

**Załącznik
do Uchwały Nr 4/26/06/2026
Senatu Uniwersytetu VIZJA
z dnia 26 czerwca 2026 r.**



UNIWERSYTET VIZJA

PROGRAM STUDIÓW

DIETETYKA

STUDIA II 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

Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120
Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: 1508 godz. Studia niestacjonarne: 992 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 76% Technologia żywności i żywienia 14% Psychologia 10%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Studia stacjonarne: 60,2 (50,2%) Studia niestacjonarne: 39,3 (32,7%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	78 pkt. ECTS (65%)
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	5 pkt. ECTS
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	38 pkt. ECTS (31,7%)
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	3 miesiące 360 godz. 14 pkt. ECTS

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

	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Kształcenie ogólne				
1.	BHP	0	8	8
2.	Język obcy (DW)	5	60	32
Razem		5	68	40
2. Kształcenie kierunkowe				
3.	Edukacja zdrowotna i żywieniowa	3	30	16
4.	Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne żywności	4	45	24
5.	Współczesne trendy w technologii żywności i żywieniu	3	30	16
6.	Metodologia badań żywieniowych	4	30	16
7.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	5	60	32
8.	Technologie informatyczne wspierające pracę dietetyka	3	30	16
9.	Praktyka dietetyczna oparta na faktach (EBM)	4	45	24
10.	Zastosowanie statystyki w badaniach medycznych	4	60	32
11.	Żywność, żywienie a zdrowie - styl życia	3	30	20
12.	Dietoprofilaktyka	4	45	24
13.	Zielarstwo i fitoterapia/ Mikrobiota człowieka i czynniki wpływające na jej równowagę (DW)	3	30	16
14.	Kształtowanie zachowań i nawyków żywieniowych	3	30	16
15.	Marketing i promocja zdrowia/ Bioaktywne składniki żywności i ich znaczenie dla zdrowia człowieka (DW)	3	30	20
16.	Podstawy żywienia klinicznego	4	45	24
17.	Zasady prowadzenia dokumentacji żywieniowej	4	45	24
18.	Dietetyka geriatryczna	4	45	24
19.	Psychologiczne uwarunkowania kontaktu i relacji z pacjentem	5	45	32
20.	Dietoterapia chorób na tle alergicznym	4	45	24
21.	Dietoterapia chorób metabolicznych	5	45	24
22.	Farmakoterapia a żywienie - ocena interakcji leków z żywnością	4	45	24
23.	Seminarium dyplomowe	7	60	32
Razem		83	870	480
3. Moduł rozszerzający				
24.	Dietetyka sportowa / Dietetyka kliniczna / Psychodietetyka (DW)*	18	210	112
25.	Praktyki zawodowe (DW)	14	360	360
Razem		32	570	472
Ogółem w toku studiów				
		120	1508	992

4. Fakultatywny (nieobowiązkowy) moduł dodatkowy kształcenia propedeutycznego				
26.	Propedeutyka dietetyki i żywienia człowieka	4	60	32
Ogółem w toku studiów z zajęciami dodatkowymi		124	1568	1024

*** Moduły rozszerzające (do wyboru)**

L.p.	Nazwa zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Dietetyka sportowa				
1.	Psychologia aktywności fizycznej i sportu	4	45	24
2.	Żywienie w sporcie i wysiłku fizycznym	5	60	32
3.	Fizjologia i biochemia wysiłku fizycznego	3	30	16
4.	Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym	3	30	16
5.	Komunikacja medialna - zastosowania w dietetyce sportowej	3	45	24
Razem		18	210	112
2. Dietetyka kliniczna				
1.	Żywienie w chorobach onkologicznych	4	45	24
2.	Żywienie dojelitowe	5	60	32
3.	Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych	3	30	16
4.	Dietetyka bariatryczna	3	30	30
5.	Patofizjologia chorób przewodu pokarmowego a stan odżywienia pacjenta	3	45	24
Razem		18	210	112
3. Psychodietetyka				
1.	Psychologia kliniczna	4	45	24
2.	Postępowanie żywieniowe w zaburzeniach odżywiania	5	60	32
3.	Narzędzia psychometryczne stosowane w dietetyce	3	30	16
4.	Podstawy terapii poznawczo-behawioralnej dla dietetyków	3	30	16
5.	Podstawy pomocy psychologicznej	3	45	24
Razem		18	210	112

5. Fakultatywny (nieobowiązkowy) moduł kształcenia ogólnego**				
1.	Kulturowe dziedzictwo Europy / 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	3	30	16
Razem		30	330	176

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

Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne

Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma / formy zajęć	Łączna liczba godzin		Liczba punktów ECTS
		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Język obcy	Lektoraty	60	32	5
Edukacja zdrowotna i żywieniowa	Ćwiczenia	30	16	3
Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne żywności	Ćwiczenia	30	16	2,7
Metodologia badań żywieniowych	Ćwiczenia	30	16	4,0
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	Laboratoria	30	16	2,5
Technologie informatyczne wspierające pracę dietetyka	Laboratoria	30	16	3,0
Praktyka dietetyczna oparta na faktach (EBM)	Ćwiczenia	15	8	1,3
Zastosowanie statystyki w badaniach medycznych	Laboratoria	30	16	2,0
Żywność, żywienie a zdrowie - styl życia	Ćwiczenia	15	12	1,5
Dietoprofilaktyka	Ćwiczenia	15	8	1,3
Kształtowanie zachowań i nawyków żywieniowych	Ćwiczenia	30	16	3,0
Marketing i promocja zdrowia/ Bioaktywne składniki żywności i ich znaczenie dla zdrowia człowieka	Ćwiczenia	15	12	1,5
Podstawy żywienia klinicznego	Ćwiczenia	15	8	1,3
Zasady prowadzenia dokumentacji żywieniowej	Ćwiczenia	30	16	2,7
Dietetyka geriatryczna	Ćwiczenia	30	16	2,7
Psychologiczne uwarunkowania kontaktu i relacji z pacjentem	Ćwiczenia	30	24	3,3
Dietoterapia chorób na tle alergicznym	Ćwiczenia	15	8	1,3
Dietoterapia chorób metabolicznych	Ćwiczenia	15	8	1,7
Farmakoterapia a żywienie - ocena interakcji leków z żywnością	Ćwiczenia	15	8	1,3
Seminarium dyplomowe	Seminarium	60	32	7
Praktyka zawodowa	Praktyka zawodowa	360	360	14
Przedmioty modułu rozszerzającego: Dietetyka sportowa / Dietetyka kliniczna / Psychodietetyka (DW)	Ćwiczenia	135	72	11,8
Razem		1035	736	78

Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru

Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin		Liczba punktów ECTS
		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Język obcy	Lektoraty	60	32	5
Praktyki zawodowe	Praktyki zawodowe	360	360	14
Zajęcia modułu rozszerzającego: Dietetyka sportowa / Dietetyka kliniczna / Psychodietetyka	Wykłady, Ćwiczenia, Warsztaty	210	112	18
Razem		630	504	37

EFEKTY UCZENIA SIĘ

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

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

absolwent studiów drugiego stopnia na kierunku dietetyka uzyska kwalifikację pełną na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji.				
Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Po ukończeniu drugiego stopnia na kierunku DIETETYKA absolwent:	Odniesienie do	
			uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK	charakterystyki drugiego stopnia PRK
W ZAKRESIE WIEDZY				
WIEDZA - zakres i głębia	Diet2_WG01	Posiada pogłębioną wiedzę o żywieniu człowieka i dietoprofilaktyce, rozumie interdyscyplinarny charakter tej wiedzy, jej związki z dyscyplinami pokrewnymi (np. epidemiologia, zdrowie publiczne, psychologia, ziołarstwo i fitoterapia) oraz zna możliwości jej praktycznego wykorzystania.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG02	Zna i rozumie zasady i metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych oraz patofizjologicznych człowieka, w tym w grupach osób w różnych okresach życia i cechujących się zróżnicowanym stopniem wysiłku fizycznego.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG03	Posiada pogłębioną wiedzę o czynnikach warunkujących stan zdrowia człowieka związanych ze zdrowiem psychicznym, stylem życia, sposobem odżywiania i aktywnością fizyczną; rozumie złożone interakcje tych czynników i zna zasady i metody oddziaływania na nie.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG04	Posiada pogłębioną wiedzę o procesach i przemianach biochemicznych przebiegających w organizmie człowieka, rozumie zależności tych przemian z żywieniem, wysiłkiem fizycznym oraz stanem zdrowia.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG05	Zna w stopniu pogłębionym interakcje leków ze składnikami żywności oraz rozumie zagrożenia wynikające z tych interakcji.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG06	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym skutki nadmiernego i/lub niedoborowego spożycia składników pokarmowych i innych (np. bioaktywnych) w różnych stanach zdrowia poszczególnych grup populacyjnych.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG07	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym wpływ różnych czynników, w tym psychologicznych i psychospołecznych, na powstawanie, przebieg i leczenie zaburzeń żywieniowych.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG08	Zna w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, związków pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	P7U_W	P7S_WG

	Diet2_WG09	Posiada pogłębioną wiedzę na temat wybranych aplikacyjnych obszarów dietetyki oraz współczesnych sposobów realizacji działalności zawodowej dietetyka (np. komunikacja medialna, oprogramowanie informatyczne, dokumentacja żywieniowa, bazy danych opartych na dowodach naukowych); rozumie możliwości praktycznego zastosowania tej wiedzy w swojej przyszłej działalności zawodowej.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG10	Posiada pogłębioną praktyczną wiedzę o różnorodnych metodach i narzędziach wspomagających pracę dietetyka, w tym narzędziach pomiaru psychometrycznego, metodach edukacji zdrowotnej i żywieniowej, podstawowych technikach wsparcia psychologicznego i zasadach pomocy psychologicznej.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG11	Zna w stopniu pogłębionym zasady organizacji żywienia zbiorowego, w tym szpitalnego; rozumie zasady i rolę kształtowania kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w systemach zarządzania żywnością zbiorową.	P7U_W	P7S_WG
	Diet2_WG12	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietetyki klinicznej, w tym dietoterapii w chorobach onkologicznych, neurodegeneracyjnych, zakaźnych i cywilizacyjnych, a także żywienia dojelitowego.	P7U_W	P7S_WG
WIEDZA - kontekst				
	Diet2_WK01	Zna i rozumie fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, w tym podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego oraz metody promocji zdrowego stylu życia i zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK02	Rozumie znaczenie i potrzebę działań profilaktycznych, pomocy psychologicznej oraz edukacji zdrowotnej społeczeństwa dla kształtowania zdrowia jednostek i grup społecznych we współczesnych realiach społeczno-gospodarczo-kulturowych.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK03	Zna praktyczne aspekty wykonywania zawodu dietetyka, w tym etyczne, prawne, związane z ochroną własności intelektualnej, ekonomiczne; rozumie współczesne reguły przedsiębiorczości w obszarze działalności zawodowej dietetyka.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK04	Zna i rozumie wybrane zagadnienia niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej, stosuje współczesne praktyczne uwarunkowania technologiczne, psychologiczne i etyczne pracy w zawodzie dietetyka.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK05	Zna uwarunkowania tworzenia i prowadzenia indywidualnej praktyki dietetycznej posługując się dostępnymi narzędziami pracy przystosowanymi do pracy dietetyka.	P7U_W	P7S_WK
	Diet2_WK06	Zna i rozumie współczesne problemy stosowania leczenia żywieniowego w pracy z pacjentem indywidualnym oraz żywienia w specjalistycznych placówkach opieki zdrowotnej.	P7U_W	P7S_WK
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI				
UMIEJĘTNOŚCI – wykorzystanie wiedzy				
	Diet2_UW01	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do planowania żywienia dla osób wykonujących zróżnicowany wysiłek fizyczny, z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW02	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę oraz wiedzę dostępną w różnych bazach naukowych do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii różnych schorzeń oraz problemów zdrowia publicznego.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW03	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę z zakresu różnych trendów w technologii żywności i żywienia oraz właściwości żywności i określić ich wpływ na wybór i akceptację żywności przez konsumenta zdrowego i z różnymi problemami zdrowotnymi.	P7U_U	P7S_UW

	Diet2_UW04	Potrafi formułować i weryfikować hipotezy związane z różnymi problemami wdrożeniowymi w zakresie dietoprofilaktyki i dietoterapii schorzeń żywieniowo-zależnych i/lub żywienia sportowców oraz osób wykonujących różny wysiłek fizyczny, m.in. dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety podstawowe i lecznicze.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW05	Potrafi zaplanować i zrealizować projekt naukowy z zakresu dietetyki lub interdyscyplinarnej, będący podstawą do przygotowania pracy magisterskiej.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW06	Potrafi w twórczy sposób zaplanować i przeprowadzić zajęcia edukacyjne o tematyce prozdrowotnej, profilaktycznej oraz psychodietetycznej z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi technologicznych.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW07	Potrafi zebrać wywiad dietetyczny, ocenić stan odżywienia i zaplanować postępowanie dietetyczne dla różnych osób zdrowych, obciążonych chorobami cywilizacyjnymi, uprawiających sport oraz wykonujących różny wysiłek fizyczny (z uwzględnieniem czynników indywidualnych, klinicznych i psychologicznych).	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW08	Potrafi dobrać i wykorzystywać różne techniki, metody i narzędzia (w tym informatyczne) wspomagające pracę dietetyka do rozwiązywania problemów dietetycznych w żywieniu zbiorowym, np. szpitalnym, sanatoryjnym, domach opieki, przedszkolach i w indywidualnej praktyce dietetycznej.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW09	Potrafi organizować i realizować porady dietetyczne w zakresie planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania, stanu zdrowia (w tym stanu psychicznego) i rodzaju wykonywanego wysiłku fizycznego.	P7U_U	P7S_UW
	Diet2_UW10	Potrafi prowadzić dietoterapię pacjentów z chorobami onkologicznymi, neurodegeneracyjnymi, zakaźnymi i cywilizacyjnymi oraz wymagających żywienia dojelitowego.	P7U_U	P7S_UW
UMIEJĘTNOŚCI – komunikowanie się				
	Diet2_UK01	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę o zdrowiu i żywieniu człowieka do formułowania i argumentowania swojego stanowiska w dyskusji/debacie, także w formie pisemnej oraz z wykorzystaniem nowoczesnych technologii i mediów.	P7U_U	P7S_UK
	Diet2_UK02	Potrafi komunikować się z otoczeniem w języku polskim i języku obcym (na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego), w tym na tematy specjalistyczne związane z dietetyką.	P7U_U	P7S_UK
UMIEJĘTNOŚCI – organizacja pracy				
	Diet2_UO01	Potrafi planować i organizować pracę indywidualną i/lub kierować pracą zespołu w pracach zespołowych realizujących zadania zawodowe związane z dietetyką i żywieniem człowieka.	P7U_U	P7S_UO
	Diet2_UO02	Potrafi efektywnie komunikować się i współpracować z innymi osobami realizując zadania zawodowe dietetyka, w tym wymagające współdziałania z innymi specjalistami, zarządzania w zespole i prowadzenia działalności biznesowej.	P7U_U	P7S_UO
UMIEJĘTNOŚCI – uczenie się				
	Diet2_UU01	Potrafi samodzielnie zaplanować i realizować własny rozwój osobisty i zawodowy lub członków zespołu dietetycznego poprzez ciągłe uczenie się i pogłębianie posiadanych kompetencji zawodowych.	P7U_U	P7S_UU
	Diet2_UU02	Uznaje znaczenie wiedzy naukowej w życiu zawodowym oraz potrzebę jej ciągłego aktualizowania.	P7U_U	P7S_UU

W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH				
KOMPETENCJE – oceny krytyczne – krytyczne podejście				
	Diet2_KK01	Ma świadomość swoich ograniczeń i granic swoich kompetencji.	P7U_K	P7S_KK
	Diet2_KK02	Uznaje znaczenie wiedzy naukowej i jest gotowy do jej weryfikowania i uzupełniania oraz korzystania z pomocy innych ekspertów (z zakresu zdrowia, żywienia, dietetyki, psychologii i medycyny).	P7U_K	P7S_KK
KOMPETENCJE – odpowiedzialność				
	Diet2_KO01	Jest gotów do prowadzenia własnej praktyki dietetycznej z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie indywidualnego człowieka oraz zdrowie publiczne. Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, w szczególności do wykonywania tzw. wolnego zawodu.	P7U_K	P7S_KO
	Diet2_KO02	Jest gotów do inspirowania i inicjowania działalności i realizacji projektów na rzecz interesu publicznego, zwłaszcza w sferze promocji zdrowego stylu życia i zdrowego odżywiania, profilaktyki zdrowotnej i zapobiegania chorobom cywilizacyjnym.	P7U_K	P7S_KO
KOMPETENCJE – rola zawodowa				
	Diet2_KR01	Wykazuje odpowiedzialność zawodową dietetyka związaną z misją upowszechniania wartości takich jak: higiena, zdrowy styl życia, zdrowe odżywianie, właściwa aktywność fizyczna, profilaktyka zdrowotna, uwarunkowania psychologiczne, itp.	P7U_K	P7S_KR
	Diet2_KR02	Ujawnia wrażliwość na zasady i standardy etyki obowiązujące go przy wykonywaniu swoich czynności zawodowych; jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	P7U_K	P7S_KR

Objaśnienia oznaczeń:

Diet2	- kierunek studiów: Dietetyka II st.
WG	- kategoria efektów uczenia się: „wiedza” – „zakres i głębia”
WK	- kategoria efektów uczenia się: „wiedza” – „kontekst”
UW	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „wykorzystanie wiedzy”
UK	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „komunikowanie się”
UO	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „organizacja pracy”
UU	- kategoria efektów uczenia się: „umiejętności” – „uczenie się”
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 w poszczególnych kategoriach

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

1. KSZTAŁCENIE OGÓLNE		
Kierunkowe efekty uczenia się	BHP	ECTS: 0
Diet2_WG11 Diet2_UW01 Diet2_KO01	Definicja i istota bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe akty prawne z zakresu BHP (Kodeks Pracy, Rozporządzenie w sprawie BHP na uczelniach, Ustawa o Ochronie Przeciwpowodziarowej, Rozporządzenie w sprawie ogólnych przepisów BHP, Rozporządzenie w sprawie szkolenia z zakresu BHP, Rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie). Instytucje pełniące nadzór nad przestrzeganiem przepisów BHP. Obowiązki i uprawnienia rektora w zakresie przestrzegania zasad BHP na uczelni. Ogólne zasady BHP obowiązujące na terenie uczelni. Ogólne zasady dotyczące budynków, pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz wymagania, jakie powinny spełniać. Zasady wyposażenia budynków/pomieszczeń w sprzęt gaśniczy, apteczki. Zasady poruszania się w ciągach komunikacyjnych. Definicja czynników szkodliwych oraz działania optymalizujące działania czynników. Zagrożenia wypadkowe, rodzaje wypadków. Przyczyny wypadków. Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej. Akty prawne w zakresie PPOŻ. Zapobieganie zagrożeniom pożarowym. Zasady postępowania w przypadku wystąpienia zagrożenia pożaru. Zasady posługiwania się sprzętem gaśniczym. Rodzaje gaśnic. Procedury ewakuacyjne. Stosowane znaki ewakuacji. Znaki bezpieczeństwa stosowane w ochronie przeciwpożarowej. Postępowanie w razie wypadku. Przepisy regulujące obowiązek udzielenia pierwszej pomocy poszkodowanemu. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne. Pozycja boczna ustalona. Opatrywanie zranień, złamań, zwichnięć, oparzeń. Postępowanie w przypadku porażenia prądem elektrycznym. Postępowanie w przypadku zatrucia.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Język obcy: Język angielski	ECTS: 5
Diet2_WG01 Diet2_UK02 Diet2_UU02 Diet2_KK02	Część I. Zdrowie publiczne a zdrowie indywidualne – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów teraźniejszych: czas teraźniejszy prosty - <i>Present Simple</i> vs czas teraźniejszy ciągły <i>Present Continuous</i>. Wzory piękna. Pomiędzy kultem ciała a samoakceptacją swojego wyglądu – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów teraźniejszych: czas <i>Present Perfect Simple and Continuous</i> (skutek vs akcja). Jedzenie i składniki odżywcze. Mówienie o dietach – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przeszłych: czas przeszły prosty - <i>Past Simple</i> - czasowniki regularne i nieregularne oraz czas <i>Past Continuous</i>. Sprzęt w gabinecie dietetyka – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przeszłych: czas <i>Past Perfect</i>. Aktywność fizyczna a zdrowe odżywianie – leksyka. Kontrastywne, kompleksowe zastosowanie wszystkich czasów teraźniejszych i przeszłych języka angielskiego. Część II. Poradnictwo dietetyczne dzieci i dorosłych – leksyka. Zdania złożone - struktura i zastosowanie - kompleksowe zastosowanie. Problemy współczesnego świata: problem głodu, problem nadwagi i otyłości, choroby cywilizacyjne, zanieczyszczenia środowiska – leksyka. Czasowniki frazowe - rozdzielne i nierozdzielne. Wyrażanie uczuć i opinii – leksyka. Czasowniki modalne - ich funkcje i formy. Choroby dietozależne – leksyka. Mowa zależna w języku angielskim - zasady tworzenia i zastosowania. Kompleksowe zastosowanie rzeczowników, przymiotników i przysłówków w różnych zdaniach z uwzględnieniem wszystkich czasów języka angielskiego (teraźniejszość, przeszłość, przyszłość). Podejmowanie działalności zawodowej w sferze sektora zdrowia – leksyka Część III. Media społecznościowe i ich rola we współczesnym świecie. Zastosowanie w dietetyce i naukach o zdrowiu- leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: czas przyszły prosty - <i>Will + infinitive</i>. Nowoczesne narzędzia w pracy dietetyka – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: wyrażenie "going to" - plany i przewidywanie przyszłości. Indywidualne plany dietetyczne – leksyka. Struktura i zastosowanie czasów przyszłych: zaaranżowana przyszłość - <i>Present Continuous for future</i>. Problemy współczesnego świata: otyłość i choroby cywilizacyjne – leksyka. Kontrastywne, kompleksowe zastosowanie wszystkich czasów przyszłych języka angielskiego (z uwzględnieniem <i>Future Continuous</i>, <i>Future Perfect</i> i form opisowych). Analiza i tłumaczenia tekstów specjalistycznych z zakresu nauk o zdrowiu. Zdania złożone (<i>complex sentences</i>), czasowniki modalne i frazowe języka angielskiego.	

Kierunkowe efekty uczenia się	Język obcy: Język niemiecki	ECTS: 5
Diet2_WG01 Diet2_UK02 Diet2_UU02 Diet2_KK02	Część I. Zdrowie publiczne a zdrowie indywidualne – leksyka. Rodzajnik określony i nieokreślony odmiana przez przypadki oraz rzeczownik niemiecki - odmiana przez przypadki - <i>Nominativ, Genitiv, Dativ, Akkusativ</i>. Wzory piękna. Pomiędzy kultem ciała a samoakceptacją swojego wyglądu – leksyka. Czasowniki modalne, czasowniki haben i sein - odmiana i zastosowanie. Jedzenie i składniki odżywcze. Mówienie o dietach – leksyka. Przyimki niemieckie z <i>Dativ i Akkusativ</i>. Sprzęt w gabinecie dietetyka – leksyka. Czas teraźniejszy języka niemieckiego - <i>Praesens</i>, czasowniki modalne, czasowniki haben i sein - odmiana i zastosowanie. Aktywność fizyczna a zdrowe odżywianie – leksyka. Przyimki niemieckie z <i>Dativ i Akkusativ</i> Część II. Poradnictwo dietetyczne dzieci i dorosłych – leksyka. Czas teraźniejszy języka niemieckiego - <i>Praesens</i>, czasowniki modalne, czasowniki haben i sein - odmiana i zastosowanie. Problemy współczesnego świata: problem głodu, problem nadwagi i otyłości, choroby cywilizacyjne, zanieczyszczenia środowiska – leksyka. Przyimki niemieckie z <i>Dativ i Akkusativ</i>. Wyrażanie uczuć i opinii – leksyka. Zaimki i zdania względne. Choroby dietozależne – leksyka. Tryb przypuszczający czasowników słabych i mocnych <i>Konjunktiv II</i>. Podejmowanie działalności zawodowej w sferze sektora zdrowia – leksyka. Strona bierna <i>Passiv</i> - wszystkie czasy. Część III. Media społecznościowe i ich rola we współczesnym świecie. Zastosowanie w dietetyce i naukach o zdrowiu- leksyka. Czas przeszły <i>Perfekt</i> z <i>haben i sein</i> - czasowniki słabe i mocne. Nowoczesne narzędzia w pracy dietetyka – leksyka. Czas przeszły <i>Praeteritum</i> - odmiana czasowników. Indywidualne plany dietetyczne – leksyka. Zdania złożone podrzędnie języka niemieckiego - wszystkie typy. Problemy współczesnego świata: otyłość i choroby cywilizacyjne – leksyka. Tryb rozkazujący języka niemieckiego. Analiza i tłumaczenia tekstów specjalistycznych z zakresu nauk o zdrowiu. Stopniowanie przymiotników niemieckich oraz czasowniki zwrotne w <i>Dativ i Akkusativ</i>	
2. KSZTAŁCENIE KIERUNKOWE		
Kierunkowe efekty uczenia się	Edukacja zdrowotna i żywieniowa	ECTS: 3
Diet2_WG09 Diet2_WK01 Diet2_WK02 Diet2_UW02 Diet2_UW06 Diet2_UK01 Diet2_KO02 Diet2_KR01	Edukacja zdrowotna – istota, zadania, modele. Kompetencje edukatora zdrowia. Wykorzystanie mediów w edukacji zdrowotnej i żywieniowej – analiza przykładów (prasa, radio, telewizja, Internet). Postrzeganie zdrowia a zachowania zdrowotne. Edukacja zdrowotna w podstawie programowej. Edukacja żywieniowa. Konstrukcja testów sprawdzających wiedzę żywieniową. Znakowanie żywności, oświadczenia zdrowotne i żywieniowe a edukacja zdrowotna i żywieniowa. Metody, techniki oraz pomoce stosowane w edukacji, ze szczególnym uwzględnieniem metod i technik aktywizujących. Przygotowanie i prezentacja programu edukacji zdrowotnej, w tym scenariuszy zajęć dla różnych grup odbiorców (dzieci, młodzież, dorośli, osoby starsze). Edukacja żywieniowa w różnych ośrodkach (przedszkola, szkoły, zakłady pracy, poradnia dietetyczna). Opracowywanie zaleceń dietetycznych w oparciu o wywiad u osoby zdrowej (analiza danych z wywiadu, analiza jadłospisu) Konstruowanie indywidualnych kart dietetycznych dla pacjentów z różnymi problemami zdrowotnymi. Przełamywanie barier w komunikacji z pacjentem, klientem w poradni żywieniowej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne żywności	ECTS: 4
Diet2_WG01 Diet2_WK01 Diet2_WK03 Diet2_WK04 Diet2_UW03 Diet2_UW08 Diet2_UU02 Diet2_KO02 Diet2_KR01	Charakterystyka i znaczenie wybranych właściwości fizykochemicznych żywności oraz metody ich oceny (kwasowość, lepkość, gęstość, osmolalność, barwa, potencjał oksydacyjny). Ocena i porównanie właściwości fizykochemicznych wybranych grup żywności. Charakterystyka i znaczenie wybranych cech organoleptycznych żywności (wygląd ogólny, barwa, konsystencja, tekstura, smak i zapach, smakowość, pożywalność i akceptacja) oraz metody oceny sensorycznej. Badanie wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe, wzrokowe). Wybrane metody określania wartości progowych. Badanie wpływu interakcji wybranych substancji smakowych. Ocena i porównanie jakości sensorycznej wybranych grup produktów spożywczych przy zastosowaniu różnych metod.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Współczesne trendy w technologii żywności i żywieniu	ECTS: 3
Diet2_WG01 Diet2_WK01 Diet2_WK04 Diet2_UW03 Diet2_UK01 Diet2_KK02	Wpływ różnych metod obróbki żywności na cechy jakościowe produktu oraz jego bezpieczeństwo; przemiany podstawowych składników w trakcie zróżnicowanego przetwarzania. Porównanie produktów rynkowych utrwalanych za pomocą różnych technologii. Technologia wysokich ciśnień (HHP) jako metoda utrwalania żywności; porównanie asortymentu żywności utrwalanej wysokim ciśnieniem i metodami tradycyjnym. Analiza żywności suszonej; różnice między produktami suszonymi różnymi technikami i ocena ich	

Diet2_KR02	przydatności żywieniowej. Nanotechnologia w technologii żywności i żywieniu. Współczesne trendy w przetwarzaniu mleka (analogi produktów mleczarskich, emulsje mleczno-tłuszczowe); ocena produktów rynkowych. Współczesne trendy w przetwórstwie tłuszczu spożywczych; tłuszcze stałe, oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe na rynku. Współczesne trendy w przetwarzaniu zbóż, produkcji produktów zbożowych i wyrobów piekarskich. Skrobia i jej pochodne w żywieniu człowieka; ocena żywieniowa produktów rynkowych zawierających dodatki skrobiowe. Trendy w przetwórstwie mięsa i produkcji wyrobów mięsnych; ocena składu surowcowego i wartości odżywczej. Analiza rynku zamienników mięsa i żywności wegetariańskiej; ocena składu surowcowego i wartości odżywczej. Przetwórstwo ryb; zabiegi technologiczne stosowane przy produkcji ryb mrożonych i konserw; ich wpływ na wartość odżywczą i bezpieczeństwo spożycia. Trendy w produkcji koncentratów spożywczych, przegląd asortymentu i ocena wartości odżywczej. Rozwój rynku dań gotowych. Żywność o niskiej i zmniejszonej wartości energetycznej oraz o niskiej zawartości tłuszczu. Współczesne trendy w żywieniu człowieka.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Metodologia badań żywieniowych	ECTS: 4
Diet2_WG02 Diet2_WG08 Diet2_WG10 Diet2_WK01 Diet2_WK05 Diet2_UW01 Diet2_UW07 Diet2_UW08 Diet2_UW09 Diet2_KO01 Diet2_KR02	Analiza trendów w spożyciu żywności w Polsce (bilanse żywności, budżety gospodarstw domowych). Metoda wywiadu 24 h. Metoda bieżącego notowania. Metoda historii żywienia, kwestionariusze ankiet. Jakościowa oraz ilościowa ocena sposobu żywienia. Określenie wartości energetycznej oraz zawartości składników odżywczych w racji pokarmowej. Ocena wydatku energetycznego. Konstruowanie kwestionariusza do badań żywieniowych, przeprowadzenie badania pilotażowego oraz weryfikacja kwestionariusza. Opracowanie i interpretacja wyników badań żywieniowych. Opracowanie raportu z badań. Wytoczne do przygotowywania raportu wdrożeniowego.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	ECTS: 5
Diet2_WG05 Diet2_WG08 Diet2_WG11 Diet2_WK02 Diet2_WK06 Diet2_UW07 Diet2_UW08 Diet2_UO01 Diet2_KK01 Diet2_KO02 Diet2_KR02	Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego w zakładach żywienia zbiorowego i szpitalach - podstawowe pojęcia z zakresu żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, wytoczne prawne dotyczące żywienia w zakładach żywienia zbiorowego oraz w szpitalach. Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz szpitalach. Systemowe podejście do zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym posiłków w zakładach żywienia zbiorowego oraz szpitalach; zapewnienie jakości zdrowotnej żywności. Organizacja przygotowywania i serwowania potraw w zakładach żywienia otwartego i zamkniętego. Organizacja i zasady żywienia w szpitalach: kuchnia szpitalna a catering - wady i zalety, godziny wydawania posiłków, posiłki dodatkowe. Normy żywienia w żywieniu chorych hospitalizowanych; wpływ stanu odżywienia na skuteczność i koszty leczenia oraz występowanie zakażeń szpitalnych. Niedożywienie szpitalne: system opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym, rola dietetyka w zapobieganiu, rozpoznawaniu oraz leczeniu niedożywienia szpitalnego. Metody planowania żywienia oraz ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia chorych (zastosowanie programów komputerowych). Organizacja pracy personelu w zakładach żywienia zbiorowego. Organizacja zakładów żywienia zbiorowego, w tym zakładów gastronomicznych; wyposażenie techniczne i technologiczne. Systemy zapewniania wymogów i standardów higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego; żywienie zbiorowe w szkołach i przedszkolach. Organizacja żywienia w warunkach szczególnych (konferencje, szkolenia itp.). Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych typu otwartego, usługi cateringowe. Planowanie produkcji i organizacja zaopatrzenia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Systemy zapewniania jakości żywności w zakładach przetwórstwa spożywczego i zbiorowego żywienia; wdrażanie zasad systemu HACCP. Zasady układania jadłospisów 7, 10 i 14 dniowych dla przedstawicieli wybranych grup wiekowych - zastosowanie norm oraz modelowych racji pokarmowych w żywieniu zbiorowym zamkniętym.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Technologie informatyczne wspierające pracę dietetyka	ECTS: 3
Diet2_WG01 Diet2_WG08 Diet2_WK01 Diet2_WK05 Diet2_UW05 Diet2_UW06 Diet2_UW08 Diet2_UO01	Techniki informatyczne, usługi w sieciach informatycznych oraz nowe technologie przesyłu danych. Programy żywieniowe w pracy technika żywienia i gospodarstwa domowego, technologa żywienia, intendent, dietetyka. Dostępne komercyjne i niekomercyjne programy dietetyczne polskie (np. Aliant, BodyManager, Diete 6, Dietetyk, Dietetyk Pro, DietMag, DietPerfrkt, Dziennik Posiłków Vitalmax, Kcalmar.pro, Lucullus Make Me Diet, Nuvero, TigDiet, WIKT) i zagraniczne (The Food Processor, Nutritionist Pro, Nutribase 20, Nutrium). Przegląd ogólnodostępnych narzędzi do tworzenia treści, grafik, filmów, podcastów. Banki zdjęć i grafik	

Diet2_UU01 Diet2_KK01 Diet2_KO02	w pracy dietetyka. Pisanie tekstów zgodnie z zasadami SEO. Dostosowanie materiałów elektronicznych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Zastosowanie programów graficznych w tworzeniu grafik, infografik i materiałów edukacyjnych do social mediów. Tworzenie ankiet i wywiadów żywieniowych w postaci ankiet internetowych. Przygotowanie materiałów edukacyjnych w formie ebook i broszur. Montaż krótkich filmów edukacyjnych. Elektroniczny gabinet – zastosowanie nowoczesnych technologii w poradnictwie dietetycznym. Narzędzia do prowadzenia konsultacji online oraz webinarów.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka dietetyczna oparta na faktach (EBM)	ECTS: 4
Diet2_WG01 Diet2_WG06 Diet2_WG09 Diet2_UW02 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UK01 Diet2_UU02 Diet2_KK02	Historia i filozofia medycyny opartej na dowodach (EBM). Pytania kliniczne w EBM. Podejmowanie decyzji klinicznych - ocena źródeł informacji. Wprowadzenie do dietetyki opartej na dowodach naukowych - Evidence-Based Dietetics Practice. Obszary i rodzaje badań naukowych w dietetyce. Rola wytycznych w praktyce klinicznej; przegląd obowiązujących wytycznych. Źródła wiedzy naukowej o składnikach suplementów diety i żywności funkcjonalnej i ich weryfikacja. Wybrane modele dietetyczne w świetle EBM: dieta śródziemnomorska, dieta DASH, dieta bezglutenowa, dieta ketogeniczna, dieta nordycka, dieta MIND. Rola aktywności fizycznej w interwencji żywieniowej w świetle EBM. Wyszukiwanie i ocena źródeł wiedzy. Przygotowanie postępowania dietetycznego w leczeniu chorób układu krążenia, cukrzycy, osteoporozy, pacjentów onkologicznych na podstawie EBM.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zastosowanie statystyki w badaniach medycznych	ECTS: 4
Diet2_WG09 Diet2_WG10 Diet2_WK05 Diet2_UW05 Diet2_UW06 Diet2_UK01 Diet2_UO01 Diet2_UU02	Podstawowe pojęcia statystyczne w medycynie i dietetyce. Statystyka opisowa. Wnioskowanie statystyczne. Związki między zmiennymi (korelacja i regresja liniowa, modele logistyczne i analiza wielowymiarowa). Statystyka w badaniach klinicznych i epidemiologicznych (randomizacja, podwójna ślepa próba, grupy kontrolne, analiza danych z badań populacyjnych). Praca z arkuszami kalkulacyjnymi i pakietami statystycznymi. Wprowadzenie do analizy danych dietetycznych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywność, żywienie a zdrowie – styl życia	ECTS: 3
Diet2_WG06 Diet2_WK01 Diet2_WK03 Diet2_UW03 Diet2_UW04 Diet2_UK02 Diet2_KR01	Biomedyczny i biopsychospołeczny model zdrowia. Uwarunkowania zdrowia genetyczne, środowiskowe i związane ze stylem życia. Styl życia – rodzaje, elementy składowe. Zachowania i nawyki żywieniowe – charakterystyka i ocena zdrowotna. Interakcje czynników związanych z zachowaniami żywieniowymi i aktywnością ruchową – oddziaływanie na zdrowie. Interakcje czynników związanych z zachowaniami żywieniowymi i stresem psychicznym – oddziaływanie na zdrowie. Interakcje czynników związanych z zachowaniami żywieniowymi i uzależnieniami – oddziaływanie na zdrowie. Styl życia w skali makrospołecznej - zachowania różnych grup ludności w różnych regionach zamieszkania. Charakterystyka stylu życia wybranych grup ludzi. Wybory konsumenckie dotyczące produktów żywnościowych: opakowania i materiały do kontaktu z żywnością oraz ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów; zagrożenia zdrowotne wynikające ze stosowania różnych opakowań – migracje składników z opakowań do żywności. Wybory konsumenckie dotyczące produktów żywnościowych: ocena wybranych cech jakościowych żywności pakowanej w różne opakowania. Nanotechnologia i kuchnia molekularna w produkcji żywności i jej wpływ na zdrowie człowieka. Analiza stosowania różnych grup substancji dodatkowych w różnych grupach produktów spożywczych i ich wpływ na zdrowie. Badanie wielkości spożycia wybranych składników odżywczych określonej grupy ludzi oraz wskazanie skutków zdrowotnych ich nadmiaru lub niedoboru.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietoprofilaktyka	ECTS: 4
Diet2_WG02 Diet2_WG05 Diet2_WK01 Diet2_WK02 Diet2_UW02 Diet2_UW06 Diet2_KO02	Definicja i rodzaje profilaktyki; czynniki wpływające na efektywność działań profilaktycznych. Aktywność fizyczna jako konieczny element działań profilaktycznych. Rola nutrigenetyki i nutrigenomiki w etiologii chorób żywieniowo-zależnych. Programy profilaktyczne w Polsce. Dietoprofilaktyka otyłości w różnych grupach populacyjnych, cukrzycy typu II u osób z otyłością i zespołem metabolicznym, chorób układu krążenia, niedożywienia u osób w starszym wieku, chorób układu oddechowego, chorób układu ruchu, chorób układu pokarmowego, chorób nowotworowych, zaburzeń tarczycy, chorób neurologicznych, chorób skóry. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych z zakresu profilaktyki wczesnej. Opracowanie indywidualnych zaleceń dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów ze stanem przedcukrzycowym. Opracowywanie indywidualnych zaleceń dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla	

	pacjentów po zawale mięśnia sercowego. Studium przypadku – pacjent geriatryczny z osteopenią.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zielarstwo i fitoterapia	ECTS: 3
Diet2_WG03 Diet2_WG06 Diet2_WK01 Diet2_WK03 Diet2_UW04 Diet2_UW06 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02	Zielarstwo i ziołolecznictwo w Polsce i na świecie - stan aktualny i perspektywy. Pozyskiwanie roślin leczniczych ze stanu naturalnego – trendy regionalne, krajowe, europejskie i ogólnoswiatowe. Jakość surowców zielarskich do produkcji leków roślinnych i żywności, w tym suplementów diety. Zasady oceny jakości surowców zielarskich, rodzaje zanieczyszczeń. Zasady postępowania z plonem po zbiorze. Stabilizacja, metody standaryzacji surowców roślinnych. Podstawowe definicje: surowce roślinne, substancje roślinne. Terminy i sposoby zbioru roślin leczniczych w zależności od kierunku uprawy. Surowce zielarskie – kwiaty, kwiatostany, nasiona i owoce, części podziemne (korzenie, kłącza, bulwy i cebule), liście i ziele, kora jako surowiec zielarski. Wymagania jakościowe egzekwowane przez przemysł farmaceutyczny i zielarski: Farmakopea Polska, Farmakopea Europejska, Polskie Normy, System Dobrej Praktyki Upraw i Zbioru, System Dobrej Praktyki Wytwarzania). Skład chemiczny surowców zielarskich. Grupy substancji farmakologicznie czynnych zawartych w surowcach zielarskich (organograficzny, fitochemiczny, terapeutyczny). Analiza morfologiczna i anatomiczna roślin, analiza fitochemiczna surowców zawierających: węglowodany, glikozydy fenolowe, garbniki, kumaryny, antrachinony, saponiny, glikozydy naserkowe, flawonoidy i antocyjany, alkaloidy, olejki eteryczne, terpeny (terpenoidy). Mechanizmy działania wybranych, aktywnych biologicznie związków pochodzenia roślinnego; działanie pożądane i niepożądane wynikające z ich stosowania. Toksyczność roślin zielarskich i przyprawowych. Właściwości użytkowe i zakres zastosowań surowców zielarskich. Przydatność roślin zielarskich / leczniczych w różnych gałęziach gospodarki krajowej (przemysł farmaceutyczny, spożywczy, perfumeryjny, kosmetyczny, lakierniczy). Klasyfikacja surowców zielarskich wg zastosowania terapeutycznego. Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu pokarmowego, układu krążenia, układu oddechowego i nerwowego. Fitoterapia zaburzeń metabolicznych, chorób układu moczowo-płciowego, chorób skóry i błon śluzowych. Zioła a odporność.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Mikrobiota człowieka i czynniki wpływające na jej równowagę	ECTS: 3
Diet2_WG03 Diet2_WG06 Diet2_WG08 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_KK02	Farmakoterapia, choroby, styl życia. Rola mikrobioty w zachowaniu zdrowia (funkcja odżywcza, ochronna i immunomodulująca). Prebiotyki i probiotyki w żywności. Nomenklatura probiotyków, ich mechanizm działania i zastosowanie. Metody produkcji probiotyków. Bezpieczeństwo stosowania probiotyków. Źródła prebiotyków w żywności i metody ich otrzymywania. Mechanizm działania prebiotyków i ich zastosowanie. Synbiotyki – definicja i wykorzystanie. Zastosowanie prebiotyków i probiotyków w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych: w nietolerancji laktozy, w czasie antybiotykoterapii, w leczeniu biegunek i zaparć, w leczeniu zespołu jelita drażliwego, i stanów zapalnych jelit, w leczeniu infekcji dróg moczowych i infekcji ginekologicznych, wspomaganiu leczenia chorób na tle alergicznym. Wykorzystanie prebiotyków i probiotyków jako preparatów immunomodulujących. Psychoprobiotyki – definicja i aktualny stan wiedzy. Postbiotyki – definicja, rodzaje i mechanizm działania.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Kształtowanie zachowań i nawyków żywieniowych	ECTS: 3
Diet2_WG01 Diet2_WG07 Diet2_WG09 Diet2_WK02 Diet2_UW02 Diet2_UW05 Diet2_UO02 Diet2_KO02 Diet2_KR02	Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. Warunki wpływające na tworzenie się nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie. Czynniki determinujące zachowania żywieniowe populacji. Modele zachowań zdrowotnych. Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Postawy względem żywności i żywienia – istota, geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Społeczno-ekonomiczne uwarunkowania konsumpcji / wzorów żywienia. Społeczne zróżnicowanie wzorów konsumpcji: wpływ nierówności społecznych na świecie na stan zdrowia i wzory konsumpcji (płeć, wiek, status społeczno-ekonomiczny, miejsce zamieszkania). Współczesne wzory konsumpcji. Symboliczne i rytualne znaczenie jedzenia w różnych sytuacjach społecznych. Rola religii w kształtowaniu wzorów żywienia. Rytuały związane z jedzeniem jako wzory interakcji społecznych. Żywnienie i konsumpcja jako przedmiot socjologii: zastosowanie wiedzy socjologicznej w pracy dietetyka. Stres a zachowania żywieniowe. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby. Stany emocjonalne, nastroj, cechy osobowości i temperamentu a zachowania żywieniowe. Metody oceny zachowań żywieniowych. Postrzeganie własnego ciała a zachowania żywieniowe. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Uzależnienie od jedzenia a zaburzenia odżywiania. Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Style jedzenia i ich uwarunkowania. Socjalizacja a kształtowanie się wzorów żywienia. Podział ról w rodzinie	

	a przygotowywanie jedzenia. Funkcje jedzenia w relacjach społecznych, jedzenie jako element więzi społecznych. Proces socjalizacji w rodzinie: znaczenie posiłku w procesie socjalizacji. Kontrola społeczna i systemy normatywne a zachowania żywieniowe: znaczenie obyczajów i mody. Techniki mentalne w modyfikacji zachowań żywieniowych. Żywność w różnych kulturach - jej dostępność, status społeczny i znaczenia symboliczne. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Żywność tradycyjna i nieznana i jej społeczny kontekst. Istota modelowania społecznego. Powiązania między pozycją społeczną a zachowaniami żywieniowymi jednostki. Zmiany w środowisku społecznym i ich związek ze sposobem żywienia. Socjalizacja a kształtowanie się wzorów żywienia. Charakterystyka zachowania żywieniowego wybranej grupy ludzi. Przygotowanie i opracowanie wyników ankiety i ich prezentacja. Techniki psychoterapeutyczne w procesie odzyskiwania kontroli nad procesem jedzenia. Trening umiejętności motywacyjnych w modyfikacji zachowań żywieniowych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Marketing i promocja zdrowia	ECTS: 3
Diet2_WG01 Diet2_WG07 Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_WG10 Diet2_WK01 Diet2_UW05 Diet2_UW06 Diet2_UW08 Diet2_UK01 Diet2_UO02 Diet2_KO02 Diet2_KR02	Podstawy marketingu (definicja i znaczenie marketingu zdrowia; historia i ewolucja marketingu w kontekście zdrowia; segmentacja rynku i identyfikacja grup docelowych; narzędzia marketingowe i ich zastosowanie w branży zdrowotnej). Promocja zdrowia (definicja i cele promocji zdrowia; rola edukacji zdrowotnej w kreowaniu zachowań prozdrowotnych; metody i techniki promocji zdrowia w społeczności lokalnej; wykorzystanie mediów społecznościowych w promocji zdrowia; social media w promocji zdrowia; e-zdrowie i innowacyjne rozwiązania w marketingu zdrowotnym). Psychologia i zachowania zdrowotne (czynniki wpływające na decyzje zdrowotne konsumentów; modelowanie zachowań prozdrowotnych; motywacja i jej znaczenie w promocji zdrowia). Zasady etyczne w promocji zdrowia (problemy etyczne w promocji zdrowia; przeciwdziałanie dezinformacji o zdrowiu; ocena skuteczności działań promocyjnych; metody oceny efektywności kampanii promujących zdrowie; przykłady dobrych praktyk w ocenie działań marketingowych w zdrowiu). Odpowiedzialność społeczna i zdrowotna marketingu	
Kierunkowe efekty uczenia się	Bioaktywne składniki żywności i ich znaczenie dla zdrowia człowieka	ECTS: 3
Diet2_WG01 Diet2_WG04 Diet2_WG06 Diet2_WG08 Diet2_WK01 Diet2_UW02 Diet2_UW03 Diet2_UU02 Diet2_KK02	Definicja, charakterystyka i klasyfikacja bioaktywnych składników żywności. Źródła składników bioaktywnych w żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i grzybach jadalnych. Biodostępność składników bioaktywnych oraz czynniki wpływające na ich wykorzystanie przez organizm człowieka. Wpływ obróbki kulinarnej, procesów technologicznych i przechowywania żywności na zawartość, stabilność składników bioaktywnych. Krytyczna ocena badań naukowych dotyczących wpływu składników bioaktywnych na zdrowie człowieka, z uwzględnieniem różnic między badaniami in vitro, badaniami na zwierzętach, badaniami obserwacyjnymi i klinicznymi Polifenole, flawonoidy, karotenoidy, fitosterogeny, fitosterole, związki siarkoorganiczne oraz błonnik pokarmowy – charakterystyka, źródła i znaczenie zdrowotne. Kwasy tłuszczowe omega-3 oraz bioaktywne peptydy jako składniki wspierające profilaktykę chorób przewlekłych. Prebiotyki, probiotyki, postbiotyki i synbiotyki oraz ich znaczenie dla mikrobioty jelitowej i zdrowia człowieka. Wpływ składników bioaktywnych na funkcjonowanie układu odpornościowego, sercowo-naczyniowego, pokarmowego i nerwowego. Grzyby jadalne i lecznicze jako źródło składników bioaktywnych. β-glukany, polisacharydy, ergotioneina i inne związki biologicznie aktywne występujące w grzybach. Potencjalne znaczenie zdrowotne wybranych gatunków grzybów oraz aktualny stan badań naukowych. Znaczenie bioaktywnych składników żywności w profilaktyce otyłości, cukrzycy typu 2, chorób sercowo-naczyniowych, nowotworów i chorób neurodegeneracyjnych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy żywienia klinicznego	ECTS: 4
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WG05 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UU02 Diet2_KK02	Wprowadzenie do żywienia klinicznego – definicje i wskazania do leczenia żywieniowego, schemat terapii żywieniowej, rola dietetyka. Zasady żywienia dojelitowego, drogi podawania, rodzaje diet, powikłania. Żywienie pozajelitowe, rodzaje dostępu, mieszaniny, całkowite i częściowe żywienie pozajelitowe, powikłania. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w warunkach domowych. Monitorowanie leczenia żywieniowego. Zasady kwalifikacji do leczenia żywieniowego. Leczenie żywieniowe w różnych sytuacjach klinicznych - case studies. Powrót do żywienia doustnego – zalecenia żywieniowe.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Zasady prowadzenia dokumentacji żywieniowej	ECTS: 4

Diet2_WG08 Diet2_WK05 Diet2_UW08 Diet2_UO01 Diet2_UU01 Diet2_KO01	Dokumentacja wymagana w zakładach żywienia zbiorowego – HACCP, GHP, GMP, prowadzenie gospodarki magazynowej. Dokumentacja związana ze zleceniem usług firmie cateringowej. Przepisy regulujące dokumentację medyczną pacjentów/klientów w odniesieniu do podmiotów leczniczych oraz indywidualnej praktyki dietetycznej. Przepisy i dokumentacja związana z wykonywaniem e-usług oraz sprzedażą przez Internet. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) w przetargach dotyczących żywienia w zakładach żywienia zbiorowego. Protokoły kontroli jakości posiłków. Obowiązki dietetyka w odniesieniu do wniosków, skarg i reklamacji. Regulamin w gabinecie dietetyka – gabinet stacjonarny, e-usługi oraz sprzedaż przez Internet. RODO i polityka prywatności w podmiotach leczniczych, indywidualnej praktyce dietetycznej i w e-usługach. Projektowanie i prowadzenie dokumentacji pacjentów/klientów.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietetyka geriatryczna	ECTS: 4
Diet2_WG02 Diet2_WK01 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_KO01	Starzenie się normalne i patologiczne - uwarunkowania demograficzne, ekonomiczne i biologiczne. Rola dietetyka o opiece geriatrycznej. Niedożywienie i odwodnienie u osób starszych. Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych u osób starszych. Współwystępowanie wielu chorób - ustalanie priorytetów i metody postępowania. Edukacja i poradnictwo żywieniowe w odniesieniu do osób z utrudnioną komunikacją. Depresja, demencja, delirium – zespoły psychogeriatryczne. Metody oceny stanu odżywienia i ryzyka niedożywienia w odniesieniu do osób starszych. Projektowanie zaleceń żywieniowych. Planowanie jadłospisów w odniesieniu do trudności wynikających z występowania chorób, zespołów psychogennych oraz trudności wynikających z normalnego procesu starzenia się.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Psychologiczne uwarunkowania kontaktu i relacji z pacjentem	ECTS: 5
Diet2_WG02 Diet2_WG03 Diet2_WG10 Diet2_WG07 Diet2_WK02 Diet2_WG09 Diet2_WK06	Wprowadzenie w problematykę zdrowia i choroby. Poznawcza ocena choroby - wiedza na temat choroby i jej subiektywne znaczenie dla osoby pacjenta. Emocje związane z chorobą i radzenie sobie z chorobą. Godność jako czynnik podstawowy w relacjach z pacjentem. Podmiotowe i sytuacyjne uwarunkowania relacji z pacjentem. Bariery w komunikacji z pacjentem. Uwarunkowania jakości relacji z pacjentem i jego rodziną (opiekunem).	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietoterapia chorób na tle alergicznym	ECTS: 4
Diet2_WG02 Diet2_WG06 Diet2_UW02 Diet2_UW06 Diet2_UW09 Diet2_KK02	Etiopatogeneza i przebieg kliniczny chorób alergicznych. Diagnostyka i leczenie chorób alergicznych. Etiopatogeneza i przebieg kliniczny nietolerancji pokarmowych. Diagnostyka i leczenie nietolerancji pokarmowych. Charakterystyka podstawowych diet w alergiach i nietolerancji pokarmowej. Alergia wielopokarmowa. Postępowanie i zalecenia w alergicznych reakcjach krzyżowych. Alergie a ciąża. Wrodzone zaburzenia metaboliczne związane z nietolerancją pokarmów (nietolerancja glutenu, białek, laktozy, itp.). Charakterystyka rynkowych preparatów przeznaczonych do żywienia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych. Mieszanki mleczne leczniczo-odżywcze i preparaty mlekozastępcze. Przygotowanie przykładowej diety dla pacjentów: a) z alergią na białko mleka krowiego, b) z nietolerancją laktozy i c) z nietolerancją glutenu. Nietolerancja wybranych składników żywności, w tym dodatków do żywności – analiza danych literaturowych - przegląd przypadków – przygotowanie prezentacji w grupach lub samodzielnie.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietoterapia chorób metabolicznych	ECTS: 5
Diet2_WG02 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UW08 Diet2_KK01	Wprowadzenie do chorób metabolicznych. Rola suplementów diety, żywności medycznej i żywności funkcjonalnej w dietoterapii chorób metabolicznych. Patofizjologia i leczenie otyłości. Postępowanie dietetyczne w różnych typach otyłości. Patofizjologia i dietoterapia zespołu metabolicznego w zależności od istniejących składowych. Patofizjologia i dietoterapia cukrzycy typu I i typu II, cukrzycy ciążowej oraz ostrych i przewlekłych powikłań cukrzycy. Patofizjologia i dietoterapia zaburzeń lipidowych. Dietoterapia wrodzonych zaburzeń metabolicznych: fenylketonuria i łagodna hiperfenylalaninemia, galaktozemia kwasica propionowa, metylomalonowa, kwasica izowalerianowa. Dietoterapia osteoporozy, dny moczanowej, w niealkoholowym stłuszczeniu wątroby. Choroba Hashimoto a otyłość i insulinooporność. Wyznaczanie celów, opracowanie strategii interwencji i przygotowywanie przykładowych jadłospisów w leczeniu otyłości. Przygotowanie indywidualnych zaleceń dietetycznych w różnych typach cukrzycy. Przygotowanie indywidualnych zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym. Dietoterapia w otyłości skojarzonej z chorobą Hashimoto - analiza studium przypadku.	

Kierunkowe efekty uczenia się	Farmakoterapia a żywienie - ocena interakcji leków z żywnością	ECTS: 4
Diet2_WG05 Diet2_WK03 Diet2_UW02 Diet2_UW09 Diet2_KO01 Diet2_KO02 Diet2_KR02	Losy leku w organizmie człowieka; podstawowe parametry farmakokinetyczne. Mechanizmy interakcji leków ze składnikami żywności w fazie farmakokinetycznej i w fazie farmakodynamicznej. Wpływ leków na stan odżywienia organizmu. Interakcje żywności z niesteroidowymi lekami przeciwzapalnymi, lekami przeciwbólowymi, przeciwgorączkowymi i przeciwreumatycznymi. Interakcje składników żywności z lekami stosowanymi w chorobach układu sercowo-naczyniowego. Interakcje żywności z lekami stosowanymi w leczeniu cukrzycy. Interakcje żywności z lekami stosowanymi w chorobach przewodu pokarmowego. Interakcje żywności z lekami stosowanymi w leczeniu osteoporozy. Interakcje żywności z lekami hormonalnymi. Interakcje żywności z lekami OUN. Interakcje leków z alkoholem i innymi używkami.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Seminarium dyplomowe	ECTS: 7
Diet2_WG01 Diet2_WG09 Diet2_WK03 Diet2_WK06 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UK01 Diet2_UO02 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02 Diet2_KO02 Diet2_KR01 Diet2_KR02	Część I Źródła informacji naukowej w zakresie dietetyki oraz dyscypliny nauk o zdrowiu. Omówienie zasad wykonywania przypisów oraz przygotowywania bibliografii i ponadto regulacji z zakresu ochrony praw autorskich. Wybór i uzasadnienie tematu pracy z zakresu dietetyki lub interdyscyplinarnego powiązanego z naukami o zdrowiu. Dobór materiałów źródłowych i dyskusja w tym przedmiocie. Dyskusja nad tematem pracy. Sporządzenie planu pracy i dyskusja dotycząca planu pracy. Część II Szczegółowa dyskusja na temat wybranych problemów badawczych związanych z dietetyką. przedstawienie prezentacji zawierającej opis celów pracy, hipotez badawczych, zastosowanych metod badawczych, najważniejszych wniosków, przedstawienie doboru źródeł literaturowych. analiza wniosków z dyskusji oraz w przedmiocie przedstawionych prezentacji podsumowanie stopnia zaawansowania poszczególnych prac magisterskich	
ZAJĘCIA DODATKOWE (FAKULTATYWNE, NIEOBOWIĄZKOWE)		
Kierunkowe efekty uczenia się	Propedeuetyka dietetyki i żywienia człowieka	ECTS: 4
Diet2_WG01 Diet2_WG02 Diet2_WG03 Diet2_WG06 Diet2_UW02 Diet2_UK01 Diet2_KK02	Wprowadzenie do przedmiotu. Rola żywności i żywienia w kształtowaniu zdrowia. Rodzaje norm żywienia, zapotrzebowanie na poszczególne składniki odżywcze, zalecany model żywienia osoby zdrowej. Rola wody w organizmie człowieka, regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej w organizmie. Gospodarka kwasowo-zasadowa w organizmie człowieka. Rola białek w organizmie człowieka, definicja białka pełnowartościowego i aminokwasu ograniczającego, źródła białka w diecie, proces trawienia i metabolizm białek w organizmie, epidemiologia i rodzaje niedożywienia białkowego, dieta nisko i wysokobiałkowa (zalecenie stosowania), konsekwencje długotrwałego stosowania diety wysokobiałkowej. Rola tłuszczu w żywieniu człowieka, proces trawienia i metabolizm poszczególnych składników tłuszczowych w organizmie, rodzaje kwasów tłuszczowych oraz ich źródła w diecie, wpływ poszczególnych kwasów tłuszczowych na gospodarkę lipidową organizmu oraz ich rola w patogenecie chorób układu krążenia. Konsekwencje niedoboru oraz nadmiaru tłuszczu i poszczególnych kwasów tłuszczowych w diecie. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka, trawienie i metabolizm węglowodanów w organizmie, rodzaje i źródła węglowodanów w diecie oraz ich wpływ na gospodarkę węglowodanową organizmu. Skutki diet nisko- i wysokowęglowodanowych. Błonnik pokarmowy – rodzaje, źródła w żywności, zapotrzebowanie, rola w prewencji chorób dietozależnych. Witamina C – źródła w diecie, wchłanianie i metabolizm, rola w organizmie człowieka. Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (A, D, E, K) – źródła w diecie, rola w organizmie człowieka, skutki niedoboru oraz nadmiaru. Witaminy z grupy B – źródła w diecie, rola w organizmie człowieka, skutki niedoboru oraz nadmiaru. Składniki mineralne (Ca, Mg, Na, K, Zn, P, I, Fe, Se, Mn) – wchłanianie i metabolizm w organizmie, rola, skutki niedoboru oraz nadmiaru. Związki bioaktywne w żywieniu człowieka (polifenole, karotenoidy, betaniny i in.) – rola w organizmie człowieka. Wpływ mikrobiomu jelitowego na zdrowie, żywność pro- i prebiotyczna. Dieta lekkostrawna – zalecenia stosowania, produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie lekkostrawnej. Patogeneza zespołu metabolicznego (ZM) – rola poszczególnych składników odżywczych w patogenecie, skutki zdrowotne rozwoju ZM, leczenie dietetyczne ZM (dieta redukcyjna, cukrzycowa, DASH). Żywność w chorobach przewodu pokarmowego, w tym wątroby i trzustki. Żywność w chorobach nerek. Alergie i nietolerancje pokarmowe. Żywność w chorobach układu ruchu. Żywność w chorobach przebiegających z gorączką.	
3. MODUŁ ROZSZERZAJĄCY:		

3.1 DIETETYKA SPORTOWA		
Kierunkowe efekty uczenia się	Psychologia aktywności fizycznej i sportu	ECTS: 4
Diet2_WG03 Diet2_WG05 Diet2_WG10 Diet2_UW01 Diet2_UW06 Diet2_UW09 Diet2_KK01 Diet2_KK02	Modele i strategie rozwoju osiągnięć sportowych i aktywności fizycznej. Psychospołeczne źródła zmiany w poziomie wykonania sportowego. Regulacja wykonania w sporcie przez przyjmowanie substancji (alkohol, papierosy, środki dopingujące). Sport i aktywność fizyczna a funkcjonowanie emocjonalne, poznawcze i jakość życia. Zaburzenia funkcjonowania psychicznego w sporcie: wybrane problemy. Presja, urazy, wypalenie: specyficzne konsekwencje zaangażowania w karierę sportową. Rozpoczynanie i kończenie kariery sportowej. Zespół: jakość funkcjonowania, jej psychospołeczne determinanty i interwencje psychologiczne. Rodzina i płeć a udział w sporcie i kariera sportowa: psychologiczne determinanty.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie w sporcie i wysiłku fizycznym	ECTS: 5
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WG06 Diet2_WG10 Diet2_WG12 Diet2_UW01 Diet2_UW04 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_KK01 Diet2_KK02	Charakterystyka wysiłku fizycznego. Zalecenia dotyczące aktywności fizycznej. Zapotrzebowanie na energię osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Ocena aktywności fizycznej, metody pomiaru wydatku energetycznego, bilans energetyczny. Prawidłowa masa ciała osób o zwiększonej aktywności fizycznej – metody pomiarów i interpretacja wyników. Żywnienie w sporcie i wysiłku – ogólne zalecenia oraz specyfika żywienia w zależności od intensywności aktywności fizycznej. Ocena sposobu żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Zwyczaje i zachowania żywieniowe osób o różnym poziomie aktywności fizycznej. Zapotrzebowanie osób o zwiększonej aktywności fizycznej na makroskładniki. Zapotrzebowanie osób o zwiększonej aktywności fizycznej na witaminy. Zapotrzebowanie osób o zwiększonej aktywności fizycznej na składniki mineralne. Nawadnianie w sporcie i wysiłku. Metody wspomagania zdolności wysiłkowych (m.in. żywienie okołotreningowe, regeneracja powysiłkowa). Monitoring medyczny sportowca, ocena gotowości do wysiłku. Zwiększona aktywność fizyczna jako element promocji zdrowia. Praktyczne aspekty żywienia w sporcie i wysiłku. Planowanie żywienia w sporcie i wysiłku. Edukacja żywieniowa jako element promocji zdrowia osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Projektowanie programów żywieniowych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Fizjologia i biochemia wysiłku fizycznego	ECTS: 3
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_UW01 Diet2_UW09 Diet2_WK06 Diet2_UW10 Diet2_KO01 Diet2_KK02	Wpływu wysiłku fizycznego i treningu na organizm zdrowego człowieka - podstawowe zasady treningu, trening siłowy, wytrzymałościowy, adaptacja do treningu siłowego. Trening siłowy i jego wpływ na poziom sprawności fizycznej, zasady i formy treningu oraz metody oceny wydolności fizycznej. Metody pomiaru formy sportowej. Ból i skurcz mięśni, trening siłowy dla specjalnej grupy osób. Adaptacja do treningu tlenowego i beztlenowego, adaptacja do treningu tlenowego, adaptacja do treningu beztlenowego, specyfika treningu i cross treningu. Bilans energetyczny podczas wysiłku fizycznego. Zmiany w mięśniach podczas wysiłku fizycznego. Przemiany tlenowe i beztlenowe. Rola przemian tlenowych w restytucji (odpoczynku po wysiłku). Wpływ niedoboru aktywności ruchowej na organizm. Zmiany adaptacyjne indukowane przez wysiłek fizyczny w warunkach ekspozycji na niską i wysoką temperaturę. Wysiłek w zimnym i ciepłym środowisku, regulacja temperatury ciała. Przemiany biochemiczne - reakcja fizjologiczna organizmu i ryzyko zdrowotne podczas treningu w gorącym klimacie, aklimatyzacja do ćwiczeń w ciepłym klimacie, wysiłek i reakcja na wysiłek fizjologiczny w zimnym środowisku. Ryzyko zdrowotne podczas ćwiczeń w zimnym i ciepłym środowisku. Wysiłek fizyczny w środowisku wysokogórskim - uwarunkowania środowiskowe, reakcje fizjologiczne, wysiłek fizyczny i sport w warunkach wysokogórskich, aklimatyzacja – długotrwałe przebywanie i ryzyko zdrowotne podczas przebywania w warunkach wysokogórskich, optymalizacja treningu sportowego. Trening dla sportu, optymalizacja treningu, przetrenowanie, śrubowanie wyniku sportowego, roztrenowanie. Metody pomiaru składu ciała sportowców. Termoregulacja w czasie wysiłku fizycznego. Gospodarka wodą, czynność nerek. Przystosowanie do podróży, pojęcie „zespołu długu czasowego”. Biorytmy a trening.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym	ECTS: 3
Diet2_WG02 Diet2_WG06 Diet2_WG07 Diet2_WK04 Diet2_UW09 Diet2_UU02	Dozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym. Niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym. Doping – regulacje prawne, biologiczny, paszport. Doping jako problem etyczno-społeczny. Żywnienie a zdolność do wysiłku. Powszechność stosowania suplementów diety, odżywek oraz doping przez osoby o różnym poziomie aktywności fizycznej; grupy szczególnego ryzyka. Przygotowanie kwestionariusza na temat stosowania wspomaganie w sporcie i wysiłku, przeprowadzenie badania, opracowanie i interpretacja	

Diet2_UW02 Diet2_UU02 Diet2_KK01	wyników. Zachowania zdrowotne osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Klasyfikacje suplementów diety. WADA – lista substancji i metod zabronionych. Doping nieświadomy. Zafałszowania suplementów diety i odżywek dla sportowców. Charakterystyka wybranych suplementów diety, odżywek, substancji i metod zabronionych – analiza potencjalnych korzyści i zagrożeń. Granice wspomagania w sporcie i wysiłku – grupy szczególnego ryzyka. Regulacje masy i składu ciała przed zawodami. Projekt edukacji zdrowotnej na temat wspomagania w sporcie i wysiłku skierowanej do wybranych grup osób o zwiększonej aktywności fizycznej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Komunikacja medialna - zastosowania w dietetyce sportowej	ECTS: 3
Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_UW02 Diet2_UW05 Diet2_UW06 Diet2_UW08 Diet2_UK01 Diet2_KO01 Diet2_KO02 Diet2_KK02	Komunikacja społeczna jako podstawa komunikacji medialnej. Główne funkcje i pojęcia: znaku, symbolu, marki, tożsamości, wizerunku oraz szumu informacyjnego i barier komunikacyjnych. Kierunki rozwoju mediów, w tym mediów społecznościowych - istota, koncepcje, szanse i zagrożenia oraz użytkownicy i grupy docelowe. Netykieta w mediach internetowych. Marka w komunikacji biznesowej: funkcje, elementy, etapy budowy marki w obszarze dietetyki sportowej. Właściwe określenie celu działania warunkiem skutecznej komunikacji. Wykorzystanie potencjału własnego do budowy przewagi konkurencyjnej na rynku w obszarze dietetyki sportowej. Tworzenie wiarygodnego wizerunku marki w obszarze dietetyki sportowej. Konstrukcja oryginalnego i skutecznego przekazu medialnego. Porównanie najważniejszych kanałów komunikacji w mediach społecznościowych oraz omówienie ich zalet i wad. Pomiar efektów działań komunikacji medialnej, narzędzia wspomagające i nowe trendy. Prezentacja wybranych działań komunikacji medialnej w obszarze dietetyki na forum grupy.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa: Dietetyka sportowa	ECTS: 14
Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_WK05 Diet2_WK06 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UO01 Diet2_UO02 Diet2_KK01 Diet2_KO01	Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny obowiązującymi w danej placówce oraz zapoznanie się ze specyfiką zadań i obowiązków przynależnych do powierzonego mu stanowiska pracy. Zapoznanie ze strukturą organizacji, zasadami komunikacji i obiegu dokumentów oraz zasadami komunikacji z klientami/pacjentami. Zapoznanie się z zasadami administracyjnymi obowiązującymi w danej placówce, praktycznym zastosowaniem regulacji ochrony danych osobowych oraz pozostałymi regulacjami prawnymi, mającymi zastosowanie w danej placówce (również z Unijnym prawem żywnościowym). Zapoznanie z usługami oferowanymi przez instytucję, sposobami i warunkami ich świadczenia; uczestnictwo w administracyjnej obsłudze klientów/pacjentów. Wprowadzenie do praktycznego wykorzystania strategii skutecznego zachęcania pacjentów/klientów do zmiany nawyków żywieniowych. Wprowadzenie do dialogu motywującego i jego praktyka: Wprowadzenie do pracy z osobą aktywną fizycznie i sportowcem; wprowadzenie do pracy z trenerem. Metody pomiaru dobowego i treningowego wydatku energetycznego; Kalorymetria pośrednia w ocenie metabolizmu energetycznego. Metody oceny sposobu żywienia; Metody oceny stanu odżywienia; Monitoring medyczny sportowca. Planowania aktywności fizycznej dla osób klinicznie zdrowych; Planowania aktywności fizycznej dla cierpiących na różnorakie choroby; Strategii żywieniowe wpływające na masę i skład ciała. Dieta w profilaktyce i leczeniu różnych schorzeń u sportowców (hiperurykemia, niedobór żelaza, zaburzenia lipidowe). Diety alternatywne w sporcie (dieta ketogeniczna, peleo, bezglutenowa, wysokowęglowodanowa, intermittent fasting). Wprowadzenie i praktyka poradnictwa odnoszącego się do żywienia: a) dzieci i młodzieży uprawiających sport; b) sportowców z cukrzycą; c) sportowców wegetarian i wegan; d) osób aktywnych fizycznie, cierpiących na zaburzenia odżywiania.	

3.2 DIETETYKA KLINICZNA		
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie w chorobach onkologicznych	ECTS: 4
Diet2_WG02 Diet2_WG05 Diet2_WG08 Diet2_WG12 Diet2_WK06 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UW10 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02	Podstawy i praktyczne aspekty żywienia pacjentów z chorobami onkologicznymi na różnych etapach diagnostyki, leczenia i rekonwalescencji. Mechanizmy niedożywienia, sarkopenii i kacheksji nowotworowej, wpływ choroby oraz leczenia przeciwnowotworowego na stan odżywienia, apetyt, metabolizm i tolerancję terapii. Metody oceny stanu odżywienia pacjenta onkologicznego, zasady określania zapotrzebowania energetycznego, białkowego i płynowego oraz sposoby indywidualizacji zaleceń dietetycznych. Postępowanie żywieniowe w najczęstszych objawach niepożądanych leczenia, takich jak nudności, wymioty, biegunka, zaparcia, zaburzenia smaku, suchość w jamie ustnej, mucositis i dysfagia. Zasady modyfikacji diety, fortyfikacji posiłków, stosowania doustnych preparatów odżywczych oraz podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Żywnienie w wybranych nowotworach. Edukacja pacjenta i jego rodziny. Bezpieczeństwo suplementacji, diet alternatywnych oraz zaleceń żywieniowych po zakończonym leczeniu onkologicznym. Ćwiczenia koncentrują się na analizie przypadków klinicznych, interpretacji danych żywieniowych i antropometrycznych, opracowywaniu indywidualnych zaleceń dietetycznych oraz planowaniu kompleksowej opieki żywieniowej dla pacjenta onkologicznego.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie dojelitowe	ECTS: 5
Diet2_WG02 Diet2_WG06 Diet2_WG12 Diet2_WK06 Diet2_UW02 Diet2_UW06 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UW10 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02	Wprowadzenie do leczenia żywieniowego. Składniki mieszanin odżywczych w żywieniu dojelitowym. Rodzaje mieszanin i ich zastosowanie. Drogi interwencji; wskazania i przeciwwskazania do żywienia dojelitowego; cena stanu odżywienia jako podstawa kwalifikacji do leczenia żywieniowego. Rodzaje niedożywienia i strategię jego leczenia. Ocena zapotrzebowania pacjenta na energię i składniki odżywcze i dobór strategii leczenia żywieniowego. Działania niepożądane podczas żywienia dojelitowego. Żywnienie dojelitowe w chorobach onkologicznych, neurologicznych oraz mukowiscydozie. Żywnienie dojelitowe na OIT oraz w chirurgii. Edukacja pacjenta żywionego dojelitowo w domu.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Żywnienie w chorobach neurodegeneracyjnych	ECTS: 3
Diet2_WG02 Diet2_WG05 Diet2_WG08 Diet2_WG12 Diet2_WK06 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UW10 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02	Żywnienie w wybranych chorobach neurologicznych (padaczka, udar, choroba Parkinsona). Przygotowywanie indywidualnych zaleceń dietetycznych w chorobie Parkinsona, z uwzględnieniem potencjalnych interakcji z przyjmowanymi lekami. Zalecenia żywieniowe dla osób z demencją. Żywnienie osób ze stwardnieniem rozsianym.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Dietetyka bariatryczna	ECTS: 3
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WG06 Diet2_WG12 Diet2_WK06 Diet2_UW02	Epidemiologia otyłości i jej konsekwencje zdrowotne. Wskazania i przeciwwskazania do leczenia chirurgicznego otyłości. Charakterystyka najczęściej stosowanych metod chirurgii bariatrycznej i metabolicznej. Przygotowanie żywieniowe pacjenta do zabiegu operacyjnego. Zmiany anatomiczne, fizjologiczne i metaboliczne zachodzące po zabiegach bariatrycznych. Zasady żywienia w okresie okołoperacyjnym i pooperacyjnym. Etapy rozszerzania diety po zabiegach bariatrycznych. Bilansowanie jadłospisów dla pacjentów po operacjach	

Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UW10 Diet2_UO02 Diet2_KK02 Diet2_KR01	bariatrycznych. Suplementacja witamin i składników mineralnych po zabiegach chirurgicznych. Niedobory pokarmowe i ich profilaktyka. Powikłania żywieniowe po zabiegach bariatrycznych oraz metody ich zapobiegania. Monitorowanie stanu odżywienia pacjenta po leczeniu operacyjnym otyłości. Edukacja żywieniowa oraz kształtowanie trwałych zmian stylu życia po zabiegu. Współpraca dietetyka z zespołem terapeutycznym w opiece nad pacjentem po zabiegu bariatrycznym. Analiza przypadków klinicznych pacjentów po operacjach bariatrycznych.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Patofizjologia chorób przewodu pokarmowego a stan odżywienia pacjenta.	ECTS:3
Diet2_WG02 Diet2_WG04 Diet2_WG06 Diet2_WG12 Diet2_WK06 Diet2_UW02 Diet2_UW07 Diet2_UW10 Diet2_KK02 Diet2_KR0	Metody oceny stanu odżywienia i ryzyka niedożywienia u pacjentów z chorobami przewodu pokarmowego. Postępowanie dietetyczne w chorobie refluksowej przełyku. Dietoterapia choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz zaburzeń czynnościowych górnego odcinka przewodu pokarmowego. Żywnienie pacjentów po zabiegach chirurgicznych w obrębie przewodu pokarmowego. Dietoterapia w nieswoistych chorobach zapalnych jelit (choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego). Postępowanie dietetyczne w zespole jelita nadwrażliwego (IBS). Dietoterapia celiakii oraz innych zaburzeń związanych z nietolerancją glutenu. Postępowanie żywieniowe w zaburzeniach trawienia i wchłaniania, zespołach złego wchłaniania oraz SIBO. Dietoterapia zaparć, biegunek oraz innych zaburzeń motoryki przewodu pokarmowego. Żywnienie pacjentów z chorobami wątroby, w tym MASLD (Metabolic Dysfunction-Associated Steatotic Liver Disease), MASH (Metabolic Dysfunction-Associated Steatohepatitis), marskością oraz niewydolnością wątroby. Dietoterapia chorób pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Postępowanie żywieniowe w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Leczenie żywieniowe w chorobach nowotworowych przewodu pokarmowego. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe u pacjentów z chorobami przewodu pokarmowego. Planowanie indywidualnej interwencji dietetycznej, monitorowanie efektów leczenia oraz edukacja żywieniowa pacjenta z chorobami przewodu pokarmowego	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa: Dietetyka kliniczna	ECTS: 14
Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_WK05 Diet2_WK06 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UO01 Diet2_UO02 Diet2_KK01 Diet2_KO01	Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny obowiązującymi w danej placówce oraz zapoznanie się ze specyfiką zadań i obowiązków przynależnych do powierzonego mu stanowiska pracy. Zapoznanie ze strukturą organizacji, zasadami komunikacji i obiegu dokumentów oraz zasadami komunikacji z klientami/pacjentami. Zapoznanie się z zasadami administracyjnymi obowiązującymi w danej placówce, praktycznym zastosowaniem regulacji ochrony danych osobowych oraz pozostałymi regulacjami prawnymi, mającymi zastosowanie w danej placówce (również z Unijnym prawem żywnościowym). Zapoznanie z wybranymi przypadkami konsultacji dietetycznych prowadzonych w placówce. Zapoznanie z oceną stanu odżywienia pacjentów na podstawie wyników badań antropometrycznych i analitycznych oraz możliwymi strategiami walki z niedożywieniem w różnych jednostkach chorobowych. Monitoring pacjenta poddanego dietoterapii na podstawie wywiadu żywieniowego, pomiarów antropometrycznych oraz wyników badań analitycznych. Opracowanie pod nadzorem opiekuna strategii leczenia dietetycznego wybranych pacjentów, z uwzględnieniem farmakoterapii i ograniczeń wynikających z choroby. Prezentacja opracowanych przez studenta/studentkę strategii leczenia żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych, z uwzględnieniem stanu odżywienia pacjenta, stosowanej farmakoterapii oraz ograniczeń wynikających z choroby. Uczestnictwo w konsultacjach realizowanych przez dietetyka klinicznego oraz samodzielne (pod nadzorem opiekuna) świadczenie poradnictwa dietetycznego.	
3.3 PSYCHODIETETYKA		
Kierunkowe efekty uczenia się	Psychologia kliniczna	ECTS: 4
Diet2_WG02 Diet2_WG03 Diet2_WG07 Diet2_WG10 Diet2_UW02 Diet2_UW04 Diet2_UU02 Diet2_KK01 Diet2_KK02 Diet2_KO02	Psychologia kliniczna a psychopatologia – przedmiot, cel, różnicowanie normy i patologii. Zaburzenie psychiczne i zaburzenia zachowania jako efekt zaburzeń wewnętrznych mechanizmów regulacyjnych i wpływu czynników środowiskowych. Zaburzenia procesów poznawczych, emocjonalnych, motywacyjno-popędowych, wolitywnych, charakterologicznych. Specyfika zaburzeń psychicznych i zaburzeń zachowania w różnych okresach rozwojowych. Stres psychologiczny, kryzys, konflikt, trauma – modele teoretyczne, objawy, wpływ na funkcjonowanie psychospołeczne. Zaburzenia osobowości – typologia, diagnoza, charakterystyka. Zachowania autodestrukcyjne – objawy, przyczyny, skutki. Zaburzenia nastroju i zaburzenia lękowe, i ich wpływ na funkcjonowanie człowieka. Zaburzenia kontroli impulsów i kontroli odżywiania. Psychologiczny i społeczny wymiar wybranych chorób psychicznych (depresja, schizofrenia). Choroby przewlekłe okresu późnej dorosłości. Zaburzenia poznawcze (niedorozwoje umysłowe, zespoły otępienne).	

Kierunkowe efekty uczenia się	Postępowanie żywieniowe w zaburzeniach odżywiania	ECTS: 5
Diet2_WG03 Diet2_WG04 Diet2_WG05 Diet2_WG06 Diet2_WG07 Diet2_WG10 Diet2_WG12 Diet2_WK06 Diet2_UW01 Diet2_UW02 Diet2_UW09 Diet2_UW10	Klasyfikacja zaburzeń odżywiania i kryteria diagnostyczne. Epidemiologia oraz czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania. Leczenie zaburzeń odżywiania – rola terapii i współpraca dietetyka z terapeutą. Edukacja i rehabilitacja żywieniowa. Specyfika zaburzeń odżywiania w odniesieniu do wymagań żywieniowych dzieci, młodzieży i kobiet ciężarnych. Współwystępowanie zaburzeń odżywiania z innymi jednostkami chorobowymi – postępowanie dietetyczne. Rola dietetyka w planowaniu żywienia i edukacji na oddziale psychiatrycznym i w ośrodkach terapeutycznych (case studies). Rola dietetyka w planowaniu żywienia i edukacji w ramach opieki ambulatoryjnej (case studies). Współwystępowanie zaburzeń odżywiania z innymi jednostkami chorobowymi (case studies). Plany żywieniowe i schematy postępowania w żywieniu osób z zaburzeniami odżywiania. Zastosowanie środków specjalnego medycznego przeznaczenia w żywieniu chorych na anoreksję.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Narzędzia psychometryczne stosowane w dietetyce	ECTS: 3
Diet2_WG08 Diet2_WK04 Diet2_UW05 Diet2_UW08 Diet2_KK02 Diet2_KK01	Przedmiot psychometrii; pojęcie pomiaru psychometrycznego, podstawowe parametry psychometryczne narzędzi psychologicznych (rzetelność, trafność); różnice między testem psychologicznym a ankietą. Kwestie etyczne badań testowych; prawa osoby badanej i obowiązki psychologa-diagnosty. Wybrane narzędzia psychometryczne wykorzystywane w praktyce psychodietetycznej – narzędzia do pomiaru zachowań zdrowotnych. Omówienie podstaw teoretycznych narzędzia, opis podskal, obliczanie i interpretacja wyników (Inwentarz Zachowań Zdrowotnych dla dorosłych Zygryda Juczyńskiego; Inwentarz Zachowań Zdrowotnych dla dzieci Zygryda Juczyńskiego; Kwestionariusz Moje Zwyczaje Żywieniowe Niny Ogińskiej-Bulik i Leszka Putyńskiego; Kwestionariusz do badania poglądów i zwyczajów żywieniowych (komPAN) Jana Gawęckiego). Wybrane narzędzia psychometryczne wykorzystywane w praktyce psychodietetycznej- narzędzia wykorzystywane <u>przy ocenie zaburzeń odżywiania</u> . Omówienie podstaw teoretycznych narzędzia, opis podskal, obliczanie i interpretacja wyników (Kwestionariusz Zaburzeń Odżywiania EDI Davida M. Garnera, Marion P. Olmsted oraz Janet Polivy (w adaptacji polskiej Cezarego Zechowskiego); Test Postaw Wobec Jedzenia (Eating Attitudes Test- EAT-26) Garnera i Garfinkela (w adaptacji polskiej Radosława Rogoży, Anny Brytek- Matery i Davida M. Garnera); Test Sylwetek (CDRS, Contour Drawing Rating Scale) Thompsona i Gray; Kwestionariusz Postaw Socjokulturowych wobec Wyglądu Fizycznego Thompson'a); Skala Oceny Ciała (Franzoi, Shields, w adaptacji polskiej Lipowska, Lipowski); Kwestionariusz EDE Fairburna, Cooper, O'connor); Kwestionariusz CIA Bohn'a i Fairburna. Pojęcie ortoreksji- narzędzia wykorzystywane do pomiaru tendencji i zachowań ortorektycznych (Kwestionariusz ORTO-15 Doniniego, Test Bratmana). Stres i radzenie sobie: Skala Odczuwanego Stresu (Perceived Stress Scale) (Cohen i wsp.; Wielowymiarowy Inwentarz Radzenia Sobie (COPE); Carver i wsp.; Jak Sobie Radzisz? – Juczyński); Skala Znaczenia Innych (Significant Others Scale) – Power, Champion. Omówienie podstaw teoretycznych oraz konstrukcji: Skali Osobistego Wpływu na Redukcję Nadwagi (SOW-RN) Ogińskiej-Bulik; Skala Poczucia Własnej Skuteczności w Redukcji Nadwagi (SPWS-RN) Ogińskiej-Bulik.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy terapii poznawczo-behawioralnej dla dietetyków	ECTS: 3
Diet2_WG03 Diet2_WG10 Diet2_UU02 Diet2_UK01 Diet2_KK01	Specyfika psychoterapii jako formy pomocy psychologicznej; podstawowe założenia terapii poznawczo-behawioralnej, pojęcie schematów poznawczych, negatywnych automatycznych myśli, dysfunkcyjnych założeń, przekonań kluczowych, zniekształceń poznawczych. Znaczenie relacji profesjonalnej w procesie terapeutycznym; budowanie relacji, ustalanie celów terapeutycznych. Znaczenie konceptualizacji poznawczej i etapy jej tworzenia. Praca nad motywacją pacjenta, angażowanie pacjenta w procesie zmiany – metoda dialogu motywującego, zastosowanie umiejętności OARS; zastosowanie metod dialogu motywującego w psychodietetyce. Znaczenie emocji dla nawyków zachowań żywieniowych; procesualny model regulacji emocji, poznawcza regulacja emocji, regulacja emocji w psychoterapii- techniki pracy w terapii ukierunkowanej na schematy emocjonalne. Psychoterapia poznawczo-behawioralna zaburzeń odżywiania- protokół Fairburna. Praca terapeutyczna z neofobią żywieniową. Zastosowanie terapii poznawczo- behawioralnej w pracy z niską samooceną.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Podstawy pomocy psychologicznej	ECTS: 3
Diet2_WG03 Diet2_WG07 Diet2_WK04 Diet2_UW06	Rodzaje metod oraz istota pomocy psychologicznej, jej formy oraz znaczenie właściwości osoby pomagającej i korzystającej z pomocy. Relacje pacjent – terapeuta i jej znaczenie w sytuacji pomocy psychologicznej. Pomoc psychologiczna a wsparcie społeczne. Czynniki i techniki komunikacji wspierające pomocy psychologiczną. Psychoterapia systemowa. Kontakt	

Diet2_UW07 Diet2_UK01 Diet2_KK01	terapeutyczny – uwarunkowania oraz strategii dobrego kontaktu terapeutycznego. System granic „Ja”. Granica zewnętrzna i wewnętrzna systemu. Dysfunkcje granic: brak granic, nieszczelne granice, mury zamiast granic, brak granic vs mur. Źródła powstawania dysfunkcjonalnych granic. Pomoc psychologiczna a nierozpoznanie. Istota obszary, typy i poziomy nierozpoznań. Pasywność vs wyolbrzymianie problemu. Sposoby radzenia sobie z nierozpoznaniami. Matryca nierozpoznań. Nierozpoznanie w relacji dziecko – rodzic. Relacja ciało – psychika w pomocy psychologicznej. Podświadomość w ciele. Poradnictwo i psychoedukacja dla osób zagrożonych kryzysem psychologicznym. Rehabilitacja psychologiczna. Wymiar etyczny pomocy psychologicznej.	
Kierunkowe efekty uczenia się	Praktyka zawodowa: Psychodietetyka	ECTS: 14
Diet2_WG08 Diet2_WG09 Diet2_WK05 Diet2_WK06 Diet2_UW04 Diet2_UW05 Diet2_UW07 Diet2_UW09 Diet2_UO01 Diet2_UO02 Diet2_KK01 Diet2_KO01	Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny obowiązującymi w danej placówce oraz zapoznanie się ze specyfiką zadań i obowiązków przynależnych do powierzzonego mu stanowiska pracy. Zapoznanie ze strukturą organizacji, zasadami komunikacji i obiegu dokumentów oraz zasadami komunikacji z klientami/pacjentami. Zapoznanie się z zasadami administracyjnymi obowiązującymi w danej placówce, praktycznym zastosowaniem regulacji ochrony danych osobowych oraz pozostałymi regulacjami prawnymi, mającymi zastosowanie w danej placówce (również z Unijnym prawem żywnościowym). Zapoznanie z usługami oferowanymi przez instytucję, sposobami i warunkami ich świadczenia oraz uczestnictwo w administracyjnej obsłudze klientów/pacjentów. Zapoznanie z wybranymi przypadkami konsultacji dietetycznych i/lub psychodietetycznych prowadzonych w placówce; oraz praktycznym wykorzystaniem konceptualizacji stylów jedzenia w ramach pracy psychodietetycznej (z użyciem case studies). Wprowadzenie do praktycznego wykorzystania strategii skutecznego zachęcania pacjentów/klientów do zmiany nawyków żywieniowych. Wprowadzenie do dialogu motywującego i jego wykorzystanie w praktyce dietetycznej. Wprowadzenie do nowoczesnych urządzeń e-health i m-health i asysta przy ich wykorzystaniu w poradnictwie prowadzonym wśród klientów/pacjentów placówki. Opracowanie pod nadzorem opiekuna strategii terapeutycznej dla wybranych przypadków problemów konsultowanych w placówce. Prezentacja opracowanych przez studenta/studentkę strategii terapeutycznych wraz z omówieniem ich hipotetycznych skutków. Uczestnictwo w konsultacjach psychodietetycznych i asystowanie opiekunowi praktyk w gabinecie podczas podejmowania klientów/pacjentów. Samodzielne (pod nadzorem opiekuna) świadczenie poradnictwa psychodietetycznego.	

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

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

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

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

W uczelni obowiązuje zasada, iż weryfikacja efektów uczenia się na zajęciach prowadzonych w formie wykładów jest dokonywana w drodze egzaminu końcowego na ocenę (w czasie sesji egzaminacyjnej), a pozostałe formy zajęć pozwalają zarówno na bieżącą weryfikację efektów uczenia się w trakcie trwania semestru, jak też na koniec semestru i kończą się wystawieniem zaliczenia na ocenę. W przypadku studentów z niepełnosprawnościami, w zależności od ich indywidualnych potrzeb, są ustalane alternatywne metody weryfikacji efektów uczenia się, które uwzględniają indywidualne potrzeby tych osób.

Metodą weryfikacji efektów uczenia się uzyskanych z całości cyklu kształcenia na poziomie studiów drugiego stopnia jest egzamin dyplomowy połączony z obroną pracy dyplomowej.

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

Regulamin studiów określa skalę stosowanych ocen w ramach procesu weryfikacji efektów uczenia się, a Zarządzenie Rektora określa wewnętrzny system oceniania, będący zbiorem zasad dotyczących oceniania studentów w zakresie opanowania przez nich efektów uczenia się oraz kryteria ogólne wystawienia danej oceny z przedmiotu (por. Tabela). W Regulaminie studiów przewidziane są także zaliczenia na: zaliczony/niezaliczony (odpowiednio: zal/nzal). Dotyczy to głównie zajęć niewymagających weryfikacji efektów uczenia się na ocenę (np. zajęcia sportowo-rekreacyjne, BHP).

Kryteria ocen w procesie weryfikacji efektów uczenia się

Ocena	Opis wymagań	Wymagany procent osiągniętych efektów uczenia się dla przedmiotu
celujący (6,0)	Student osiągnął efekty uczenia ilościowo lub jakościowo wykraczające poza zakres przewidziany programem kształcenia dla przedmiotu, w szczególności: posiada wiedzę znacznie przekraczającą zakres określony programem kształcenia dla przedmiotu, samodzielnie określa i rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi wykorzystać wiedzę w nowych sytuacjach problemowych, poprawnie i swobodnie posługuje się terminologią naukową oraz zawodową.	> 90% oraz dodatkowe osiągnięcia wykraczające ilościowo lub jakościowo poza te przewidziane na ocenę bardzo dobrą
bardzo dobry (5,0)	Student opanował pełen zakres wiedzy i umiejętności określony w programie kształcenia dla przedmiotu, samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi wykorzystać wiedzę w nowych sytuacjach problemowych, poprawnie posługuje się terminologią naukową oraz zawodową.	min. 90%
dobry plus (4,5)	Student osiągnął efekty uczenia się powyżej wymagań dla oceny dobrej, ale niewystarczające dla oceny bardzo dobrej.	min. 85%
dobry (4,0)	Student opanował większość wiadomości i umiejętności określonych programem kształcenia dla przedmiotu, rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, ujmuje w terminach naukowych i zawodowych podstawowe pojęcia i prawa.	min. 70%
dostateczny plus (3,5)	Student osiągnął efekty uczenia się powyżej wymagań dla oceny dostatecznej, ale niewystarczające dla oceny dobrej.	min. 65%
dostateczny (3,0)	Student opanował podstawowe wiadomości i umiejętności określone programem kształcenia dla przedmiotu, rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, popełnia niewielkie błędy terminologiczne, a wiadomości przekazuje językiem zbliżonym do potocznego.	min. 50%
niedostateczny (2,0)	Student nie opanował niezbędnego minimum podstawowych wiadomości i umiejętności określonych programem kształcenia dla przedmiotu, nie potrafi rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności, popełnia rażące błędy terminologiczne, a styl jego wypowiedzi jest nieporadny.	mniej niż 50%

Ocena osiągnięcia efektów uczenia się przeprowadzana jest w następujących etapach:

- w trakcie realizacji efektów uczenia się w ramach danego przedmiotu/modułu oraz po jej zakończeniu poprzez weryfikację efektów uczenia się dokonaną dla każdego studenta przez prowadzącego zajęcia/egzaminatora;
- po zrealizowaniu programu danego przedmiotu/modułu poprzez weryfikację efektów uczenia się dokonaną przez prowadzącego zajęcia/koordynatora przedmiotu/modułu;
- po zakończeniu każdego semestru poprzez weryfikację efektów uczenia się uzyskanych przez studentów kierunku;
- 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*. W *Regulaminie* praktyk zapisano m.in., iż Uczelnia zapewnia miejsca praktyk dla studentów i zawiera w tej sprawie porozumienie z praktykodawcą lub zatwierdza miejsca odbywania praktyk, w przypadku samodzielnego ich wskazania przez studenta, poprzez wystawienie skierowania na praktyki. Poza tym, student może zrealizować praktykę na podstawie wykonywanej pracy zawodowej (o ile umożliwia ona osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk), w ramach programu ERASMUS+, działalności studenckiego koła naukowego, w Uniwersytecie VIZJA oraz w ramach wolontariatu. Obowiązkowym sposobem dokumentacji przebiegu praktyki i realizowanych w jej trakcie zadań jest prowadzony przez studenta „Dzienniczek praktyk”.

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

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

Praktyki na kierunku *dietetyka* (studia II stopnia o profilu praktycznym) mają charakter zajęć obowiązkowych. Dla każdego z modułów specjalnościowych tj.:

- *Dietetyka sportowa*,
- *Dietetyka kliniczna*,
- oraz *Psychodietetyka*,

program studiów przewiduje odrębne ścieżki praktyki zawodowej realizujące odmienne treści szczegółowe. Praktyki zawodowe ulokowane są w programie studiów:

- na trzecim semestrze (2 rok studiów) – w wymiarze 180 godz. (Praktyka I)
- na czwartym semestrze (2 rok studiów) – w wymiarze 180 godz. (Praktyka II)

Łączny wymiar praktyk wynosi 360 godzin realizowanych w okresie 3 miesięcy. Student uzyskuje 14 punktów ECTS za zrealizowane praktyki zawodowe. Praktyki mogą odbyć się w więcej niż jednej instytucji lub firmie, przy czym łączna liczba zrealizowanych godzin nie powinna być mniejsza niż 360 godzin.

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

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

- edukacji - firmy trenersko-edukacyjne; ośrodki sportowe i turnusy SPA; poradnie dietetyczne o profilu „dla osób aktywnych fizycznie”; szkoły o profilu sportowym (prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia młodych osób uprawiających wysiłek fizyczny); kluby sportowe oraz centra medycyny sportowej;
- poradnictwa żywieniowego – laboratoria i poradnie diagnostyczne (wykonujące np. próby wysiłkowe), catering dietetyczny, poradnie dietetyczne dla osób wykonujących wysiłek fizyczny

(kluby fitness, kluby sportowe, siłownie, warsztaty treningowe, udział w treningu personalnym), ośrodki typu SPA&Wellnes lub domy czasowe prowadzące turnusy z aktywnym wypoczynkiem. Dla ścieżki w ramach modułu specjalnościowego **Dietetyka kliniczna** mogą to być praktyki w zakresie:

- edukacji - szpitale, przychodnie, hospicja, sanatoria, domy opieki społecznej, poradnie dietetyczne, wielodyscyplinarne ośrodki leczenia zaburzeń żywienia, odżywiania i otyłości, ośrodki koordynujące żywienie dojelitowe w warunkach domowych, ośrodki opieki nad osobami starszymi i chorymi onkologicznie;
- poradnictwa żywieniowego – szpitale, przychodnie, hospicja, sanatoria, domy opieki społecznej, poradnie dietetyczne, wielodyscyplinarne ośrodki leczenia zaburzeń żywienia, odżywiania i otyłości, ośrodki koordynujące żywienie dojelitowe w warunkach domowych, ośrodki opieki nad osobami starszymi i chorymi onkologicznie.

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

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

Treści programowe realizowane podczas praktyki zawodowej odzwierciedlają specyfikę zadań realizowanych w danej placówce. Podczas odbywania praktyki student nabywa wiedzę, umiejętności i kompetencje w następującym zakresie tematycznym: charakterystyka miejsca odbywania praktyki, charakterystyka najważniejszych działów funkcjonujących w danej jednostce, poznanie zasad przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. Niezależnie od rodzaju placówki, student podczas praktyki powinien ogólnie zaznajomić się z celami i zadaniami realizowanymi przez placówkę oraz – bardziej szczegółowo – z obowiązkami i zadaniami dietetyka lub dietetyków zatrudnionych w danej placówce.

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

Nadzór nad praktykami pełni opiekun praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów uczenia się na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora (kierownika) zakładu pracy. Typ umowy zatrudnienia zakładowego opiekuna praktyk w danej instytucji lub firmie nie jest istotny (może to być umowa o pracę, umowa zlecenia, samozatrudnienie itp.), ważne jest natomiast, by wymiar jego zatrudnienia umożliwiał sprawowanie bieżącej opieki nad studentem, obserwację jego pracy i weryfikację osiągnięcia zakładanych dla praktyki efektów uczenia się. Specyfika miejsca odbywania praktyki i jej zadań musi być adekwatna do modułu

specjalnościowego wybranego w toku studiów przez studenta.