowej, funkcji nerek, wątroby, dróg żółciowych, przewodu pokarmowego, układu krwiotwórczego oraz wybranych zaburzeń endokrynologicznych. Treści obejmują znaczenie badań laboratoryjnych w identyfikacji zaburzeń metabolicznych, ocenie ryzyka chorób dietozależnych oraz monitorowaniu efektów postępowania żywieniowego. Część ćwiczeniowa przedmiotu obejmuje analizę przykładowych wyników badań laboratoryjnych, ich interpretację w kontekście stanu zdrowia i sposobu żywienia oraz formułowanie wniosków przydatnych w pracy dietetyka. Szczególną uwagę poświęca się odpowiedzialności zawodowej, granicom kompetencji dietetyka oraz konieczności współpracy z lekarzem i innymi specjalistami ochrony zdrowia w przypadku wyników wymagających diagnostyki lub leczenia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Kliniczny zarys chorób	ECTS: 3
Diet_WG07 Diet_WG14 Diet_WG18 Diet_UW07 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują praktyczną analizę wybranych chorób i zaburzeń istotnych w pracy dietetyka, ze szczególnym uwzględnieniem ich objawów, czynników ryzyka, możliwych powikłań oraz znaczenia dla oceny stanu zdrowia i planowania postępowania żywieniowego. Student pracuje z przykładami sytuacji klinicznych dotyczących najważniejszych układów organizmu, w tym układu krwiotwórczego, krążenia, oddechowego, pokarmowego, wydalniczego oraz wewnątrzwydzielniczego. W ramach zajęć student analizuje wybrane problemy kliniczne, takie jak niedokrwistości, zaburzenia krzepnięcia, choroby sercowo-naczyniowe, nadciśnienie tętnicze, dyslipidemie, cukrzyca, otyłość, zespół metaboliczny, choroby przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych, nerek, tarczycy oraz wybrane choroby układu oddechowego. Zajęcia służą rozpoznawaniu powiązań między objawami, wynikami badań, czynnikami ryzyka, stanem odżywienia i możliwymi konsekwencjami żywieniowymi. Ćwiczenia obejmują analizę opisów przypadków, interpretację podstawowych informacji klinicznych, identyfikowanie sytuacji wymagających konsultacji lekarskiej lub pilnej interwencji medycznej oraz formułowanie wniosków przydatnych w pracy dietetyka. Szczególną uwagę poświęca się współpracy dietetyka z lekarzem i innymi specjalistami ochrony zdrowia, odpowiedzialności zawodowej oraz granicom kompetencji dietetyka w kontakcie z pacjentem.	

Kierunkowe efekty uczenia się	Farmakologia	ECTS: 2
Diet_WG07 Diet_WG08 Diet_UW07 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu farmakologii ogólnej, ze szczególnym uwzględnieniem znaczenia wiedzy o lekach w pracy dietetyka. Student zapoznaje się z podstawowymi pojęciami farmakologicznymi, mechanizmami działania leków, zasadami farmakokinetyki i farmakodynamiki, czynnikami wpływającymi na działanie leków oraz znaczeniem farmakoterapii w regulacji procesów fizjologicznych i patologicznych. W ramach przedmiotu omawiane są wybrane grupy leków stosowanych w najczęstszych problemach zdrowotnych i chorobach istotnych z perspektywy dietetyki, w tym leki oddziałujące na układ krążenia, układ pokarmowy, układ oddechowy, układ nerwowy, gospodarkę hormonalną, układ immunologiczny oraz leki stosowane w zakażeniach. Zakres treści koncentruje się na rozumieniu ogólnych mechanizmów działania leków oraz ich znaczenia dla stanu pacjenta i planowania bezpiecznego postępowania dietetycznego. Szczególną uwagę poświęca się interakcjom leków z żywnością, składnikami diety, alkoholem, produktami ziołowymi oraz wybranymi substancjami stosowanymi przez pacjentów, w tym suplementami diety. Przedmiot uwzględnia znaczenie odpowiedzialności zawodowej dietetyka, rozpoznawania sytuacji wymagających konsultacji lekarskiej lub farmaceutycznej oraz respektowania granic kompetencji w zakresie zaleceń dotyczących farmakoterapii.	

3. KSZTAŁCENIE KIERUNKOWE

Kierunkowe efekty uczenia się	Chemia ogólna i żywności	ECTS: 5
Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_UW04 Diet_UW12 Diet_UW13 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu chemii ogólnej oraz chemii żywności, niezbędne do rozumienia budowy, właściwości i przemian składników żywności. Student zapoznaje się z wybranymi pojęciami chemicznymi, zasadami pracy z roztworami, przeliczaniem stężeń, właściwościami fizykochemicznymi substancji oraz znaczeniem parametrów takich jak pH, aktywność wody i właściwości osmolalne w ocenie produktów spożywczych. W ramach przedmiotu omawiane są główne składniki żywności, w tym woda, węglowodany, lipidy, białka, witaminy, składniki mineralne. Treści obejmują właściwości fizykochemiczne składników żywności, ich funkcje technologiczne oraz wzajemne oddziaływania zachodzące w złożonej matrycy żywności. Przedmiot uwzględnia przemiany chemiczne i enzymatyczne składników żywności zachodzące podczas przetwarzania, przechowywania i obróbki termicznej, w tym utlenianie lipidów, zmiany białek i węglowodanów, reakcje brunatnienia enzymatycznego i nieenzymatycznego. Omawiane są także wybrane zagadnienia związane z jakością, bezpieczeństwem i autentycznością żywności w kontekście jej składu chemicznego oraz przemian zachodzących w produktach spożywczych. Część laboratoryjna obejmuje podstawowe oznaczenia i obserwacje właściwości fizykochemicznych wybranych produktów spożywczych, analizę wpływu wybranych czynników na właściwości składników żywności oraz interpretację prostych wyników pomiarowych. Zajęcia przygotowują studenta do dalszego kształcenia w zakresie technologii żywności, analizy żywności, toksykologii żywności, higieny i bezpieczeństwa żywności.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy technologii żywności	ECTS: 3
Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WG16 Diet_UW12	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym definicję, cele i znaczenie technologii żywności w rozwoju produkcji żywności oraz zaspokajaniu potrzeb konsumentów. Student zapoznaje się z podstawowymi uwarunkowaniami przetwórstwa żywności, cechami prawidłowo wytworzonego produktu spożywczego oraz zależnościami między jakością surowca, przebiegiem procesu technologicznego i cechami gotowego produktu. W ramach przedmiotu omawiane są podstawowe operacje i procesy jednostkowe stosowane w przetwarzaniu żywności, w tym operacje wstępne, mechaniczne, termiczne, dyfuzyjne oraz wybrane procesy fizykochemiczne i biotechnologiczne. Treści obejmują wpływ sposobu prowadzenia procesu	

	technologicznego na cechy fizyczne, mikrobiologiczne, sensoryczne i żywieniowe produktów spożywczych. Przedmiot uwzględnia znaczenie zawartości i aktywności wody w żywności, trwałości produktów oraz doboru metod przetwarzania i utrwalania żywności. Omawiane są wybrane metody utrwalania żywności, w tym utrwalanie z wykorzystaniem wysokiej i niskiej temperatury, odwadniania, procesów dyfuzyjnych, substancji osmoaktywnych, zakwaszania, środków konserwujących oraz zmienionej atmosfery. Treści przedmiotu obejmują również zależności między stopniem przetworzenia żywności, zastosowaną technologią, wartością odżywczą, teksturą, trwałością, bezpieczeństwem i jakością produktów spożywczych. Szczególną uwagę zwraca się na rozumienie wpływu procesów technologicznych na właściwości żywności oraz na znaczenie tej wiedzy w kształceniu dietetyka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy żywienia człowieka	ECTS: 6
Diet_WG01 Diet_WG02 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_UW12 Diet_KK03 Diet_KO02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu żywienia człowieka jako obszaru wiedzy naukowej i praktyki związanej ze zdrowiem, stylem życia oraz profilaktyką chorób dietozależnych. Student zapoznaje się z podstawowymi pojęciami dotyczącymi żywności, żywienia, zdrowia, stanu odżywienia, wartości odżywczej produktów spożywczych oraz zasad racjonalnego żywienia. W ramach przedmiotu student porządkuje i wykorzystuje wiedzę dotyczącą trawienia, wchłaniania, transportu i metabolizmu składników odżywczych w kontekście żywienia człowieka. Treści obejmują przemiany energetyczne, zapotrzebowanie organizmu na energię, rolę białek, tłuszczów, węglowodanów (w tym błonnika pokarmowego), witamin, składników mineralnych i wody, a także gospodarkę wodno-elektrolitową oraz podstawowe zagadnienia równowagi kwasowo-zasadowej. Omawiane są również konsekwencje niedoboru i nadmiaru poszczególnych składników oraz wpływ obróbki kulinarnej, przechowywania i przetwarzania żywności na stabilność składników odżywczych i wartość odżywczą produktów. Przedmiot obejmuje charakterystykę podstawowych grup produktów spożywczych jako źródeł energii, makroskładników, witamin, składników mineralnych oraz wybranych składników bioaktywnych, takich jak polifenole, karotenoidy i inne związki obecne w żywności. Student zapoznaje się z zasadami oceny wartości odżywczej żywności, wykorzystaniem tabel składu i wartości odżywczej produktów, normami żywienia oraz modelami racjonalnego żywienia. Część ćwiczeniowa wykorzystuje wiedzę omawianą podczas wykładów i obejmuje pracę z normami żywienia, tabelami wartości odżywczej oraz modelami racjonalnego żywienia. Student wykonuje zadania obliczeniowe i problemowe dotyczące wartości energetycznej diety, zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów, błonnika, witamin, składników mineralnych i wody w produktach oraz grupach produktów spożywczych. Zajęcia rozwijają umiejętność interpretacji norm żywienia, porównywania wartości odżywczej produktów, oceny podstawowych elementów sposobu żywienia oraz formułowania prostych wniosków żywieniowych na podstawie danych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Toksykologia żywności	ECTS: 4
Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_WK01 Diet_UW04 Diet_UW12 Diet_UW13 Diet_KO01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu toksykologii żywności, ze szczególnym uwzględnieniem substancji toksycznych, zanieczyszczeń i niepożądanych składników żywności oraz ich znaczenia dla zdrowia człowieka. Student zapoznaje się z podstawowymi pojęciami toksykologicznymi, takimi jak dawka, narażenie, toksyczność, efekt toksyczny, biotransformacja, kumulacja, wydalanie ksenobiotyków oraz różnica między zagrożeniem a ryzykiem zdrowotnym. W ramach przedmiotu omawiane są główne grupy zagrożeń toksykologicznych związanych z żywnością, w tym naturalnie występujące substancje toksyczne, substancje antyodżywcze, mykotoksyny i inne toksyny biologiczne, metale ciężkie, trwałe zanieczyszczenia organiczne, pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych, azotany i azotyny oraz wybrane substancje migrujące z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Treści obejmują również substancje powstające podczas przetwarzania, przechowywania i obróbki kulinarnej żywności, m.in. akrylamid, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, heterocykliczne aminy aromatyczne, produkty utleniania lipidów oraz izomery trans kwasów tłuszczowych. Przedmiot uwzględnia podstawy oceny ryzyka toksykologicznego, szacowania ekspozycji konsumenta wraz z dietą, interpretacji wybranych wskaźników bezpieczeństwa oraz korzystania z wiarygodnych źródeł informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności. Omawiane są także zasady oceny bezpieczeństwa stosowania dodatków do żywności. Szczególną uwagę poświęca się znaczeniu wiedzy toksykologicznej w pracy dietetyka, w tym identyfikowaniu grup szczególnie wrażliwych, formułowaniu zaleceń ograniczających ekspozycję oraz komunikowaniu ryzyka w sposób rzetelny i proporcjonalny.	

Kierunkowe efekty uczenia się	Analiza i ocena jakości żywności	ECTS: 4
Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_UW04 Diet_UW12 Diet_UW13 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu analizy żywności oraz oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych. Student zapoznaje się z pojęciem jakości żywności, kryteriami jej oceny, rolą analizy żywności w technologii żywności, kontroli jakości i bezpieczeństwie żywności oraz znaczeniem urzędowej kontroli żywności w Polsce i Unii Europejskiej. W ramach przedmiotu omawiane są zasady pobierania, zabezpieczania i przygotowywania próbek żywności do badań, reprezentatywność próbki, podstawy dokumentowania wyników oraz czynniki wpływające na wiarygodność oznaczeń. Treści obejmują również podstawowe zagadnienia dotyczące błędów analitycznych, oceny wyników, niepewności pomiaru, dobrej praktyki laboratoryjnej oraz ogólnych zasad jakości metod analitycznych. Przedmiot uwzględnia przegląd klasycznych i instrumentalnych metod stosowanych w analizie żywności, w tym metod wagowych, miareczkowych, spektrofotometrycznych, refraktometrycznych oraz wybranych metod chromatograficznych i spektroskopowych omawianych na poziomie podstawowym. Student poznaje zastosowanie metod analitycznych w ocenie podstawowych składników żywności, wybranych wyróżników jakości, świeżości, autentyczności oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych. Zajęcia laboratoryjne obejmują zapoznanie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium analizy żywności, przygotowaniem szkła i prostego sprzętu laboratoryjnego, ważeniem, odmierzaniem, przygotowywaniem roztworów oraz podstawowym opracowaniem wyników. Student wykonuje proste oznaczenia fizykochemiczne z wykorzystaniem metod klasycznych i podstawowych technik instrumentalnych, w tym prostych oznaczeń miareczkowych, pomiaru pH, refraktometrii i spektrofotometrii. Zajęcia rozwijają umiejętność prawidłowego posługiwania się podstawowym sprzętem laboratoryjnym, dokumentowania wyników, wykonywania prostych obliczeń oraz interpretowania uzyskanych danych w kontekście jakości żywności.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Technologia przygotowania potraw	ECTS: 4
Diet_WG12 Diet_WG16 Diet_UW05 Diet_UW12 Diet_UO02 Diet_KO01	Treści przedmiotu obejmują praktyczne zagadnienia z zakresu przygotowywania potraw, ze szczególnym uwzględnieniem podstawowych umiejętności kulinarnych niezbędnych w pracy dietetyka. Student zapoznaje się z organizacją pracy w kuchni, zasadami bezpieczeństwa i higieny, doбором surowców, przygotowaniem stanowiska pracy oraz podstawowymi etapami sporządzania potraw. W ramach zajęć student poznaje i ćwiczy podstawowe techniki kulinarne oraz metody obróbki wstępnej i cieplnej żywności, w tym mycie, obieranie, krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie, grillowanie, blanszowanie oraz gotowanie na parze. Treści obejmują także dobór odpowiedniej techniki przygotowania do rodzaju surowca i planowanej potrawy. Przedmiot obejmuje praktyczne przygotowywanie potraw z różnych grup produktów spożywczych, w tym warzyw, owoców, ziemniaków, produktów zbożowych, nasion roślin strączkowych, mleka i przetworów mlecznych, jaj, mięsa, ryb oraz tłuszczów. Student uczy się przygotowywania prostych zup, sosów, dań podstawowych, dodatków do potraw, przekąsek oraz wybranych potraw stosowanych w żywieniu dietetycznym. Zajęcia obejmują również ocenę przygotowanych potraw pod względem smaku, zapachu, wyglądu, konsystencji, estetyki podania, wydajności i przydatności w żywieniu. Student rozwija umiejętność planowania prostych czynności kulinarnych, racjonalnego wykorzystania surowców, utrzymania porządku na stanowisku pracy oraz formułowania podstawowych wniosków dotyczących jakości przygotowanych potraw.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy dietetyki	ECTS: 6
Diet_WG01 Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_KK03 Diet_KO02	Treści przedmiotu obejmują wprowadzenie do dietetyki jako obszaru wiedzy i praktyki zawodowej związanej z profilaktyką zdrowotną, żywieniem osób zdrowych oraz wspomaganiem leczenia wybranych chorób dietozależnych. Student zapoznaje się z podstawowymi pojęciami stosowanymi w dietetyce, rolą dietetyka w ochronie zdrowia, zasadami planowania postępowania dietetycznego oraz znaczeniem diety w utrzymaniu zdrowia i ograniczaniu ryzyka chorób przewlekłych. W ramach przedmiotu omawiane są podstawowe rodzaje diet i modyfikacji żywienia, w tym dieta podstawowa, dieta łatwostrawna oraz wybrane modyfikacje dotyczące wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, błonnika i soli. Treści obejmują zasady doboru diety do celu żywieniowego, stanu zdrowia pacjenta oraz najczęstszych problemów metabolicznych. Przedmiot obejmuje podstawy postępowania dietetycznego w nadmiernej masie ciała, otyłości, insulinooporności, stanie przedcukrzycowym, cukrzycy typu 1, cukrzycy typu 2, cukrzycy ciążowej, dyslipidemiach, nadciśnieniu tętniczym, miażdżycy oraz zespole metabolicznym. Omawiane są	

	patogeneza, obraz kliniczny, znaczenie stylu życia, cele dietoterapii oraz zalecenia żywieniowe wynikające z aktualnych wytycznych towarzystw naukowych i zasad postępowania opartego na dowodach naukowych. Zajęcia obejmują analizę przypadków pacjentów z najczęstszymi zaburzeniami metabolicznymi, dobór zaleceń dietetycznych, modyfikację jadłospisów oraz omawianie trudności związanych z wprowadzaniem zmian żywieniowych. Student uczy się interpretowania informacji dotyczących stanu zdrowia pacjenta, planowania postępowania dietetycznego oraz formułowania realistycznych zaleceń dostosowanych do stanu zdrowia, możliwości i potrzeb pacjenta.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia	ECTS: 4
Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW12 Diet_UW13 Diet_KK01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe metody oceny sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem ich zastosowania w praktyce dietetycznej, poradnictwie żywieniowym i opiece nad pacjentem. Student zapoznaje się z jakościowymi i ilościowymi metodami oceny sposobu żywienia, w tym wywiadem żywieniowym, wywiadem 24-godzinny, dziennikiem żywieniowym, kwestionariuszami częstotliwości spożycia oraz zasadami konstruowania prostych narzędzi do zbierania informacji o sposobie żywienia. W ramach przedmiotu omawiane są zasady interpretacji danych żywieniowych z wykorzystaniem norm żywienia człowieka, tabel wartości odżywczej oraz informacji o spożyciu energii, makroskładników, witamin, składników mineralnych, wody. Treści obejmują ocenę adekwatności spożycia, identyfikowanie podstawowych nieprawidłowości w sposobie żywienia oraz formułowanie wniosków dotyczących jakości diety na poziomie indywidualnym i grupowym. Przedmiot obejmuje również metody oceny stanu odżywienia, w tym pomiary antropometryczne, ocenę masy ciała, wskaźników wagowo-wzrostowych, obwodów ciała, zawartości tkanki tłuszczowej i beztłuszczowej masy ciała oraz podstawową analizę składu ciała. Student zapoznaje się także z formularzami i narzędziami stosowanymi w ocenie ryzyka niedożywienia oraz w dokumentowaniu stanu odżywienia pacjenta, w tym w warunkach szpitalnych i innych jednostkach opieki zdrowotnej. Zajęcia rozwijają umiejętność doboru odpowiedniej metody oceny do celu badania, wieku, stanu zdrowia i możliwości osoby badanej. Student uczy się wykonywania podstawowych pomiarów, opracowywania i interpretowania uzyskanych wyników, rozpoznawania ograniczeń poszczególnych metod oraz formułowania prostych wniosków dotyczących sposobu żywienia i stanu odżywienia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Higiena i bezpieczeństwo żywności	ECTS: 4
Diet_WG12 Diet_WK01 Diet_WK03 Diet_UW04 Diet_UO02 Diet_KO01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu higieny żywności, bezpieczeństwa żywności oraz systemów zapewnienia i zarządzania jakością w produkcji, przetwarzaniu, przechowywaniu i dystrybucji żywności. Student zapoznaje się z podstawowymi regulacjami prawa żywnościowego, wymaganiami higienicznymi obowiązującymi w zakładach żywnościowych oraz różnicą między bezpieczeństwem żywności a bezpieczeństwem żywnościowym. W ramach przedmiotu omawiane są zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, w tym GHP i GMP, a także podstawy systemu HACCP jako narzędzia identyfikowania, oceny i kontroli zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności. Treści obejmują wymagania dotyczące higieny personelu, pomieszczeń, urządzeń, wody, surowców, opakowań, przechowywania, transportu, mycia i dezynfekcji oraz zapobiegania zanieczyszczeniom żywności na kolejnych etapach procesu. Przedmiot uwzględnia podstawy analizy zagrożeń, identyfikowalności w łańcuchu żywnościowym, kontroli wewnętrznej, dokumentowania działań oraz nadzoru nad procesem produkcyjnym. Omawiane są także wybrane elementy ochrony żywności, przeciwdziałania fałszowaniu żywności, ograniczania strat i marnotrawstwa oraz znaczenie systemowego podejścia do jakości i bezpieczeństwa żywności. Zajęcia obejmują opracowywanie prostych procedur, instrukcji i harmonogramów związanych z GHP, GMP oraz HACCP. Student przygotowuje przykładowe schematy procesu technologicznego, identyfikuje możliwe zagrożenia, wskazuje środki kontroli, analizuje wybrane punkty procesu oraz uczy się podstaw dokumentowania działań w systemie zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Szczególną uwagę poświęca się praktycznemu zastosowaniu systemu HACCP w zakładach gastronomicznych, żywieniu zbiorowym i prostych procesach produkcji żywności.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie osób dorosłych	ECTS: 4
Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_WG14	Treści przedmiotu obejmują zasady prawidłowego żywienia zdrowych osób dorosłych na różnych etapach dorosłości, z uwzględnieniem wieku, płci, poziomu aktywności fizycznej, stylu życia oraz zwyczajów i zachowań żywieniowych. Student zapoznaje się z praktycznym zastosowaniem norm żywienia w planowaniu i ocenie sposobu żywienia osób dorosłych, metodami wyznaczania	

Diet_WG15 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_UW12 Diet_KO02	podstawowego i całkowitego zapotrzebowania na energię, oceną aktywności fizycznej oraz znaczeniem prawidłowego bilansu energetycznego w utrzymaniu zdrowia. W ramach przedmiotu omawiane są potrzeby żywieniowe osób dorosłych w zakresie białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, wody. Treści obejmują konsekwencje niewłaściwego spożycia poszczególnych składników diety, znaczenie racjonalnego doboru produktów spożywczych oraz rolę aktywności fizycznej w utrzymaniu zdrowia i sprawności osób dorosłych. Przedmiot uwzględnia sytuację zdrowotną populacji osób dorosłych, najczęstsze problemy zdrowotne i główne przyczyny umieralności, a także znaczenie prawidłowego żywienia jako elementu promocji zdrowia i profilaktyki żywieniowej. Omawiane są modele racjonalnego żywienia, zalecenia dotyczące aktywności fizycznej oraz znaczenie różnych grup produktów spożywczych dla funkcjonowania organizmu człowieka, z uwzględnieniem podstawowych odrębności żywienia zdrowych osób starszych. Zajęcia obejmują praktyczne obliczanie podstawowego i całkowitego zapotrzebowania na energię oraz zapotrzebowania na wybrane składniki odżywcze u osób dorosłych. Student pracuje z normami żywienia, ocenia poziom aktywności fizycznej, analizuje przykładowe sposoby żywienia, ocenia racjonalność spożycia podstawowych grup produktów oraz formułuje podstawowe zalecenia żywieniowe dla zdrowych osób dorosłych na różnych etapach dorosłości.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Fizjologia ruchu	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG04 Diet_WG05 Diet_UW02 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu fizjologii wysiłku fizycznego, ze szczególnym uwzględnieniem znaczenia aktywności ruchowej dla zdrowia człowieka, profilaktyki chorób dietozależnych oraz pracy dietetyka. Student zapoznaje się z podstawowymi pojęciami dotyczącymi aktywności fizycznej, wysiłku, wydolności, sprawności fizycznej, adaptacji wysiłkowej oraz wpływu ruchu na funkcjonowanie organizmu. W ramach przedmiotu omawiane są reakcje i adaptacje organizmu do wysiłku fizycznego, w tym funkcjonowanie układu mięśniowego, krążenia, oddechowego, nerwowego, hormonalnego oraz przemian energetycznych podczas różnych form aktywności. Treści obejmują wykorzystanie substratów energetycznych w czasie wysiłku, znaczenie glukozy, glikogenu, lipidów i białek w pracy mięśni oraz zależności między intensywnością, czasem trwania wysiłku a metabolizmem energetycznym. Przedmiot uwzględnia wpływ aktywności fizycznej na skład ciała, gospodarkę węglowodanową i lipidową, wrażliwość insulinową, ciśnienie tętnicze, stan układu kostno-mięśniowego oraz ogólną sprawność i jakość życia. Omawiane są także konsekwencje hipokinezy, siedzącego trybu życia i niewystarczającej aktywności fizycznej dla zdrowia osób dorosłych. Treści przedmiotu obejmują również podstawowe zalecenia dotyczące aktywności fizycznej w różnych grupach populacyjnych oraz znaczenie doboru rodzaju, intensywności i częstotliwości wysiłku w profilaktyce i wspomaganiu postępowania żywieniowego. Szczególną uwagę poświęca się znaczeniu wiedzy z zakresu fizjologii ruchu w pracy dietetyka, zwłaszcza w ocenie stylu życia, planowaniu zaleceń żywieniowych oraz edukacji zdrowotnej pacjentów i osób zdrowych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Psychologia zdrowia	ECTS: 3
Diet_WG02 Diet_WG03 Diet_UW09 Diet_UK01 Diet_KK02 Diet_KR02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu psychologii zdrowia oraz jej znaczenie dla rozumienia zachowań zdrowotnych, stylu życia i funkcjonowania człowieka w zdrowiu oraz chorobie. Student zapoznaje się z miejscem psychologii zdrowia wśród innych nauk, podejściem patogenetycznym i salutogenetycznym oraz ich znaczeniem dla praktyki osób pracujących w obszarze zdrowia. W ramach przedmiotu omawiane są psychologiczne, społeczne i behawioralne uwarunkowania zdrowia, w tym rola osobowości, przekonań, motywacji, postaw zdrowotnych, poczucia kontroli, stresu oraz wsparcia społecznego. Treści obejmują znaczenie stylu życia, aktywności fizycznej, zachowań żywieniowych i innych zachowań prozdrowotnych oraz antyzdrowotnych dla stanu zdrowia człowieka. Przedmiot uwzględnia mechanizmy kształtowania i modyfikacji zachowań zdrowotnych, ze szczególnym uwzględnieniem zmiany nawyków żywieniowych, motywowania do działań prozdrowotnych oraz barier utrudniających wprowadzanie zaleceń zdrowotnych. Omawiane są także psychologiczne aspekty funkcjonowania osób z chorobami przewlekłymi, adaptacja do choroby, współpraca ze specjalistami oraz znaczenie komunikacji i wsparcia w procesie leczenia i zmiany stylu życia. Treści przedmiotu obejmują również podstawy profilaktyki i promocji zdrowia, zasady projektowania działań psychoedukacyjnych oraz analizę wybranych programów ukierunkowanych na wzmacnianie zdrowia i ograniczanie zachowań ryzykownych. Szczególną uwagę poświęca się znaczeniu psychologii	

	zdrowia w pracy dietetyka, zwłaszcza w edukacji żywieniowej, wspieraniu pacjenta w zmianie zachowań oraz komunikowaniu zaleceń w sposób dostosowany do potrzeb i możliwości odbiorcy.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Wartość odżywcza żywności	ECTS: 3
Diet_WG10 Diet_WG11 Diet_UW12 Diet_KO02	Treści przedmiotu obejmują praktyczne zagadnienia związane z obliczaniem, porównywaniem, interpretowaniem i przedstawianiem wartości odżywczej produktów spożywczych, potraw i posiłków. Student wykorzystuje wcześniej zdobytą wiedzę dotyczącą składników odżywczych i wartości odżywczej żywności do pracy z danymi liczbowymi, etykietami produktów, programami dietetycznymi oraz informacjami żywieniowymi udostępnianymi przez producentów. W ramach przedmiotu omawiane są zasady ustalania wartości energetycznej i odżywczej produktów, receptur, potraw i posiłków, z uwzględnieniem wielkości porcji, składu receptury, wydajności potraw, strat technologicznych oraz zmian zachodzących podczas obróbki kulinarnej i przechowywania. Treści obejmują korzystanie z programów wspomagających obliczanie wartości odżywczej, baz danych, tabel składu żywności oraz informacji zawartych na etykietach produktów. Przedmiot uwzględnia zasady znakowania wartością odżywczą żywności, deklarowania zawartości składników odżywczych oraz interpretowania informacji żywieniowych umieszczanych na opakowaniach. Omawiane są także wybrane systemy wspierające konsumenta w ocenie jakości żywieniowej produktów, w tym znakowanie front-of-pack, takie jak Nutri-Score, oraz możliwości i ograniczenia tego typu rozwiązań. Treści przedmiotu obejmują porównywanie wartości odżywczej różnych surowców, produktów przetworzonych i potraw, ocenę wpływu składu produktu oraz sposobu przygotowania na jego wartość żywieniową, a także praktyczne zastosowanie wybranych wskaźników i narzędzi, takich jak indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny oraz wymienniki węglowodanowe. Student uczy się również przygotowywania prostych i zrozumiałych informacji edukacyjnych dotyczących wartości odżywczej żywności.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Towaroznawstwo żywności	ECTS: 3
Diet_WG11 Diet_WG12 Diet_UW12 Diet_KO01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu towaroznawstwa żywności, w tym pojęcie towaru, żywności, produktu spożywczego, jakości handlowej, jakości zdrowotnej, jakości sensorycznej oraz przydatności konsumenckiej produktów spożywczych. Student zapoznaje się z zasadami klasyfikacji żywności, czynnikami warunkującymi jej jakość oraz podstawowymi kryteriami oceny towaroznawczej. W ramach przedmiotu omawiane są metody oceny jakości żywności, w tym ocena sensoryczna, analiza informacji na opakowaniu, ocena cech fizycznych produktu, warunków przechowywania, trwałości, oznakowania oraz zgodności produktu z wymaganiami jakościowymi. Treści obejmują również podstawowe zagadnienia normalizacji, dokumentów normalizacyjnych, klasyfikacji produktów spożywczych oraz znaczenia dodatków do żywności w kształtowaniu cech jakościowych produktów. Przedmiot obejmuje charakterystykę wybranych grup towarowych żywności, w tym produktów zbożowych, pieczywa, wyrobów ciastkarskich i cukierniczych, mleka i przetworów mlecznych, jaj, mięsa i przetworów mięsnych, ryb, tłuszczów, przetworów owocowo-warzywnych, soków, napojów bezalkoholowych, wód, koncentratów spożywczych oraz wybranych produktów codziennego spożycia, takich jak kawa, herbata i kakao. Omawiane są ich podział, cechy jakościowe, wymagania przechowalnicze, możliwe wady oraz czynniki wpływające na wartość użytkową i konsumencką. Zajęcia rozwijają umiejętność rozpoznawania cech jakościowych produktów spożywczych, porównywania produktów w obrębie tej samej grupy towarowej, interpretowania informacji handlowych i jakościowych oraz formułowania wniosków dotyczących jakości i przydatności produktów żywnościowych w żywieniu człowieka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie w stanach chorobowych	ECTS: 4
Diet_WG07 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują zasady żywienia i postępowania dietetycznego w wybranych stanach chorobowych, ze szczególnym uwzględnieniem chorób przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, dróg żółciowych, nerek oraz stanów ostrych i infekcyjnych. Student zapoznaje się z patogenezą, obrazem klinicznym i konsekwencjami żywieniowymi chorób, a także ze znaczeniem diety jako elementu wspomagającego leczenie, rekonwalescencję i poprawę jakości życia pacjenta. W ramach przedmiotu omawiane są zasady doboru i modyfikacji diety w zależności od rodzaju choroby, objawów, tolerancji produktów, stanu odżywienia pacjenta oraz aktualnych zaleceń klinicznych. Treści obejmują m.in. modyfikację konsystencji posiłków, zawartości błonnika, tłuszczu, białka, sodu, potasu, fosforu, płynów i innych składników istotnych w postępowaniu dietetycznym.	

	Przedmiot uwzględnia również podstawy żywienia w stanach przebiegających z gorączką, osłabieniem, zmniejszonym apetytem, biegunką, wymiotami i zwiększonym zapotrzebowaniem metabolicznym. Student zapoznaje się z zaleceniami żywieniowymi wynikającymi z aktualnych wytycznych towarzystw naukowych oraz zasad postępowania opartego na dowodach naukowych. Zajęcia obejmują analizę przypadków pacjentów z wybranymi chorobami, dobór zaleceń żywieniowych, modyfikację jadłospisów, ocenę tolerancji produktów i posiłków oraz omawianie trudności związanych z realizacją zaleceń. Student uczy się planowania postępowania dietetycznego, dostosowywania diety do objawów, wyników badań, stanu odżywienia i możliwości pacjenta oraz formułowania zaleceń przydatnych w praktyce dietetycznej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywienie wieku rozwojowego	ECTS: 5
Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_KO02	Treści przedmiotu obejmują zasady żywienia w okresie rozwojowym człowieka, od etapu przedkoncepcyjnego, przez ciążę, połóg i laktację, okres niemowlęcy, dzieciństwo i adolescencję, do osiągnięcia dorosłości. Student zapoznaje się ze znaczeniem prawidłowego żywienia dla rozwoju organizmu, programowania zdrowia, przebiegu ciąży, laktacji, wzrastania, dojrzewania oraz kształtowania nawyków żywieniowych. W ramach przedmiotu omawiane są zasady żywienia kobiet planujących ciążę, kobiet ciężarnych i karmiących, z uwzględnieniem zapotrzebowania na energię, makroskładniki, witaminy, składniki mineralne i wodę. Treści obejmują konsekwencje niedoborów i nadmiarów żywieniowych, zasady suplementacji, znaczenie sposobu żywienia matki dla przebiegu ciąży i laktacji, skład mleka kobiecego oraz podstawowe problemy żywieniowe występujące w okresie ciąży, porodu i karmienia piersią. Przedmiot obejmuje również żywienie niemowląt, małych dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym oraz młodzieży. Omawiane są normy i zalecenia żywieniowe dla poszczególnych etapów rozwoju, zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze, rozszerzanie diety niemowlęcia, dobór produktów spożywczych, planowanie posiłków oraz znaczenie środowiska rodzinnego, przedszkolnego i szkolnego w kształtowaniu sposobu żywienia. Treści przedmiotu uwzględniają ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia kobiet w ciąży, kobiet karmiących, dzieci i młodzieży, a także identyfikowanie najczęstszych błędów żywieniowych w okresie rozwojowym. Student uczy się analizowania prostych przypadków, korygowania nieprawidłowych jadłospisów, planowania zaleceń żywieniowych oraz dobierania metod edukacji żywieniowej do wieku, etapu rozwoju i potrzeb odbiorcy.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy komunikacji z pacjentem	ECTS: 3
Diet_WG03 Diet_UW09 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_KR01 Diet_KR02	Treści przedmiotu obejmują praktyczne przygotowanie studenta do prowadzenia profesjonalnej rozmowy z pacjentem w pracy dietetyka. Student ćwiczy podstawowe umiejętności komunikacyjne, takie jak aktywne słuchanie, zadawanie pytań otwartych i zamkniętych, parafrazowanie, podsumowywanie, doprecyzowywanie wypowiedzi pacjenta oraz sprawdzanie, czy pacjent rozumie przekazywane informacje. W ramach zajęć student uczy się budowania atmosfery zaufania, rozpoczynania i kończenia rozmowy, formułowania celu spotkania oraz dostosowywania sposobu komunikacji do wieku, sytuacji zdrowotnej, poziomu wiedzy i potrzeb pacjenta. Treści obejmują także zasady posługiwania się językiem prostym, zrozumiałym i nieoceniającym oraz unikania komunikatów zawstydzających, moralizujących lub wzbudzających nieuzasadniony lęk. Zajęcia obejmują ćwiczenie przekazywania informacji i zaleceń w sposób jasny, konkretny, uporządkowany i możliwy do zastosowania przez pacjenta. Student uczy się udzielania informacji zwrotnej, reagowania na pytania i wątpliwości pacjenta, omawiania trudności w realizacji zaleceń oraz wspierania pacjenta w rozumieniu znaczenia proponowanych zmian. Treści przedmiotu uwzględniają również komunikację w trudniejszych sytuacjach, w tym rozmowę z pacjentem z niską motywacją, oporem, nierealistycznymi oczekiwaniami, poczuciem winy lub trudnością w przestrzeganiu ustaleń. Student analizuje przykładowe sytuacje komunikacyjne, uczestniczy w scenkach, poprawia błędnie sformułowane wypowiedzi oraz ćwiczy komunikację opartą na szacunku, poufności, odpowiedzialności zawodowej i świadomości granic kompetencji dietetyka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietoterapia w wybranych jednostkach chorobowych	ECTS: 4
Diet_WG07 Diet_WG08 Diet_WG14	Treści przedmiotu obejmują zasady postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych i stanach klinicznych wymagających indywidualizacji zaleceń żywieniowych. Student zapoznaje się z patogenezą, obrazem klinicznym, konsekwencjami żywieniowymi chorób oraz	

Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_KK02	znaczeniem dietoterapii jako elementu wspomagającego leczenie, rekonwalescencję i poprawę jakości życia pacjenta. W ramach przedmiotu omawiane jest postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach endokrynologicznych, onkologicznych, neurologicznych, układu kostno-stawowego, chorobach autoimmunologicznych oraz innych przewlekłych stanach zdrowotnych wymagających modyfikacji sposobu żywienia. Treści obejmują m.in. żywienie w chorobach tarczycy, PCOS, chorobach nowotworowych, osteoporozie, dnę moczanową, chorobach neurodegeneracyjnych, po udarze. Przedmiot uwzględnia planowanie dietoterapii na podstawie stanu odżywienia, wyników badań, objawów, leczenia farmakologicznego, chorób współistniejących, możliwości pacjenta oraz aktualnych wytycznych towarzystw naukowych i zasad postępowania opartego na dowodach naukowych. Szczególną uwagę poświęca się sytuacjom wymagającym priorytetyzacji zaleceń, współpracy z lekarzem i innymi specjalistami oraz rozpoznawania granic kompetencji dietetyka. Zajęcia obejmują analizę przypadków pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi, planowanie postępowania dietetycznego, dobór zaleceń żywieniowych, modyfikację jadłospisów oraz omawianie trudności związanych z realizacją zaleceń w chorobach przewlekłych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Poradnictwo dietetyczne	ECTS: 4
Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_UK03 Diet_UO03 Diet_KR01	Treści przedmiotu obejmują praktyczne zagadnienia związane z prowadzeniem poradnictwa dietetycznego u osób zdrowych i chorych. Student zapoznaje się z celami poradnictwa dietetycznego, zadaniami dietetyka, organizacją konsultacji dietetycznej oraz etapami pracy z pacjentem, od zebrania informacji, przez ocenę sytuacji żywieniowej i zdrowotnej, do opracowania zaleceń oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. W ramach zajęć student uczy się przygotowywania i wykorzystywania kwestionariusza wywiadu zdrowotno-żywieniowego oraz prowadzenia wywiadu dotyczącego sposobu żywienia, stylu życia, stanu zdrowia, preferencji żywieniowych, trudności organizacyjnych i możliwości pacjenta. Treści obejmują również wykorzystanie wybranych metod oceny sposobu żywienia jako uzupełnienia wywiadu dietetycznego. Przedmiot obejmuje ocenę stanu odżywienia w poradnictwie dietetycznym, w tym interpretację podstawowych pomiarów antropometrycznych, analizę składu ciała metodą impedancji bioelektrycznej oraz wykorzystanie wybranych wyników badań laboratoryjnych w ocenie sytuacji pacjenta. Student analizuje przykładowe przypadki, identyfikuje najważniejsze problemy żywieniowe oraz dobiera kierunek postępowania dietetycznego do potrzeb osoby zdrowej lub chorej. Zajęcia obejmują planowanie porady żywieniowej, formułowanie zaleceń, przygotowywanie prostych materiałów edukacyjnych oraz prowadzenie edukacji żywieniowej dostosowanej do wieku, stanu zdrowia i potrzeb odbiorcy, w tym dzieci, dorosłych i osób z wybranymi problemami zdrowotnymi. Student rozwija umiejętność analizy przypadku, opracowywania praktycznych zaleceń, doboru formy edukacji oraz dokumentowania podstawowych elementów pracy dietetycznej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Etyka w zawodzie dietetyka	ECTS: 1
Diet_WK03 Diet_UO02 Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KO01 Diet_KR01 Diet_KR02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu etyki zawodowej dietetyka oraz odpowiedzialności związanej z wykonywaniem zawodu w obszarze żywienia, poradnictwa dietetycznego, edukacji i profilaktyki zdrowotnej. Student zapoznaje się z zasadami profesjonalnego postępowania, rzetelności, odpowiedzialności za przekazywane informacje oraz znaczeniem zaufania w relacji dietetyk–pacjent. W ramach przedmiotu omawiane są prawa pacjenta, poszanowanie godności, autonomii i prywatności osoby korzystającej z porady dietetycznej, poufność oraz ochrona danych dotyczących zdrowia i sposobu żywienia. Treści obejmują również granice kompetencji dietetyka, zasady współpracy z lekarzem i innymi specjalistami oraz konieczność kierowania pacjenta do właściwego specjalisty w sytuacjach wykraczających poza kompetencje dietetyka. Przedmiot uwzględnia analizę wybranych dylematów etycznych w pracy dietetyka, w tym konfliktu interesów, presji pacjenta, komunikowania ryzyka, odpowiedzialnego odnoszenia się do suplementów diety, diet alternatywnych, reklamy i treści publikowanych w mediach społecznościowych. Student zapoznaje się z zasadami podejmowania decyzji etycznych oraz rozpoznawania sytuacji wymagających szczególnej ostrożności zawodowej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietetyka – repetytorium	ECTS: 4
Diet_WG14 Diet_WG15	Treści przedmiotu obejmują podsumowanie i praktyczne zastosowanie wiedzy oraz umiejętności zdobytych w ramach przedmiotów kliniczno-dietetycznych, w szczególności podstaw dietetyki, żywienia w stanach chorobowych oraz dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych. Zajęcia	

Diet_WG18 Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KK03	mają charakter ćwiczeniowy i koncentrują się na analizie przypadków pacjentów z różnymi problemami zdrowotnymi, w tym pacjentów z wielochorobowością. W ramach zajęć student analizuje informacje dotyczące stanu zdrowia pacjenta, sposobu żywienia, stanu odżywienia, wyników badań, objawów, stosowanego leczenia, stylu życia oraz możliwości realizacji zaleceń. Treści obejmują identyfikowanie głównych problemów żywieniowych, ustalanie priorytetów postępowania dietetycznego, dobór zaleceń oraz dostosowywanie ich do sytuacji klinicznej i życiowej pacjenta. Przedmiot obejmuje pracę z przypadkami pacjentów z chorobami metabolicznymi, chorobami przewodu pokarmowego, chorobami nerek, chorobami układu krążenia, chorobami endokrynologicznymi, onkologicznymi, neurologicznymi oraz innymi przewlekłymi stanami zdrowotnymi. Szczególną uwagę poświęca się sytuacjom, w których współwystępowanie kilku chorób wymaga modyfikacji standardowych zaleceń, kompromisu dietetycznego, współpracy z innymi specjalistami oraz rozpoznania granic kompetencji dietetyka. Zajęcia obejmują opracowywanie planu postępowania dietetycznego, modyfikację jadłospisów, formułowanie zaleceń, przygotowywanie krótkich informacji dla pacjenta oraz omawianie trudności związanych z realizacją zaleceń. Student rozwija umiejętność integrowania wiedzy, podejmowania decyzji dietetycznych na podstawie danych, argumentowania proponowanego postępowania oraz komunikowania zaleceń w sposób zrozumiały, realistyczny i zgodny z aktualną wiedzą.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Suplementy diety, żywność funkcjonalna i medyczna	ECTS: 4
Diet_WG10 Diet_WG12 Diet_WG18 Diet_WK01 Diet_UW12 Diet_KK02	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia dotyczące suplementów diety, żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, ze szczególnym uwzględnieniem różnic między tymi kategoriami produktów, ich przeznaczenia, zasad stosowania, znakowania oraz miejsca w żywieniu człowieka. Student zapoznaje się z definicjami, podstawowymi wymaganiami prawnymi, zasadami wprowadzania produktów do obrotu oraz ograniczeniami dotyczącymi prezentowania żywności i suplementów jako środków o działaniu leczniczym. W ramach przedmiotu omawiane są składniki bioaktywne występujące w żywności funkcjonalnej i suplementach diety, w tym witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, błonnik, probiotyki, prebiotyki, polifenole, karotenoidy, fitosterole, ekstrakty roślinne oraz inne substancje wykorzystywane w produktach o deklarowanym wpływie na funkcjonowanie organizmu. Treści obejmują źródła tych składników, ich potencjalne znaczenie żywieniowe, możliwe korzyści, ograniczenia stosowania oraz bezpieczeństwo w zależności od dawki, formy chemicznej, sposobu użycia i grupy odbiorców. Przedmiot uwzględnia zasady znakowania suplementów diety, żywności funkcjonalnej i żywności medycznej, interpretowania składu produktów, porcji zalecanej do spożycia, ostrzeżeń, przeciwwskazań oraz informacji kierowanych do konsumenta lub pacjenta. Omawiane są również oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, różnice między informacją dopuszczalną a przekazem wprowadzającym w błąd oraz rola marketingu w kształtowaniu decyzji konsumenckich. Treści przedmiotu obejmują także ocenę zasadności stosowania suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w wybranych sytuacjach żywieniowych i zdrowotnych. Student uczy się analizowania etykiet, porównywania produktów, rozpoznawania potencjalnych zagrożeń wynikających z nadmiernej lub nieuzasadnionej suplementacji oraz przygotowywania rzetelnych informacji edukacyjnych dla pacjentów dotyczących bezpiecznego stosowania suplementów, żywności funkcjonalnej i produktów medycznych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Opieka dietetyczna w szpitalu	ECTS: 4
Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_WG18 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UO02 Diet_UO03 Diet_KO01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia dotyczące organizacji opieki dietetycznej nad pacjentem hospitalizowanym oraz roli dietetyka w zespole terapeutycznym. Student zapoznaje się z zasadami żywienia pacjentów w warunkach szpitalnych, dokumentowania działań dietetycznych oraz współpracy z personelem medycznym. W ramach przedmiotu omawiana jest ocena stanu odżywienia pacjenta w szpitalu, z uwzględnieniem masy ciała, zmian masy ciała, apetytu, możliwości przyjmowania pokarmu, objawów ze strony przewodu pokarmowego, wyników badań laboratoryjnych oraz ryzyka niedożywienia. Treści obejmują także podstawowe zasady szacowania potrzeb żywieniowych pacjenta, w tym zapotrzebowania na energię, białko i płyny. Przedmiot uwzględnia klasyfikację i zastosowanie podstawowych diet szpitalnych, dobór diety do stanu pacjenta, modyfikację konsystencji posiłków, wzbogacanie diety oraz monitorowanie tolerancji i spożycia posiłków. Omawiane są również podstawowe informacje dotyczące doustnego wspomagania żywieniowego oraz ogólne zasady kwalifikowania pacjentów do żywienia dojelitowego lub pozajelitowego, z uwzględnieniem roli dietetyka w ocenie potrzeb żywieniowych i współpracy z zespołem medycznym.	

	Zajęcia obejmują analizę prostych opisów przypadków, ocenę ryzyka niedożywienia, dobór diety szpitalnej, obliczanie podstawowych potrzeb żywieniowych oraz przygotowanie krótkich zaleceń dietetycznych dostosowanych do stanu pacjenta.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	ECTS: 4
Diet_WG02 Diet_WK01 Diet_WK02 Diet_WK04 Diet_UW09 Diet_UW10 Diet_UK01 Diet_UK03 Diet_KO03 Diet_KR01	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu edukacji żywieniowej i promocji zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem roli dietetyka w kształtowaniu wiedzy, postaw i zachowań sprzyjających zdrowiu. Student zapoznaje się z różnicą między poradnictwem dietetycznym, edukacją żywieniową i promocją zdrowia, a także z celami działań edukacyjnych prowadzonych wśród różnych grup odbiorców. W ramach przedmiotu omawiane są zasady planowania edukacji żywieniowej, w tym rozpoznawanie potrzeb edukacyjnych, określanie grupy docelowej, formułowanie celów, dobór treści, metod, narzędzi i form przekazu. Treści obejmują edukację dzieci, młodzieży, osób dorosłych, osób starszych, rodziców, pacjentów oraz wybranych grup społecznych, z uwzględnieniem dostosowania komunikatu do wieku, poziomu wiedzy, możliwości i potrzeb odbiorców. Przedmiot uwzględnia metody i narzędzia edukacji żywieniowej, takie jak pogadanka, warsztat, dyskusja, pokaz, praca z etykietą, quiz, prezentacja, infografika, ulotka, karta pracy, materiał dla pacjenta oraz edukacja prowadzona z wykorzystaniem mediów cyfrowych. Omawiane są także zasady przygotowywania rzetelnych, zrozumiałych i atrakcyjnych materiałów edukacyjnych oraz przeciwdziałania dezinformacji żywieniowej, uproszczeniom i treściom pseudonaukowym. Zajęcia obejmują projektowanie prostych działań edukacyjnych i promujących zdrowie, przygotowywanie scenariuszy zajęć, opracowywanie materiałów edukacyjnych, analizę przykładowych komunikatów żywieniowych oraz planowanie sposobów oceny skuteczności działań edukacyjnych. Student rozwija umiejętność tworzenia i prezentowania treści żywieniowych w sposób dostosowany do odbiorcy, praktyczny, etyczny i oparty na aktualnej wiedzy.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywność osób o zwiększonej aktywności fizycznej	ECTS: 4
Diet_WG02 Diet_WG13 Diet_WG14 Diet_WG15 Diet_UW06 Diet_UW08 Diet_KO02	Treści przedmiotu obejmują zasady żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej, w tym osób trenujących rekreacyjnie, regularnie ćwiczących oraz uprawiających wybrane dyscypliny sportowe. Student zapoznaje się z rodzajami wysiłku fizycznego, podstawową charakterystyką aktywności wytrzymałościowej, siłowej, szybkościowo-siłowej i mieszanej oraz ich znaczeniem dla planowania żywienia. W ramach przedmiotu omawiane są potrzeby energetyczne i odżywcze osób aktywnych fizycznie, z uwzględnieniem rodzaju, intensywności, częstotliwości i czasu trwania wysiłku. Treści obejmują znaczenie białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, wody i elektrolitów w diecie osób aktywnych, a także podstawowe zasady komponowania posiłków przed wysiłkiem, w jego trakcie i po zakończeniu aktywności fizycznej. Przedmiot uwzględnia podstawowe zalecenia żywieniowe dla osób podejmujących różne formy aktywności, w tym aktywność rekreacyjną, sporty wytrzymałościowe, siłowe i szybkościowo-siłowe. Omawiane są także zasady nawodnienia, uzupełniania strat wodno-elektrolitowych, wspierania regeneracji oraz dostosowywania żywienia do celu aktywności, takiego jak poprawa wydolności, budowanie masy mięśniowej, redukcja tkanki tłuszczowej lub utrzymanie zdrowia. Treści przedmiotu obejmują również wybrane zagadnienia dotyczące suplementacji u osób aktywnych fizycznie, z uwzględnieniem zasadności stosowania, bezpieczeństwa, możliwych korzyści i ograniczeń. Student uczy się analizowania przykładowych przypadków, obliczania zapotrzebowania energetycznego i podstawowych potrzeb żywieniowych, oceny sposobu żywienia osób aktywnych oraz formułowania prostych zaleceń dostosowanych do rodzaju aktywności, celu treningowego i możliwości danej osoby.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa I – niekliniczna Gastronomia i żywienie zbiorowe	ECTS: 15
Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_UO01 Diet_UO02	Treści praktyki obejmują zapoznanie studenta z organizacją pracy jednostki prowadzącej działalność gastronomiczną lub żywienie zbiorowe, ze szczególnym uwzględnieniem roli dietetyka w planowaniu, przygotowywaniu, kontroli i dystrybucji posiłków. Student poznaje strukturę organizacyjną placówki, zakres zadań poszczególnych stanowisk, zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz podstawowe procedury obowiązujące w jednostkach żywienia zbiorowego. W ramach praktyki student zapoznaje się z procesem technologicznym przygotowywania potraw i posiłków, w tym z przyjmowaniem i oceną jakości surowców, magazynowaniem, obróbką wstępną i cieplną, porcjowaniem, dystrybucją oraz przechowywaniem żywności i gotowych posiłków. Treści obejmują również zasady higieny produkcji, zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym, kontroli	

Diet_U003 Diet_UU01 Diet_KK02 Diet_KO01 Diet_KR01	temperatur, minimalizacji strat surowców oraz zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Student analizuje dokumentację funkcjonującą w jednostce, w szczególności dokumentację dotyczącą dostaw, magazynowania, procesu produkcyjnego, higieny, kontroli jakości oraz systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności. W miarę możliwości organizacyjnych placówki student uczestniczy pod nadzorem w wybranych czynnościach związanych z przygotowywaniem, wydawaniem i kontrolą posiłków oraz formułuje wnioski dotyczące organizacji pracy, jakości żywności, bezpieczeństwa żywienia i potencjalnych usprawnień w danej jednostce.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa I – niekliniczna Produkcja i przetwórstwo żywności	ECTS: 15
Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_U001 Diet_U002 Diet_U003 Diet_UU01 Diet_KK02 Diet_KO01 Diet_KR01	Treści praktyki obejmują zapoznanie studenta z organizacją pracy zakładu produkcji lub przetwórstwa żywności oraz ze specyfiką procesów technologicznych właściwych dla profilu danej jednostki. Student poznaje strukturę organizacyjną zakładu, podstawowe zasady funkcjonowania poszczególnych działów, warunki pracy, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz znaczenie jakości i bezpieczeństwa żywności w procesie produkcyjnym. W ramach praktyki student zapoznaje się z wybranymi etapami procesu technologicznego, takimi jak przyjmowanie i kontrola surowców, przygotowanie surowców do produkcji, prowadzenie operacji jednostkowych, utrwalanie, pakowanie, znakowanie, magazynowanie i dystrybucja produktów. Treści obejmują również czynniki wpływające na jakość, trwałość, wartość odżywczą i bezpieczeństwo produktów spożywczych, a także zasady higieny produkcji i zapobiegania zanieczyszczeniom fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym. Student zapoznaje się z dokumentacją technologiczną, produkcyjną i jakościową funkcjonującą w zakładzie, w tym z instrukcjami, procedurami, zapisami kontroli oraz dokumentacją dotyczącą systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności. W miarę możliwości organizacyjnych jednostki student uczestniczy pod nadzorem w wybranych czynnościach produkcyjnych lub kontrolnych oraz analizuje znaczenie stosowanych procedur dla bezpieczeństwa produktu, organizacji pracy i odpowiedzialności zawodowej osób uczestniczących w procesie produkcji żywności.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa I – niekliniczna Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności.	ECTS: 15
Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_U001 Diet_U002 Diet_U003 Diet_UU01 Diet_KK02 Diet_KO01 Diet_KR01	Treści praktyki obejmują zapoznanie studenta z organizacją pracy jednostki zajmującej się oceną jakości i bezpieczeństwa żywności, w szczególności laboratorium badawczego, zakładowego, kontrolnego lub innej jednostki wykonującej zadania związane z nadzorem nad jakością żywności. Student poznaje strukturę organizacyjną jednostki, zasady obiegu próbek, podstawowe procedury pracy, wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zasady dobrej praktyki laboratoryjnej lub kontrolnej. W ramach praktyki student zapoznaje się z zakresem badań lub czynności kontrolnych realizowanych w danej jednostce, rodzajami stosowanych metod analitycznych, sposobem pobierania, oznaczania, przygotowywania, przechowywania i dokumentowania próbek oraz zasadami interpretacji wyników w odniesieniu do obowiązujących norm, wymagań jakościowych lub procedur wewnętrznych. Treści obejmują również znaczenie wyników badań i kontroli dla oceny jakości zdrowotnej, handlowej i technologicznej żywności. Student analizuje dokumentację laboratoryjną, kontrolną lub jakościową, w tym procedury badawcze, instrukcje stanowiskowe, zapisy pomiarów, wyniki badań, dokumentację archiwizacyjną oraz zasady raportowania niezgodności. W miarę możliwości organizacyjnych jednostki student uczestniczy pod nadzorem w prostych czynnościach analitycznych, kontrolnych lub dokumentacyjnych oraz formułuje wnioski dotyczące znaczenia kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności w ochronie zdrowia konsumenta oraz w pracy dietetyka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa II – kliniczna Dietetyka kliniczna — opieka instytucjonalna	ECTS: 15
Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_U001 Diet_U002	Treści praktyki obejmują zapoznanie studenta z organizacją opieki dietetycznej w podmiocie leczniczym lub placówce opieki instytucjonalnej, ze szczególnym uwzględnieniem roli dietetyka w zespole terapeutycznym. Student poznaje strukturę organizacyjną placówki, zasady funkcjonowania oddziałów lub jednostek opieki, organizację żywienia pacjentów, zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz podstawowe procedury obowiązujące w pracy z pacjentem. W ramach praktyki student zapoznaje się z charakterystyką pacjentów objętych opieką instytucjonalną, w tym z najczęstszymi problemami zdrowotnymi, ryzykiem niedożywienia, szczególnymi potrzebami żywieniowymi oraz znaczeniem żywienia w procesie leczenia, rekonwalescencji i poprawy jakości życia pacjenta. Treści obejmują ocenę stanu odżywienia, analizę	

Diet_U003 Diet_UU01 Diet_KK02 Diet_KO01 Diet_KR01	informacji klinicznych istotnych dla postępowania dietetycznego, stosowanie podstawowych narzędzi przesiewowych oraz planowanie działań żywieniowych dostosowanych do stanu pacjenta. Student zapoznaje się z dokumentacją medyczną i dietetyczną w zakresie niezbędnym do planowania oraz monitorowania opieki żywieniowej. W miarę możliwości organizacyjnych placówki uczestniczy pod nadzorem w przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego, ocenie stanu odżywienia, planowaniu zaleceń żywieniowych, dokumentowaniu działań dietetycznych oraz współpracy z personelem medycznym. Szczególną uwagę poświęca się zasadom komunikacji z pacjentem, poszanowaniu jego godności i autonomii, ochronie danych, odpowiedzialności zawodowej oraz granicom kompetencji dietetyka	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa II – kliniczna Poradnictwo dietetyczne — opieka ambulatoryjna	ECTS: 15
Diet_WG18 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW08 Diet_UW09 Diet_U001 Diet_U002 Diet_U003 Diet_UU01 Diet_KK02 Diet_KO01 Diet_KR01	Treści praktyki obejmują zapoznanie studenta z organizacją pracy gabinetu dietetycznego, poradni dietetycznej, poradni specjalistycznej lub innej jednostki prowadzącej indywidualne poradnictwo żywieniowe. Student poznaje zasady organizacji konsultacji, dokumentowania pracy z pacjentem, prowadzenia edukacji żywieniowej oraz planowania postępowania dietetycznego w warunkach ambulatoryjnych. W ramach praktyki student zapoznaje się z najczęstszymi problemami żywieniowymi i dietozależnymi występującymi u pacjentów korzystających z poradnictwa dietetycznego. Treści obejmują przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, ocenę sposobu żywienia i stylu życia, identyfikowanie czynników ryzyka, formułowanie celów interwencji dietetycznej oraz opracowywanie zaleceń żywieniowych, jadłospisów i materiałów edukacyjnych dostosowanych do potrzeb, możliwości i stanu zdrowia pacjenta. Student uczestniczy pod nadzorem w działaniach związanych z prowadzeniem konsultacji dietetycznych, edukacją żywieniową, monitorowaniem realizacji zaleceń oraz wspieraniem pacjenta w procesie zmiany nawyków żywieniowych. Praktyka obejmuje również analizę znaczenia komunikacji interpersonalnej, motywowania pacjenta, budowania profesjonalnej relacji oraz respektowania granic kompetencji zawodowych. Szczególną uwagę poświęca się odpowiedzialności dietetyka za rzetelność przekazywanych informacji, ochronę danych pacjenta oraz współpracę z lekarzem i innymi specjalistami ochrony zdrowia.	

4. KSZTAŁCENIE KONTEKSTOWE		
Kierunkowe efekty uczenia się	Przedsiębiorczość	ECTS: 3
Diet_WG17 Diet_WK05 Diet_UW11 Diet_UO01 Diet_UO03 Diet_KO04	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu przedsiębiorczości, inicjatywy zawodowej oraz planowania działań organizacyjnych i projektowych. Student zapoznaje się z pojęciem i istotą przedsiębiorczości, kompetencjami przedsiębiorczymi, uwarunkowaniami podejmowania działalności gospodarczej oraz znaczeniem odpowiedzialności, innowacyjności, współpracy i planowania w rozwoju zawodowym. W ramach zajęć omawiane są podstawowe elementy tworzenia koncepcji przedsięwzięcia, w tym rozpoznawanie potrzeb odbiorców, określanie grupy docelowej, analiza zasobów, szans i ograniczeń, praca zespołowa oraz budowanie prostego modelu biznesowego. Treści obejmują również organizacyjne aspekty rozpoczynania działalności, podstawy komunikowania oferty oraz znaczenie dostosowania działań do warunków rynku i potrzeb społecznych. Przedmiot uwzględnia zagadnienia dotyczące innowacji, źródeł pomysłów, zarządzania prostymi projektami oraz diagnozowania i rozwijania kompetencji przedsiębiorczych. Omawiane treści mogą być odnoszone do różnych obszarów przyszłej aktywności zawodowej absolwenta, w tym do usług, edukacji, profilaktyki zdrowotnej, projektów społecznych i współpracy z instytucjami. Zajęcia mają charakter warsztatowy i obejmują analizę przykładowych koncepcji przedsięwzięć, ocenę zasobów i ryzyka, pracę nad wstępnym pomysłem działania oraz prezentację wybranych rozwiązań. Student rozwija umiejętność planowania, argumentowania pomysłów, pracy zespołowej oraz wykorzystywania kompetencji przedsiębiorczych w przyszłej aktywności zawodowej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zarządzanie projektami	ECTS: 3
Diet_WG17 Diet_UW11 Diet_UO01 Diet_UO03 Diet_KO04	Treści przedmiotu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu zarządzania projektami, w tym pojęcie projektu, cechy działań projektowych, rodzaje projektów oraz znaczenie planowania, organizowania i monitorowania działań w pracy zespołowej. Student zapoznaje się z etapami cyklu życia projektu, od określenia potrzeby i celu, przez planowanie działań, po realizację, monitorowanie i podsumowanie efektów. W ramach zajęć omawiane są podstawowe elementy przygotowania projektu, takie jak określenie zakresu, celów, odbiorców, zadań, zasobów, harmonogramu, podziału odpowiedzialności oraz możliwych ograniczeń i ryzyk. Treści obejmują również organizację pracy zespołu projektowego, komunikację w zespole, dokumentowanie działań oraz ocenę stopnia realizacji założonych celów. Przedmiot uwzględnia wybrane podejścia i narzędzia wykorzystywane w zarządzaniu projektami, w tym podstawy planowania logicznego, analizę interesariuszy, harmonogramowanie oraz proste metody monitorowania postępów. Omawiane treści mogą być odnoszone do różnych typów projektów, w tym projektów edukacyjnych, społecznych, organizacyjnych, prozdrowotnych i finansowanych ze środków zewnętrznych. Zajęcia mają charakter warsztatowy i obejmują analizę przykładowych projektów, określanie celu i zakresu działania, planowanie zadań, zasobów i harmonogramu, identyfikację ryzyk oraz przygotowanie wstępnej koncepcji projektu. Student rozwija umiejętność planowania działań, pracy zespołowej, argumentowania przyjętych rozwiązań oraz prezentowania założeń projektu.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Metodyka przygotowania projektu społecznego	ECTS: 3
Diet_WG10 Diet_WG13 Diet_UW06 Diet_UW07 Diet_UW12 Diet_UW13 Diet_KK01	Treści przedmiotu obejmują zasady planowania projektu z zakresu zdrowia, żywienia, edukacji żywieniowej lub promocji zdrowia, z wykorzystaniem podejścia opartego na dowodach naukowych. Student zapoznaje się z istotą projektu, jego celami, etapami przygotowania, sposobami dokumentowania założeń oraz znaczeniem rzetelnego doboru źródeł wiedzy na etapie planowania działań. W ramach zajęć omawiane są zasady identyfikowania problemu, określania grupy docelowej, formułowania celu głównego i celów szczegółowych, planowania działań projektowych, harmonogramu, zasobów, przewidywanych rezultatów oraz sposobów oceny efektów projektu. Treści obejmują również analizę potrzeb odbiorców, uzasadnienie wyboru tematu projektu oraz dostosowanie planowanych działań do możliwości organizacyjnych, społecznych i środowiskowych.	

	Przedmiot uwzględnia korzystanie z wiarygodnych źródeł informacji, w tym publikacji naukowych, wytycznych, raportów, danych epidemiologicznych i materiałów instytucji zajmujących się zdrowiem publicznym. Student uczy się oceny jakości źródeł, wyszukiwania informacji, dokumentowania wykorzystanych materiałów, przestrzegania zasad własności intelektualnej oraz prawidłowego powoływania się na źródła. Zajęcia obejmują opracowanie koncepcji projektu, określenie jego założeń, grupy odbiorców, planowanych działań, harmonogramu, sposobu dokumentowania i ewaluacji. Student identyfikuje możliwe ryzyka związane z realizacją projektu, planuje sposoby ich ograniczania oraz przygotowuje projekt do realizacji w ramach kolejnego przedmiotu — Projekt społeczny.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Projekt społeczny	ECTS: 6
Diet_WG18 Diet_WK04 Diet_UW11 Diet_UW14 Diet_UK01 Diet_UO01 Diet_UU01 Diet_KK01 Diet_KK03 Diet_KO03	Treści przedmiotu obejmują realizację projektu społecznego z zakresu zdrowia, żywienia, edukacji żywieniowej lub promocji zdrowia, przygotowanego w ramach wcześniejszego etapu kształcenia. Student wykorzystuje opracowaną koncepcję projektu, określoną grupę docelową, cele, harmonogram, zaplanowane działania oraz narzędzia dokumentowania i oceny efektów. W ramach zajęć student realizuje zaplanowane działania, dokumentuje ich przebieg, analizuje napotkane trudności oraz wprowadza uzasadnione modyfikacje wynikające z warunków organizacyjnych lub potrzeb odbiorców. Treści obejmują także omówienie merytoryczne realizowanych projektów oraz ocenę zgodności działań z przyjętymi założeniami. Przedmiot obejmuje przygotowanie raportu końcowego z realizacji projektu oraz prezentacji podsumowującej jego przebieg i efekty. Student rozwija umiejętność dokumentowania działań, formułowania wniosków, prezentowania wyników projektu oraz publicznego omawiania przyjętych rozwiązań.	

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) oraz praktyczne;
2. zaliczenia – ustne, pisemne (opisowe, testowe);
3. kolokwia – ustne, pisemne (opisowe, testowe) oraz praktyczne;
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 obejmuje 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.

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%

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).

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. Regulamin określa w szczególności zasady kierowania studentów na praktyki, zawierania porozumień z praktykodawcami, zatwierdzania miejsc praktyk samodzielnie wskazanych przez studentów, a także zasady dokumentowania i zaliczania praktyk.

Szczegółowe zasady realizacji praktyk na kierunku Dietetyka, w tym cel praktyk, efekty uczenia się, treści programowe, wymiar praktyk, metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, sposób dokumentowania przebiegu praktyk, kryteria dla placówek przyjmujących studentów oraz reguły zatwierdzania miejsca praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, określa Program Praktyk Zawodowych na kierunku Dietetyka.

Praktyki zawodowe realizowane przez studentów kierunku Dietetyka mają umożliwić weryfikację dotychczas nabytej wiedzy teoretycznej oraz nabycie praktycznych umiejętności jej wykorzystania w pracy dietetyka. Celem praktyk jest również kształtowanie kompetencji społecznych, umiejętności pracy w zespole, odpowiedzialności zawodowej, przestrzegania zasad etyki oraz wykonywania praktycznych czynności zawodowych właściwych dla środowiska pracy dietetyka.

Praktyki zawodowe na kierunku Dietetyka, studia I stopnia o profilu praktycznym, mają charakter zajęć obowiązkowych. Jednocześnie zostały ujęte w wykazie zajęć do wyboru, ponieważ student dokonuje wyboru obszaru realizacji praktyki spośród obszarów określonych w Programie Praktyk Zawodowych.

W programie studiów przewidziano dwie praktyki zawodowe:

1. Praktyka zawodowa I – niekliniczna, realizowana w wymiarze 375 godzin, za którą student uzyskuje 15 punktów ECTS.
2. Praktyka zawodowa II – kliniczna, realizowana w wymiarze 375 godzin, za którą student uzyskuje 15 punktów ECTS.

Łączny wymiar praktyk zawodowych wynosi 750 godzin, realizowanych w okresie nie krótszym niż 6 miesięcy. Za realizację praktyk zawodowych student uzyskuje łącznie 30 punktów ECTS.

W przypadku studentów rozpoczynających studia od semestru zimowego, tj. od naboru październikowego, praktyki planowane są do realizacji:

- w 4. semestrze studiów – Praktyka zawodowa I – niekliniczna,
- w 5. semestrze studiów – Praktyka zawodowa II – kliniczna.

W przypadku studentów rozpoczynających studia od semestru letniego, tj. od naboru marcowego, praktyki planowane są do realizacji:

- w 4. semestrze studiów – Praktyka zawodowa I – niekliniczna,

– w 6. semestrze studiów – Praktyka zawodowa II – kliniczna.

Dopuszcza się możliwość realizacji praktyk w innej kolejności lub w innym okresie kształcenia, pod warunkiem uzyskania zgody Dziekana oraz zachowania możliwości osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju praktyki.

Praktyka zawodowa I – niekliniczna realizowana jest w jednym z następujących obszarów wybranych przez studenta:

1. Gastronomia i żywienie zbiorowe

Obszar obejmuje realizację praktyki w jednostkach związanych z przygotowywaniem, produkcją i dystrybucją posiłków, w tym w zakładach gastronomicznych, jednostkach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, firmach cateringowych, stołówkach, kuchniach centralnych oraz innych podmiotach, w których możliwe jest zapoznanie się z organizacją procesu technologicznego, zasadami higieny oraz systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.

2. Produkcja i przetwórstwo żywności

Obszar obejmuje realizację praktyki w zakładach przemysłu spożywczego oraz innych jednostkach prowadzących działalność w zakresie przetwarzania surowców spożywczych i produkcji żywności, w tym m.in. w zakładach mleczarskich, piekarniczych, cukierniczych, mięsnych, owocowo-warzywnych, zakładach produkcji dań gotowych, wyrobów zbożowych, napojów oraz jednostkach pakowania i konfekcjonowania żywności.

3. Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności

Obszar obejmuje realizację praktyki w laboratoriach badawczych, zakładowych, mikrobiologicznych, chemicznych, analitycznych lub jednostkach kontrolnych zajmujących się oceną jakości i bezpieczeństwa żywności. Praktyka w tym obszarze powinna umożliwiać zapoznanie się z organizacją pracy laboratoryjnej, zasadami dobrej praktyki laboratoryjnej, dokumentacją oraz wykonywaniem pod nadzorem podstawowych czynności analitycznych.

Praktyka zawodowa II – kliniczna realizowana jest w jednym z następujących obszarów wybranych przez studenta:

1. Dietetyka kliniczna – opieka instytucjonalna

Obszar obejmuje realizację praktyki w podmiotach leczniczych oraz placówkach opieki całodobowej, w których prowadzona jest opieka dietetyczna nad pacjentami hospitalizowanymi lub przebywającymi w opiece instytucjonalnej. Praktyka może być realizowana w szczególności w szpitalach, szpitalach specjalistycznych, oddziałach rehabilitacyjnych, zakładach opiekuńczo-leczniczych, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, sanatoriach, hospicjach oraz ośrodkach opieki długoterminowej. Miejsce praktyki powinno umożliwiać udział w ocenie stanu odżywienia pacjentów, planowaniu postępowania żywieniowego, prowadzeniu dokumentacji dietetycznej oraz współpracy z zespołem terapeutycznym.

2. Poradnictwo dietetyczne – opieka ambulatoryjna

Obszar obejmuje realizację praktyki w podmiotach prowadzących indywidualne poradnictwo żywieniowe, w tym w gabinetach dietetycznych, poradniach dietetycznych, poradniach specjalistycznych, przychodniach podstawowej opieki zdrowotnej oraz centrach medycznych oferujących konsultacje dietetyczne. Miejsce praktyki powinno umożliwiać udział w konsultacjach dietetycznych, przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego, ocenie sposobu żywienia, opracowywaniu zaleceń dietetycznych, przygotowywaniu jadłospisów oraz prowadzeniu edukacji żywieniowej pacjentów.

Wybór obszaru praktyki następuje przed rozpoczęciem praktyki i determinuje zakres realizowanych zadań oraz szczegółowe efekty uczenia się właściwe dla danego obszaru. Student zobowiązany jest do osiągnięcia ogólnych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju praktyki oraz szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do wybranego obszaru praktyki. Treści programowe realizowane podczas praktyk zawodowych odzwierciedlają specyfikę zadań powierzanych dietetykowi w danym środowisku pracy. W trakcie praktyk student poznaje organizację miejsca praktyki, strukturę jednostki, zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, obowiązującą dokumentację, narzędzia i procedury właściwe dla danego obszaru oraz zasady profesjonalnego kontaktu z pacjentami, klientami, personelem i współpracownikami.

Miejscem praktyki może być wyłącznie placówka, której profil działalności umożliwia osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych dla danego rodzaju i obszaru praktyki. Placówka powinna zapewniać studentowi możliwość realizacji zadań zgodnych z charakterem praktyki oraz nadzór osoby posiadającej kompetencje adekwatne do specyfiki danej jednostki. W przypadku praktyki klinicznej opiekę nad studentem powinna sprawować osoba posiadająca kwalifikacje umożliwiające merytoryczny nadzór nad realizacją zadań właściwych dla praktyki klinicznej.