

Program studiów zatwierdzony
Uchwałą Rady Wydziału Nauk
o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej
nr II/115 z dnia 28 sierpnia 2019 r.

PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Wydział:	Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej
Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	6
Forma studiów:	Stacjonarne
Profil studiów:	Praktyczny
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek:	Nauki medyczne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	Licencjat

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż jednej dyscypliny:

- a) W tabeli poniżej, należy wpisać nazwę dyscypliny wiodącej w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla tej dyscypliny w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	Liczba	% udziału
Nauki medyczne	108	60%

- b) W tabeli poniżej, należy wpisać nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

Lp.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		Liczba	% udziału
1.	Technologia żywności i żywienia	57	32%
2.	Nauki o zdrowiu	15	8%

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopienia
Profil studiów:	Praktyczny

Symbole kierunkowych efektów uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
WIEDZA		
K1D_W01	Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów. Rozumie funkcje witamin, hormonów i metabolitów wtórnych oraz elektrolitów i pierwiastków śladowych	P6S_WG
K1D_W02	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.	P6S_WG
K1D_W03	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.	P6S_WG
K1D_W04	Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG
K1D_W05	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane gene-	P6S_WG

	tycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	
K1D_W06	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.	P6S_WG
K1D_W07	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6S_WG
K1D_W08	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.	P6S_WG
K1D_W09	Ma wiedzę z zakresu pozyskiwania żywności, w tym metodami niekonwencjonalnymi.	P6S_WG
K1D_W10	Zna budowę, fizjologię, patogenność mikroorganizmów i organizmów pasożytniczych, a także budowę, metabolizm mikroorganizmów o znaczeniu biotechnologicznym oraz zagrożenia zdrowotne dla człowieka.	P6S_WG
K1D_W11	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.	P6S_WG
K1D_W12	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	P6S_WG
K1D_W13	Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania.	P6S_WG
K1D_W14	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli, jakości żywności.	P6S_WK
K1D_W15	Ma wiedzę na temat metod biologicznej i analitycznej oceny, jakości żywności.	P6S_WG
K1D_W16	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży	P6S_WK
K1D_W17	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich spo-	P6S_WK

	rządzenia.	
K1D_W18	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	P6S_WK
K1D_W19	Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.	P6S_WK
K1D_W20	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	P6S_WK
K1D_W21	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.	P6S_WK
K1D_W22	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.	P6S_WK
K1D_W23	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.	P6S_WK
K1D_W24	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK
K1D_W25	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.	P6S_WK
K1D_W26	Zna problemy makroekonomiczne, rozumie kategorie ekonomiczne oraz zasady działania głównych podmiotów gospodarczych.	P6S_WK
K1D_W27	Zna prawo w zakresie ochrony własności intelektualnej.	P6S_WK
K1D_W28	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego bioróżnorodności oraz zrównoważonego użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych.	P6S_WK
K1D_W29	Posiada wiedzę z zakresu zasad korzystania z elektronicznej informacji bibliotecznej i zasobów biblioteki oraz z elektronicznego systemu obsługi studenta.	P6S_WK

K1D_W30	Rozpoznaje stany zagrożenia zdrowia i życia oraz zna zasady udzielania pomocy przedmedycznej.	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI		
K1D_U01	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	P6S_UU
K1D_U02	Zna zasady oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz pomocy w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW
K1D_U03	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	P6S_UW
K1D_U04	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.	P6S_UW
K1D_U05	Opanował języki obce w stopniu umożliwiającym komunikację w trakcie wykonywania zawodu oraz wykorzystywanie literatury fachowej.	P6S_UK
K1D_U06	Posiada umiejętności ruchowe w zakresie wybranych form aktywności fizycznej	P6S_UW
K1D_U07	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim	P6S_UW
K1D_U08	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające, na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	P6S_UW
K1D_U09	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	P6S_UW
K1D_U10	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	P6S_UK
K1D_U11	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.	P6S_UW
K1D_U12	Potrafi określić ryzyko interakcji między lekami a składnikami żywności.	P6S_UW
K1D_U13	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania	P6S_UW

	potraw o pożądanym właściwościach.	
K1D_U14	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	P6S_UW
K1D_U15	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.	P6S_UW
K1D_U16	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	P6S_UW
K1D_U17	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	P6S_UO
K1D_U18	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	
K1D_U19	Potrafi obsługiwać sprzęt laboratoryjny w celu identyfikacji wybranych składników żywności.	P6S_UW
K1D_U20	Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka.	P6S_UW
K1D_U21	Potrafi scharakteryzować zastosowania i osiągnięcia genetyki we współczesnej nauce.	P6S_UW
K1D_U22	Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	P6S_UW
K1D_U23	Potrafi stosować rachunek ekonomiczny oraz wykorzystywać mierniki społeczno-ekonomiczne w podejmowaniu decyzji w skali makro i mikro.	P6S_UO
K1D_U24	Student potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu prawa oraz zjawisk społecznych i gospodarczych w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	P6S_UU
K1D_U25	Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej.	P6S_UW
K1D_U26	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	P6S_UW
K1D_U27	Potrafi scharakteryzować procesy wpływające na przydatność żywności.	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K1D_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
K1D_K02	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6S_KK
K1D_K03	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście	P6S_KO

	wykonywanego zawodu dietetyka.	
K1D_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką, jakość żywności i żywienia.	P6S_KR
K1D_K05	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	P6S_KO
K1D_K06	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	P6S_KR
K1D_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	P6S_KR
K1D_K08	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	P6S_KO
K1D_K09	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	P6S_KK

Legenda:

1. Opis zakładanych efektów uczenia się dla: kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. Z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.
2. W przypadku realizacji programu studiów prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich, obok odniesień do charakterystyk efektów uczenia się z I części załącznika, należy uwzględnić odniesienia do charakterystyk efektów uczenia się zawartych w części III zakończonych sufiksem (Inż.), np. P6S_WG(Inż.)
3. W kolumnie odniesień do charakterystyk PRK należy charakteryzować, dla danego efektu uczenia się, wpisywać jedna pod drugą.

TABELA SPÓJNOŚCI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia

Profil studiów:	Praktyczny
-----------------	------------

Symbole kierunkowych efektów uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się	Nazwa grupy zajęć/ zajęć zgodna z programem studiów
WIEDZA		
K1D_W01	Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów. Rozumie funkcje witamin, hormonów i metabolitów wtórnych oraz elektrolitów i pierwiastków śladowych.	-Biochemia ogólna i żywności; -Chemia ogólna; -Chemia żywności; -Biotechnologia żywności; -Podstawy żywienia człowieka; -Rośliny lecznicze; -Fitoterapia -Żywienie człowieka - Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka
K1D_W02	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.	-Biochemia ogólna i żywności; -Żywienie i dietetyka pediatryczna; -Żywienie i dietetyka geriatryczna; -Pracownia antropometryczna; -Fitoterapia; -Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych; - Anatomia -Fizjologia - Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka

K1D_W03	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.	<ul style="list-style-type: none"> -Biochemia ogólna i żywności; -Żywienie i dietetyka pediatryczna; -Żywienie i dietetyka geriatryczna; -Pracownia antropometryczna; -Rośliny lecznicze; -Fitoterapia; -Alergeny pokarmowe; -Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych; -Fizjologia -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych
K1D_W04	Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	<ul style="list-style-type: none"> -Zaburzenia odżywiania; -Żywienie w sporcie; -Fizjologia - Podstawy usług kelnerskich - Żywienie człowieka
K1D_W05	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	<ul style="list-style-type: none"> -Biochemia ogólna i żywności; -Genetyka; -Rośliny lecznicze; - Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka
K1D_W06	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.	<ul style="list-style-type: none"> -Żywienie kliniczne; -Alergeny pokarmowe; -Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych;
K1D_W07	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	<ul style="list-style-type: none"> -Żywienie i dietetyka geriatryczna; -Kliniczny zarys chorób; -Pracownia antropometryczna; -Zaburzenia odżywiania; -Żywienie kliniczne; -Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane -Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dieto zależnych; -Praktyka w szpitalu dziecięcym

		Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych
K1D_W08	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.	-Biochemia ogólna i żywności; -Chemia żywności; -Surowce i dodatki do żywności; -Podstawy żywienia człowieka; -Technologia żywności i potraw dietetycznych; -Fitoterapia; -Alergeny pokarmowe; - Żywnienie człowieka -Rośliny lecznicze;
K1D_W09	Ma wiedzę z zakresu pozyskiwania żywności, w tym metodami niekonwencjonalnymi.	-Genetyka; -Biotechnologia żywności; -Fitoterapia;
K1D_W10	Zna budowę, fizjologię, patogenność mikroorganizmów i organizmów pasożytniczych, a także budowę, metabolizm mikroorganizmów o znaczeniu biotechnologicznym oraz zagrożenia zdrowotne dla człowieka.	-Mikrobiologia ogólna i żywności; -Biotechnologia żywności; -Bezpieczeństwo i toksykologia żywności -Epidemiologia najczęstszych zakażeń - Higiena podstawą profilaktyki zakażeń
K1D_W11	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.	-Mikrobiologia ogólna i żywności; -Chemia żywności; -Surowce i dodatki do żywności; -Alergeny pokarmowe; -Bezpieczeństwo i toksykologia żywności -Epidemiologia najczęstszych zakażeń - Higiena podstawą profilaktyki zakażeń
K1D_W12	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	-Biochemia ogólna i żywności; -Mikrobiologia ogólna i żywności; -Chemia żywności; -Biotechnologia żywności; -Surowce i dodatki do żywności; -Technologia żywności i potraw dietetycznych; -Technologia gastronomiczna; -Przechowalnictwo i utrwalanie żywności;

		-Bezpieczeństwo i toksykologia żywności
K1D_W13	Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania.	-Żywienie i dietetyka geriatryczna; -Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością; -Zaburzenia odżywiania; -Fitoterapia; -Alergeny pokarmowe;
K1D_W14	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	-Surowce i dodatki do żywności; -Alergeny pokarmowe; -Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego; -Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego; - Bezpieczeństwo i toksykologia żywności -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego -Epidemiologia najczęstszych zakażeń - Higiena podstawą profilaktyki zakażeń
K1D_W15	Ma wiedzę na temat metod biologicznej i analitycznej oceny jakości żywności.	-Analiza i ocena jakości żywności;
K1D_W16	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży	-Żywienie i dietetyka pediatryczna; -Żywienie i dietetyka geriatryczna; -Kliniczny zarys chorób; -Pracownia antropometryczna; -Żywienie kliniczne; -Żywienie człowieka; -Metodologia badań żywieniowych; -Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane -Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dieto zależnych;

		<ul style="list-style-type: none"> -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_W17	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	<ul style="list-style-type: none"> -Podstawy żywienia zbiorowego; -Gastronomia w turystyce i hotelarstwie; -Żywnie w sporcie; -Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego; -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_W18	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	<ul style="list-style-type: none"> -Podstawy żywienia człowieka; -Żywnie i dietetyka pediatryczna; -Żywnie i dietetyka geriatryczna; -Pracownia antropometryczna; -Zaburzenia odżywiania; -Żywnie kliniczne; -Diety niekonwencjonalne; -Żywnie człowieka; -Alergeny pokarmowe; -Gastronomia w turystyce i hotelarstwie; -Żywnie w sporcie; -Żywnie człowieka w chorobach autoimmunologicznych; -Żywnie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Żywnie w zaburzeniach metabolicznych; -Diagnostyka laboratoryjna; -Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dieto zależnych; - Żywnie człowieka -Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych

		- Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_W19	Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.	-Technologia żywności i potraw dietetycznych; -Technologia gastronomiczna;
K1D_W20	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	-Technologia żywności i potraw dietetycznych; -Podstawy żywienia zbiorowego; -Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego; -Technologia gastronomiczna;
K1D_W21	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.	-Pracownia antropometryczna; -Zaburzenia odżywiania; -Etykieta przy stole; -Etyka zawodu dietetyka -Etyka pracy - Personal branding
K1D_W22	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.	-Komunikacja interpersonalna; -Pracownia antropometryczna; -Zaburzenia odżywiania; -Autoprezentacja-zarządzanie wizerunkiem -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_W23	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.	-Promocja zdrowia; -Pracownia antropometryczna; -Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe; -Diety niekonwencjonalne; -Rośliny lecznicze; -Żywność kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Wychowanie fizyczne; - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych

K1D_W24	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	-Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe; -Metodologia badań żywieniowych;
K1D_W25	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.	-Technologia żywności i potraw dietetycznych; -Podstawy żywienia zbiorowego; -Gastronomia w turystyce i hotelarstwie; -Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego; -Rynek żywności; -Technologia gastronomiczna;
K1D_W26	Zna problemy makroekonomiczne, rozumie kategorie ekonomiczne oraz zasady działania głównych podmiotów gospodarczych.	-Podstawy organizacji i zarządzania; -Rynek żywności;
K1D_W27	Zna prawo w zakresie ochrony własności intelektualnej.	-Ochrona własności intelektualnej;
K1D_W28	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego bioróżnorodności oraz zrównoważonego użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych.	-Rynek żywności; -Rośliny lecznicze;
K1D_W29	Posiada wiedzę z zakresu zasad korzystania z elektronicznej informacji bibliotecznej i zasobów biblioteki oraz z elektronicznego systemu obsługi studenta.	-Seminarium dyplomowe; -Technologie informacyjne;
K1D_W30	Rozpoznaje stany zagrożenia zdrowia i życia oraz zna zasady udzielania pomocy przedmedycznej.	-Pierwsza pomoc;
UMIEJĘTNOŚCI		
K1D_U01	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	-Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe; -Seminarium dyplomowe; -Bezpieczeństwo i toksykologia żywności -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych

K1D_U02	Zna zasady oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz pomocy w stanach zagrożenia życia.	-Pierwsza pomoc;
K1D_U03	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	-Pracownia antropometryczna; -Żywnienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych; -Technologie informacyjne; -Biostatystyka - Praktyka w sekcji żywienia - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności -Chemia ogólna;
K1D_U04	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.	-Pracownia żywienia i dietetyki; -Pracownia antropometryczna; -Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe; -Metodologia badań żywieniowych; -Żywnienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Seminarium dyplomowe; -Biostatystyka -Bezpieczeństwo i toksykologia żywności - Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w szpitalu dziecięcym -Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_U05	Opanował języki obce w stopniu umożliwiającym komunikację w trakcie wykonywania zawodu oraz wykorzystywanie literatury fachowej.	-Język angielski; -Język niemiecki; - Podstawy usług kelnerskich
K1D_U06	Posiada umiejętności ruchowe w zakresie wybranych form aktywności fizycznej	-Wychowanie fizyczne; - Podstawy usług kelnerskich
K1D_U07	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z	-Edukacja żywieniowa i poradnictwo

	zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim	żywnościowe; -Żywnienie kliniczne; -Seminarium dyplomowe; - Podstawy usług kelnerskich -Fitoterapia
K1D_U08	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	-Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego; -Przechowalnictwo i utrwalanie żywności; - Pracownia antropometryczna; -Bezpieczeństwo i toksykologia żywności - Praktyka w sekcji żywienia - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_U09	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	-Promocja zdrowia; - Kliniczny zarys chorób; -Pracownia antropometryczna; -Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe; -Żywnienie w zaburzeniach metabolicznych; -Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dieto zależnych; -Komunikacja interpersonalna -Poradnictwo żywieniowe i żywnienie spersonalizowane - Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w poradni gastroenterologicznej

		<ul style="list-style-type: none"> -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_U10	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą.	<ul style="list-style-type: none"> -Komunikacja interpersonalna; -Pracownia żywienia i dietetyki; -Pracownia antropometryczna; -Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe; -Zaburzenia odżywiania; -Podstawy organizacji i zarządzania; -Technologia gastronomiczna; - Podstawy usług kelnerskich - Alergeny pokarmowe - Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w poradni gastroenterologicznej -Autoprezentacja-zarządzanie wizerunkiem -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego
K1D_U11	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.	<ul style="list-style-type: none"> -Promocja zdrowia; -Pracownia żywienia i dietetyki; -Żywność i dietetyka pediatryczna; -Żywność i dietetyka geriatryczna; -Kliniczny zarys chorób; -Zaburzenia odżywiania; -Żywność kliniczne; -Diety niekonwencjonalne; -Żywność człowieka; -Metodologia badań żywieniowych; -Żywność w sporcie;

		<ul style="list-style-type: none"> -Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych; -Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Żywienie w zaburzeniach metabolicznych; -Diagnostyka laboratoryjna; -Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych; -Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w poradni gastroenterologicznej -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowowychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_U12	Potrafi określić ryzyko interakcji między lekami a składnikami żywności.	-Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością;
K1D_U13	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach.	<ul style="list-style-type: none"> -Surowce i dodatki do żywności; -Pracownia żywienia i dietetyki; -Technologia żywności i potraw dietetycznych; -Etykieta przy stole; -Technologia gastronomiczna; - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej - Praktyka z technologii potraw -Praktyka w poradni gastroenterologicznej - Praktyka w placówkach oświatowowychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_U14	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	<ul style="list-style-type: none"> -Podstawy żywienia człowieka; -Pracownia żywienia i dietetyki; -Żywienie i dietetyka pediatryczna; -Żywienie i dietetyka geriatryczna;

		<ul style="list-style-type: none"> -Zaburzenia odżywiania; -Diety niekonwencjonalne; -Podstawy żywienia zbiorowego; -Żywienie człowieka; -Żywienie w sporcie; -Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych; -Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_U15	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.	<ul style="list-style-type: none"> -Podstawy żywienia człowieka; -Pracownia żywienia i dietetyki; -Żywienie i dietetyka pediatryczna; -Żywienie i dietetyka geriatryczna; -Podstawy żywienia zbiorowego; -Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych; - Żywienie człowieka -Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w poradni gastroenterologicznej -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_U16	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	<ul style="list-style-type: none"> -Technologia żywności i potraw dietetycznych; - Technologia gastronomiczna; -Etykieta przy stole; -Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego;

		<ul style="list-style-type: none"> - Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej - Praktyka z technologii potraw - Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego
K1D_U17	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	<ul style="list-style-type: none"> - Podstawy żywienia zbiorowego; - Żywnienie człowieka; - Etykieta przy stole; - Gastronomia w turystyce i hotelarstwie; - Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego; - Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej - Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego
K1D_U18	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	<ul style="list-style-type: none"> - Mikrobiologia ogólna i żywności; - Chemia żywności; - Biotechnologia żywności; - Surowce i dodatki do żywności; - Analiza i ocena jakości żywności; - Technologia żywności i potraw dietetycznych; - Alergeny pokarmowe; - Bezpieczeństwo i toksykologia żywności - Praktyka w sekcji żywienia - Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności - Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w szpitalu dla dorosłych - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego
K1D_U19	Potrafi obsługiwać sprzęt laboratoryjny w celu identyfikacji wybranych składników żywności.	<ul style="list-style-type: none"> - Biochemia ogólna i żywności; - Mikrobiologia ogólna i żywności; - Chemia żywności; - Analiza i ocena jakości żywności;
K1D_U20	Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną	<ul style="list-style-type: none"> - Pracownia antropometryczna;

	oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka.	- Anatomia - Fizjologia
K1D_U21	Potrafi scharakteryzować zastosowania i osiągnięcia genetyki we współczesnej nauce.	- Genetyka; - Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka
K1D_U22	Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	- Gastronomia w turystyce i hotelarstwie; - Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego
K1D_U23	Potrafi stosować rachunek ekonomiczny oraz wykorzystywać mierniki społeczno-ekonomiczne w podejmowaniu decyzji w skali makro i mikro.	- Biostatystyka;
K1D_U24	Student potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu prawa oraz zjawisk społecznych i gospodarczych w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	- Ochrona własności intelektualnej;
K1D_U25	Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej.	- Genetyka; - Etykieta przy stole; - Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego; - Technologia gastronomiczna; - Autoprezentacja-zarządzanie wizerunkiem - Personal branding
K1D_U26	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	- Podstawy żywienia człowieka; - Pracownia antropometryczna; - Rośliny lecznicze; - Diagnostyka laboratoryjna; - Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych; - Fizjologia - Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane - Fitoterapia - Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w szpitalu dla dorosłych

K1D_U27	Potrafi scharakteryzować procesy wpływające na przydatność żywności.	-Przechowalnictwo i utrwalanie żywności;
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K1D_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	-Etykieta przy stole; - Podstawy usług kelnerskich - Praktyka w sekcji żywienia -Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności - Personal branding
K1D_K02	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.	-Genetyka; -Biotechnologia żywności; -Podstawy żywienia człowieka; -Podstawy organizacji i zarządzania; -Diety niekonwencjonalne; -Seminarium dyplomowe; -Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego; -Język angielski; -Język niemiecki; -Technologie informacyjne; - Podstawy usług kelnerskich - Żywnienie człowieka -Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka -Bezpieczeństwo i toksykologia żywności - Praktyka w sekcji żywienia -Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności -Chemia ogólna; - Personal branding
K1D_K03	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	-Komunikacja interpersonalna; -Zaburzenia odżywiania; -Diagnostyka laboratoryjna; -Kliniczny zarys chorób; -Pracownia żywienia i dietetyki -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega	-Komunikacja interpersonalna;

	tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	<ul style="list-style-type: none"> -Biotechnologia żywności; -Surowce i dodatki do żywności; -Pracownia antropometryczna; -Analiza i ocena jakości żywności; -Zaburzenia odżywiania; -Żywnienie kliniczne; -Diety niekonwencjonalne; -Żywnienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji; -Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego; -Technologia gastronomiczna; - Podstawy usług kelnerskich - Żywnienie człowieka -Etyka zawodu dietetyka -Etyka pracy - Praktyka w sekcji żywienia - Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej -Praktyka w poradni gastroenterologicznej -Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w szpitalu dla dorosłych - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego
K1D_K05	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	<ul style="list-style-type: none"> -Komunikacja interpersonalna; -Pracownia żywienia i dietetyki; -Pracownia antropometryczna;
K1D_K06	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	<ul style="list-style-type: none"> -Komunikacja interpersonalna; -Pracownia antropometryczna; -Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych; -Poradnictwo żywieniowe i żywnienie spersonalizowane
K1D_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i hi-	<ul style="list-style-type: none"> -Mikrobiologia ogólna i żywności; -Pracownia antropometryczna; -Analiza i ocena jakości żywności;

	gieny pracy.	<ul style="list-style-type: none"> -Technologia żywności i potraw dietetycznych; -Podstawy organizacji i zarządzania; -Etykieta przy stole; - Podstawy usług kelnerskich -Bezpieczeństwo i toksykologia żywności -Praktyka w poradni gastroenterologicznej - Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia typu zamkniętego
K1D_K08	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	<ul style="list-style-type: none"> -Biochemia ogólna i żywności; -Mikrobiologia ogólna i żywności; -Chemia żywności; -Promocja zdrowia; -Pracownia żywienia i dietetyki; -Żywnienie i dietetyka pediatryczna; -Żywnienie i dietetyka geriatryczna; -Pracownia antropometryczna; -Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe; -Analiza i ocena jakości żywności; -Podstawy organizacji i zarządzania; -Żywnienie kliniczne; -Podstawy żywienia zbiorowego; -Żywnienie w zaburzeniach metabolicznych; - Podstawy usług kelnerskich - Praktyka w sekcji żywienia - Praktyka z technologii potraw -Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności -Praktyka w szpitalu dziecięcym - Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych - Praktyka w szpitalu dla dorosłych
K1D_K09	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	<ul style="list-style-type: none"> -Promocja zdrowia; -Pracownia antropometryczna;

		<ul style="list-style-type: none">-Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe;-Technologia żywności i potraw dietetycznych;-Podstawy organizacji i zarządzania;-Etykieta przy stole;-Seminarium dyplomowe;-Autoprezentacja-zarządzanie wizerunkiem- Personal branding
--	--	---

ZAJĘCIA I ZAKŁADANE EFEKTY UCZENIA SIĘ

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia
Profil studiów:	Praktyczny
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	Dietetyk kliniczny/ specjalista ds. poradnictwa żywieniowego i dietetyk w gastronomii

MODUŁ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO

Nazwa zajęć/ grupy zajęć	Zakładane efekty uczenia się	Formy i metody kształcenia	Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się	Treści programowe
Wychowanie fizyczne	K1D_W23 K1D_U06	Ćwiczenia ruchowe grupowe Ćwiczenia ruchowe indywidualne	Aktywność podczas zajęć Prezentacja umiejętności ruchowych Obserwacja zachowań Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studentów z metodami kształtowania sprawności fizycznej w zakresie wszystkich jej komponentów oraz z koncepcją zdrowego stylu życia. 2: Doskonalenie umiejętności ruchowych wybranych form aktywności fizycznej o charakterze prozdrowotnym.
Język angielski*	K1D_U05 K1D_K02	Ćwiczenia metodą komunikatywną Praca w parach i grupach Wizualizacja treści językowych (praca z fotografią, ilustracją, schematami, wykresami)	Aktywność podczas zajęć Kolokwium Obserwacja Prezentacja ustna Egzamin Średnia ważona ocen formujących	1: Rozwijanie kompetencji komunikacyjnej. 2: Doskonalenie i dalszy rozwój sprawności językowych. 3: Motywowanie do samodzielnej pracy.
Język niemiecki*/Język francuski*	K1D_U05 K1D_K02	Ćwiczenia metodą komunikatywną Praca w parach i grupach Wizualizacja treści języ-	Aktywność podczas zajęć Kolokwium Obserwacja	1: Rozwijanie kompetencji komunikacyjnej. 2: Doskonalenie i dalszy rozwój sprawności językowych. 3: Motywowanie do samodzielnej pracy.

		kowych (praca z fotografią, ilustracją, schematami, wykresami)	Prezentacja ustna Egzamin Średnia ważona ocen formujących	
Technologie informacyjne	K1D_W29 K1D_U03 K1D_K02	Wykonywanie ćwiczeń zawartych w plikach Prezentowanie zaawansowanych możliwości pakietu	obserwacja wykonywanych ćwiczeń i zadań zadania domowe Ocena wykonywanych zadań domowych Prezentacja zadanego problemu przez zespół autorski Indywidualny test windy	1: Nauczyć studenta narzędzi edytorskich w zakresie pisania referatów, pism urzędowych oraz prac dyplomowych 2: Zdobyć umiejętności posługiwania się arkuszem kalkulacyjnym szczególnie budowania własnych formuł i wykresów oraz nabycie umiejętności tworzenia skutecznych prezentacji oraz ich wygłaszania na szerszym forum
Ochrona własności intelektualnej	K1D_W27 K1D_U24	Wykład	Kolokwium/praca pisemna podczas zajęć. Kolokwium/praca pisemna podczas zajęć.	1: Zdobyć wiedzy w zakresie podstawowych pojęć i zasad dotyczących ochrony własności intelektualnej (w tym prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej) w zakresie związanym z kierunkiem studiów
Moduł ogólnouczelniany do wyboru Autoprezentacja – zarządzanie wizerunkiem	K1D_W22 K1D_U10 K1D_U25 K1D_K09	Wykład konwersatoryjny	Wykład informacyjny Wykład problemowy Wykład konwersatoryjny Opis Metoda problemowa, sytuacyjna Studium przypadku Dyskusja Prezentacje multimedialne, film, Internet	1: Przekazanie studentom interdyscyplinarnej wiedzy warunkującej właściwy dobór technik i metod determinujących skuteczną kreację wizerunkiem. 2: Wykształcenie wśród studentów umiejętności wykorzystywania uzyskanej wiedzy w konstruowaniu odpowiedniej strategii promocyjnej.
Moduł ogólnouczelniany do wyboru Personal branding	K1D_W21 K1D_U25 K1D_K01 K1D_K02 K1D_K09	Wykład konwersatoryjny	Prezentacja/scenka Test zaliczeniowy Aktywność na zajęciach Obserwacja	1: Wykształcenie wśród studentów umiejętności budowy własnego wizerunku oraz reputacji na rynku pracy

			Średnia ważona z ocen formujących	
Moduł ogólnouczelniany do wyboru Epidemiologia najczęstszych zakażeń	K1D_W10 K1D_W11 K1D_W14	Wykład konwersatoryjny	Zaliczenie pisemne materiału wykładowego Średnia ważona z ocen formujących	1: Zaznajomienie studentów z najważniejszymi pojęciami w epidemiologii i metodologią pracy. Poznanie zastosowania wybranych wskaźników epidemiologicznych
Moduł ogólnouczelniany do wyboru Higiena podstawą profilaktyki zakażeń	K1D_W10 K1D_W11 K1D_W14	Wykład konwersatoryjny	Zaliczenie pisemne materiału wykładowego Średnia ważona z ocen formujących	1: Zaznajomienie studentów z podstawowymi zasadami higieny oraz profilaktyką zakażeń.

ZAJĘCIA KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO

Nazwa zajęć/ grupy zajęć	Zakładane efekty uczenia się	Formy i metody kształcenia	Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się	Treści programowe
Anatomia	K1D_W02 K1D_U20	Wykład informacyjny Pokaz Ćwiczenia przedmiotowe	Test Prezentacja	1: Zapoznanie studentów z budową organizmu człowieka
Fizjologia	K1D_W02 K1D_W03 K1D_W04 K1D_U20 K1D_U26	Wykład informacyjny Pokaz	Wykład informacyjny Wykład problemowy	1: Wyposażenie studentów w wiedzę o funkcjonowaniu organizmu człowieka i poszczególnych jego układów ze szczególnym uwzględnieniem układu trawiennego i przemiany materii.
Komunikacja interpersonalna	K1D_U10 K1D_K03 K1D_W22 K1D_K04 K1D_K05 K1D_K06	Prelekcja Dyskusja dydaktyczna	Udział w dyskusji Kolokwium Średnia ważona ocen formujących	1: Nauczenie studentów poprawnego porozumiewania się z osobami zdrowymi i chorymi w różnym stanie klinicznym.
Biochemia ogólna i żywności	K1D_W01 K1D_W05	Wykłady informacyjne	Aktywność podczas zajęć Kolokwium	1: Nabycie podstawowych wiadomości o chemicznych składnikach organizmów żywych, przemianach chemicznych i biochemicznych

	K1D_W08 K1D_W12 K1D_U19 K1D_W02 K1D_W03 K1D_K08	Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole	Obserwacja Egzamin z materiału wykładowego Średnia ważona z ocen formujących	w nich zachodzących, o biosyntezie i metabolizmie składników komórek zwierzęcych i roślinnych, o przekazywaniu informacji genetycznych oraz roli składników żywnościowych w procesach energetycznych organizmów żywych. 2: Zapoznanie z technikami pracy laboratoryjnej w zakresie oznaczania jakościowego i ilościowego wybranych składników odżywczych.
Chemia żywności	K1D_W01 K1D_W08 K1D_W11 K1D_W12 K1D_U18 K1D_U19 K1D_K08	Wykłady informacyjne Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń i sprawozdania Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Poznanie z podstawowymi wiadomościami o związkach organicznych, izomerii związków organicznych, grupach funkcyjnych w podstawowych związkach organicznych i ich reaktywności. 2: Poznanie podstawowych metod pracy laboratoryjnej, poznanie metod badania związków organicznych.
Chemia ogólna	K1D_W01 K1D_U03 K1D_K02	Wykład informacyjny i aktywizujący.	Kolokwium zaliczeniowe. Kolokwium zaliczeniowe	1: Utrwalenie i pogłębienie znajomości chemii ogólnej i chemii organicznej.
Mikrobiologia ogólna i żywności	K1D_W10 K1D_W11 K1D_W12 K1D_U18 K1D_U19 K1D_K07 K1D_K08	Wykłady problemowe	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Sprawozdania z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Poznanie budowy, fizjologii i roli drobnoustrojów w kształtowaniu jakości mikrobiologicznej i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców. 2: Poznanie metod identyfikacji wybranych grup mikroorganizmów.
Etyka zawodu dietetyka*	K1D_W21 K1D_K04	Wykład konwersatoryjny	Obserwacja zachowań Kolokwium	1: Przekazanie studentom wiedzy o moralności i etyce jako szczególnych stymulatorach życia osobniczego i społecznego.
Etyka pracy*	K1D_W21 K1D_K04	Wykład konwersatoryjny	Obserwacja zachowań Kolokwium	1: Przekazanie studentom wiedzy o moralności i etyce jako szczególnych stymulatorach życia osobniczego i społecznego.
Biotechnologia żywności	K1D_W01 K1D_W12	Wykłady informacyjne	Kolokwium Ocena prezentacji	1: Poznanie bioprocessów stosowanych w produkcji żywności oraz zdobycie wiedzy o drobnoustrojach stosowanych w skali przemysłowej.

	K1D_W10 K1D_W09 K1D_U18 K1D_K02 K1D_K04	Przygotowanie prezentacji Dyskusja, praca w zespole	Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	słowej. 2: Zdobyć umiejętności, wyróżniania, opisywania operacji i procesów jednostkowych występujących w bioprocessach.
Genetyka	K1D_W05 K1D_W09 K1D_U21 K1D_U25 K1D_K02	Wykłady informacyjne Ćwiczenia teoretyczne, przygotowanie pracy pisemnej na zadany temat Dyskusja, praca w zespole	Aktywność na ćwiczeniach Kolokwium z ćwiczeń Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena pracy Średnia ważona ocen formujących	1: Student zdobywa znajomość mechanizmów dziedziczenia, inżynierii genetycznej oraz czynników powodujących choroby genetyczne. 2: Student zdobywa znajomość metod otrzymywania żywności genetycznie modyfikowanej i aspektów jej stosowania.
Pierwsza pomoc	K1D_W30 K1D_U02	Wykład problemowy Pokaz Ćwiczenia praktyczne na fantomach Analiza przypadków	Test sprawdzający wiedzę Rozwiązywanie problemów w sytuacjach symulowanych □ sprawdzian praktyczny Średnia ważona ocen formujących	1: Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia pochodzenia wewnętrznego i środowiskowego 2: Nauka czynności ratujących życie według obowiązujących standardów.
Promocja zdrowia	K1D_W23 K1D_U09 K1D_U11 K1D_K08 K1D_K09	Wykład konwersatoryjny Dyskusja Praca w zespole	Kolokwium Ocena prezentacji Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studenta z determinantami zdrowia i czynnikami zwiększającymi ryzyko zachorowania na choroby cywilizacyjne. 2: Wskazywanie zagrożeń wynikających z niewłaściwego odżywiania, weryfikacja dotychczasowych poglądów oraz określenie konkretnych zaleceń i diet najlepiej służących utrzymaniu zdrowia.
Surowce i dodatki do żywności	K1D_W08 K1D_W12 K1D_W11 K1D_W14 K1D_U18 K1D_U13 K1D_K04	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Prezentacja na zadany temat Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena prezentacji Średnia ważona ocen formujących	1: Przyswojenie podstawowych wiadomości dotyczących rodzaju i charakterystyki funkcjonalnej i żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych. 2: Zapoznanie się z aspektami zdrowotnymi stosowania dodatków do żywności z uwzględnieniem bezpieczeństwa ich stosowania i właściwości prozdrowotnych.
Biostatystyka	K1D_U03 K1D_U04	Wykład Dyskusja dydaktyczna	Obserwacja zachowań, dyskusje. Kolokwium pisemne podczas zajęć	1: Przedstawienie podstawowych metod statystycznych wykorzystywanych w opisie i analizie danych biomedycznych. 2: Przedstawienie wiedzy dotyczącej podstaw demografii, podsta-

	K1D_U23			wowych pojęć, procesów, zjawisk demograficznych oraz metod ich badania. 3: Przedstawienie wiedzy dotyczącej demograficznych uwarunkowań stanu zdrowia a ludności oraz oceny stanu zdrowia ludności.
--	---------	--	--	--

ZAJĘCIA KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO

Nazwa zajęć/ grupy zajęć	Zakładane efekty uczenia się	Formy i metody kształcenia	Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się	Treści programowe
Podstawy żywienia człowieka	K1D_W01 K1D_W08 K1D_W18 K1D_U26 K1D_U14 K1D_U15 K1D_K02	Wykłady informacyjne Ćwiczenia teoretyczne- rozwiązywanie zadań, dyskusja	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studenta z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka. Poznanie właściwości oraz źródeł podstawowych składników odżywczych (białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin i składników mineralnych). 2: Zapoznanie studenta z zapotrzebowaniem, funkcjami w organizmie, skutkami niedoborów i nadmiarów składników odżywczych (białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin i składników mineralnych).
Pracownia żywienia i dietetyki	K1D_U10 K1D_U11 K1D_U14 K1D_U15 K1D_U04 K1D_U13 K1D_K08 K1D_K05 K1D_K03	Analiza przypadków, wykorzystanie programów komputerowych. Prezentacje multimedialne Praca w grupach	Aktywność podczas zajęć Ocena z analizy przypadków Ocena przygotowania do zajęć Obserwacja pracy na ćwiczeniach Dyskusja podczas ćwiczeń	1: Pogłębianie umiejętności w zakresie żywienia różnych grup populacyjnych.

			Zaliczenie każdego ćwiczenia Średnia ważona ocen formujących	
Żywienie i dietetyka pediatryczna	K1D_W02 K1D_W03 K1D_W16 K1D_W18 K1D_U14 K1D_U15 K1D_U11 K1D_K08	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla dzieci w wybranych stanach chorobowych. 2: Zdobywanie umiejętności samodzielnego układania diet dla dzieci zdrowych i chorych. 3: Poznanie wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja na różnych etapach rozwoju.
Żywienie i dietetyka geriatryczna	K1D_W13 K1D_W02 K1D_W03 K1D_W07 K1D_W16 K1D_W18 K1D_U11 K1D_U14 K1D_U15 K1D_K08	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia osób starszych w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla osób starszych w wybranych stanach chorobowych 2: Zdobywanie umiejętności samodzielnego układania diet dla osób starszych zdrowych i chorych
Kliniczny zarys chorób	K1D_W07 K1D_U11 K1D_U09 K1D_K03 K1D_W16	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe MK3: Ćwiczenia- analiza przypadków Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Ocena analizy przypadku Średnia ważona ocen formujących	1: Poznanie zasad żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. 2: Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganych dietą ze szczególnym uwzględnieniem chorych dzieci.
Pracownia antropometryczna	K1D_W02 K1D_W03 K1D_W07	Ćwiczenia informacyjne/pokazowe Przygotowywanie prezen-	Aktywność podczas ćwiczeń Kolokwium z ćwiczeń	1: Poznanie szczegółowych parametrów do oceny składu ciała. 2: Pogłębianie wiedzy na temat wskaźników oceny stanu

	<p>K1D_W16 K1D_W18 K1D_W21 K1D_W22 K1D_W23 K1D_U03 K1D_U04 K1D_U08 K1D_U09 K1D_U10 K1D_U20 K1D_U26 K1D_K04 K1D_K05 K1D_K06 K1D_K07 K1D_K08 K1D_K09.</p>	<p>tacji Analiza przypadków Ćwiczenia praktyczne Dyskusja, praca w zespole</p>	<p>Obserwacja Ocena analizy przypadku Średnia ważona ocen formujących</p>	<p>odżywiania.</p>
<p>Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością</p>	<p>K1D_W13 K1D_U12</p>	<p>Wykład informacyjny Dyskusja dydaktyczna Metoda przypadków Dyskusja, praca w zespole</p>	<p>Aktywność podczas zajęć Krótkie sprawdziany Egzamin pisemny Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Wejściówki na zajęciach Średnia ważona ocen formujących</p>	<p>1: Zapoznanie studentów ze stosowaniem leków w praktyce klinicznej, terminologią międzynarodową leków, farmakokinetyką i farmakodynamiką leków, stosowaniem leków u osób w różnym wieku, wskazaniami i przeciwwskazaniami do stosowania leków, objawami ubocznymi i toksycznymi leków, potencjalnymi interakcjami między lekami oraz między lekami a żywnością.</p>
<p>Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe</p>	<p>K1D_W23 K1D_W24 K1D_U01 K1D_U04 K1D_U07 K1D_U09 K1D_U10 K1D_K08 K1D_K09</p>	<p>Wykłady informacyjne Ćwiczenia □ przygotowanie prezentacji/programu Dyskusja, praca w zespole</p>	<p>Aktywność podczas zajęć Kolokwium Obserwacja Średnia ważona ocen formujących</p>	<p>1: Poznanie celów i zadań edukacji żywieniowej i zdrowotnej z uwzględnieniem poradnictwa żywieniowego i umiejscowienie jej w edukacji zdrowotnej. 2: Poznanie metod profilaktyki zagrożeń zdrowotnych oraz programów profilaktycznych w szerzeniu zasad zdrowego stylu życia.</p>

Analiza i ocena jakości żywności	K1D_W15 K1D_U18 K1D_U19 K1D_K07 K1D_K08 K1D_K04	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium, sprawozdanie z ćwiczeń Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Średnia arytmetyczna ocen formujących	1: Zdobycie wiedzy na temat metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania jakości surowców, półproduktów oraz gotowych produktów żywnościowych. 2: Nabycia umiejętności manualnych wykorzystywanych przy ocenie jakości żywności.
Bezpieczeństwo i toksykologia żywności	K1D_W10 K1D_W11 K1D_W12 K1D_W14 K1D_U01 K1D_U04 K1D_U08 K1D_U18 K1D_K02 K1D_K07	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole Ćwiczenia informacyjne/pokazowe	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Egzamin z materiału wykładowego	1: Zapoznanie studenta z czynnikami, które mogą wpływać na bezpieczeństwo zdrowotne żywności i zdrowia człowieka, ich rodzajem, źródłem, występowaniem, toksycznością oraz sposobami ograniczania i eliminacji.
Technologia żywności i potraw dietetycznych	K1D_W08 K1D_W12 K1D_W20 K1D_W19 K1D_W25 K1D_U18 K1D_U13 K1D_U16 K1D_K07 K1D_K09	Wykłady informacyjne: Przeprowadzenie doświadczeń	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Egzamin z materiału wykładowego Sprawozdania Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi dotyczącymi procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności 2: Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi w zakresie doboru metod oraz obróbki technologicznej różnych surowców żywnościowych
Zaburzenia odżywiania	K1D_W04 K1D_W07 K1D_W21 K1D_W13 K1D_W18 K1D_W22 K1D_U10 K1D_U11 K1D_U14	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Seminarium analiza przypadków Dyskusja	Aktywność podczas zajęć Kolokwium (seminarium) Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studentów z symptomatologią, przebiegiem, przyczynami, skutkami, formami i metodami leczenia zaburzeń odżywiania. Doskonalenie umiejętności w zakresie diagnozowania zaburzeń odżywiania. 2: Zapoznanie z formami działalności profilaktycznej w zakresie zaburzeń odżywiania.

	K1D_K04 K1D_K03			
Podstawy organizacji i zarządzania	K1D_W26 K1D_U10 K1D_K07 K1D_K02 K1D_K08 K1D_K09	Wykład problemowy Dyskusja Praca w grupach	Test Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Średnia arytmetyczna ocen formujących	1: Przygotowanie słuchaczy do pracy w różnych organizacjach w zakresie związanym z ich organizacją i zarządzaniem. 2: Zapewnienie studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu organizacji i zarządzania organizacjami.
Żywnienie kliniczne	K1D_W06 K1D_W18 K1D_W07 K1D_W16 K1D_U07 K1D_U11 K1D_K04 K1D_K08	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Ćwiczenia - analiza przypadków Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena analizy przypadku Egzamin z materiału wykładowego Średnia ważona ocen formujących	1: Poznanie zasad żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. 2: Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganych dietą.
Diety niekonwencjonalne	K1D_W23 K1D_W18 K1D_U11 K1D_U14 K1D_K02 K1D_K04	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja zachowań i aktywności Średnia ważona ocen formujących	1: Zdobycie wiedzy w zakresie popularnych diet oraz diet niekonwencjonalnych z uwzględnieniem dietetyki wschodniej. 2: Ocena wpływu zastosowania diet niekonwencjonalnych na zdrowie człowieka.
Podstawy żywienia zbiorowego	K1D_W17 K1D_W20 K1D_W25 K1D_U14 K1D_U15 K1D_U17 K1D_K08	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne - obliczeniowe Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Średnia arytmetyczna ocen formujących	1: Zapoznanie się z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.

Żywienie człowieka	K1D_W01 K1D_W04 K1D_W08 K1D_W16 K1D_W18 K1D_U11 K1D_U14 K1D_U15 K1D_U17 K1D_K02 K1D_K04	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne - obliczeniowe Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Zaliczenie na ocenę materiału wykłado- wego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Pogłębienie wiedzy z zakresu składu i właściwości żywności, 2: Znajomość zapotrzebowania organizmu na wybrane składniki pokarmowe, z uwzględnieniem aktualnego stanu odżywienia 3: Zapoznanie z zasadami i znaczeniem higieny i bez- pieczeństwa żywności 4: Zapoznanie się z zasadami żywienia dla wybranych grup populacyjnych oraz w wybranych chorobach.
Etykieta przy stole*	K1D_W21 K1D_U16 K1D_U17 K1D_U13 K1D_U25 K1D_K01 K1D_K07 K1D_K09	Wykład konwersatoryjny Praca w grupach: Dyskusja	Test Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Średnia arytmetyczna ocen formujących	1: Zapoznanie się z właściwym zachowaniem przy stole, estetyką jedzenia oraz przestrzeganie zasad savoir vivre. 2: Nabycie umiejętności odpowiedniego zachowania się w kuchni, przyjmowania gości zgodnie z przyjętymi normami i zwyczajami.
Podstawy usług kelner- skich*	K1D_W04 K1D_U05 K1D_U06 K1D_U07 K1D_U10 K1D_K01 K1D_K02 K1D_K07 K1D_K04 K1D_K08	Wykład konwersatoryjny Praca w grupach Dyskusja	Test Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Średnia arytmetyczna ocen formujących	1. Dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności plano- wania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastro- nomiczną z zakresu obsługi konsumenta.
Rośliny lecznicze*	K1D_W01 K1D_W03 K1D_W05 K1D_W08 K1D_W23 K1D_W28	Wykład konwersatoryjny Dyskusja	Kolokwium Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Poznanie właściwości leczniczych roślinnych sub- stancji czynnych i ich zastosowania w profilaktyce cho- rób cywilizacyjnych.

	K1D_U26			
Fitoterapia*	K1D_W01 K1D_W13 K1D_W02 K1D_W03 K1D_W08 K1D_W09 K1D_U07 K1D_U26	Wykład konwersatoryjny Dyskusja	Kolokwium Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Fitochemiczna ocena ziół możliwych do zastosowania w żywieniu człowieka oraz uwzględnienie ich terapeutycznego wpływu na zdrowie.
Alergeny pokarmowe	K1D_W06 K1D_W03 K1D_W08 K1D_W11 K1D_W13 K1D_W14 K1D_W18 K1D_U10 K1D_U18	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych Wykłady problemowe	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego Średnia arytmetyczna ocen formujących	1: Zapoznanie studenta z mechanizmami i funkcjonowaniem układu immunologicznego. 2: Zapoznanie studenta z alergenami występującymi w żywności. 3: Zapoznanie studenta z metodami diagnostyki i leczenia dietetycznego alergii pokarmowej. 4: Zapoznanie studenta z produktami żywnościowymi przeznaczonymi dla pacjentów z alergią pokarmową oraz regulacjami prawnymi w zakresie obecności alergenów w żywności.
Metodologia badań żywieniowych	K1D_W16 K1D_W24 K1D_U04 K1D_U11	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Ćwiczenia □ przygotowanie planu badania grupy populacyjnej Dyskusja	Kolokwium Obserwacja Ocena planu Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studenta z metodami badawczymi stosowanymi w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup ludności.
Nutri genomika, nutrigenetyka i epigenetyka	K1D_W01 K1D_W02 K1D_W05 K1D_U21 K1D_K02	Wykłady informacyjne Prezentacja na zadany temat Dyskusja	Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji Kolokwium z materiału wykładowego Średnia ważona ocen	1: Student zdobywa znajomość mechanizmów dziedziczenia, inżynierii genetycznej oraz czynników powodujących choroby genetyczne.

			formujących	
Gastronomia w turystyce i hotelarstwie*	K1D_W17 K1D_W18 K1D_W25 K1D_U17 K1D_U22	Wykłady informacyjne Prezentacja na zadany temat Dyskusja	Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji Kolokwium z materiału wykładowego Średnia ważona ocen formujących	1: Poznanie zasad żywienia różnych grup turystycznych z uwzględnieniem żywienia w różnych typach turystyki. 2: Poznanie zasad działania hoteli, w szczególności gastronomii hotelowej i obsługi gości.
Żywnienie w sporcie*	K1D_W04 K1D_W17 K1D_W18 K1D_U11 K1D_U14	Wykłady informacyjne Prezentacja na zadany temat Dyskusja	Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji i programu żywieniowego Średnia ważona ocen formujących	1: Wprowadzenie studentów w zasady żywienia sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu.

ZAJĘCIA KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO

Nazwa zajęć/ grupy zajęć	Zakładane efekty uczenia się	Formy i metody kształcenia	Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się	Treści programowe
Żywnienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych	K1D_W02 K1D_W03 K1D_W06 K1D_W18 K1D_U03 K1D_U11 K1D_U14	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne - obliczeniowe Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Egzamin z materiału wykładowego Wejściówki na zajęciach Obserwacja pracy studenta Dyskusja w czasie ćwiczeń Średnia ważona ocen formujących	1: Pogłębienie wiedzy z zakresu funkcjonowania układu immunologicznego oraz zagadnień z immunopatologii. 2: Pogłębienie wiedzy z zakresu dietoterapii chorób autoimmunologicznych. 3: Pogłębienie wiedzy z zakresu zasad racjonalnego żywienia wybranych grup ludności.
Żywnienie kobiet ciężar-	K1D_W23	Wykłady informacyjne	Aktywność podczas	1: Zapoznanie z właściwym zapotrzebowaniem na

nnych i w okresie laktacji	K1D_W18 K1D_W16 K1D_U04 K1D_U11 K1D_U14 K1D_U15 K1D_K04	Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne □ obliczeniowe Analiza przypadku Dyskusja, praca w zespole	zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena z analizy przypadku Średnia ważona ocen formujących	składniki pokarmowe w zależności od stopnia odżywienia, wieku, wykonywanej pracy i sytuacji zdrowotnej kobiety oraz w różnych stanach fizjologicznych. 2: Zapoznanie z klasyfikacją i charakterystyką diet dla kobiet ciężarnych i w okresie laktacji.
Żywienie w zaburzeniach metabolicznych	K1D_W18 K1D_U11 K1D_U09 K1D_K08	Wykład informacyjny Dyskusja dydaktyczna Ćwiczenia laboratoryjne □ układanie diety u konkretnych pacjentów	Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Sprawdzian praktyczny Egzamin pisemny Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studentów z zasadami żywienia oraz planowania i stosowania leczenia dietetycznego w zaburzeniach przemiany materii.
Diagnostyka laboratoryjna	K1D_W18 K1D_U11 K1D_U26 K1D_K03	Praca w grupach Analiza przypadku Dyskusja	Kolokwium z ćwiczeń Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Średnia arytmetyczna ocen formujących	1: Student zna najnowsze standardy obowiązujące w wykonywaniu diagnostyki laboratoryjnej w celu rozpoznania lub potwierdzenia danej jednostki chorobowej
Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	K1D_W18 K1D_W16 K1D_W07 K1D_U15 K1D_U26 K1D_U09 K1D_U11 K1D_K06	Wykłady informacyjne Seminarium - prezentacja ustna na zadany temat Laboratorium - analiza przypadków, wykorzystanie programów komputerowych Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Ocena z analizy przypadku Egzamin z materiału wykładowego Ocena z prezentacji ustnej Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Doskonalenie umiejętności wdrażania zasad postępowania dietetycznego oraz terapii w wybranych chorobach ze szczególnym uwzględnieniem terapii żywieniowej. żywieniowego w wybranych chorobach.
Seminarium dyplomowe	K1D_W29 K1D_U01	Burza mózgów Dyskusja	Aktywność podczas zajęć	1: Nauczenie studentów zasad korzystania z piśmiennictwa naukowego.

	K1D_U04 K1D_K02 K1D_U07 K1D_K09	Praca w zespole Indywidualne konsultacje Indywidualne konsultacje	Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	2: Zapoznanie studentów z zasadami planowania i przygotowywania pracy licencjackiej.
Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego	K1D_W14 K1D_U25 K1D_U08	Wykłady informacyjne Seminarium– przygotowanie prezentacji na zadany temat Dyskusja	Kolokwium z materiału wykładowego Ocena prezentacji Obserwacja Aktywność podczas zajęć Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studenta z podstawowymi problemami, regulacjami prawnymi i zaleceniami związanymi z bezpieczeństwem żywności i żywienia.
Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	K1D_W25 K1D_W20 K1D_W14 K1D_W17 K1D_U16 K1D_U17 K1D_K02 K1D_K04	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne – przygotowanie projektu Dyskusja, praca w zespole	Aktywność podczas zajęć Egzamin z materiału wykładowego Ocena projektu Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studentów z rodzajami i zasadami funkcjonowania zakładów gastronomicznych, czynnościami dotyczącymi projektowania nowych lub modernizowania istniejących zakładów gastronomicznych.
Rynek żywności	K1D_W25 K1D_W26 K1D_W28	Wykłady informacyjne	Kolokwium z materiału wykładowego Średnia ważona ocen formujących	1: Pogłębienie wiedzy z zakresu rynku żywności ze szczególnym uwzględnieniem działania mechanizmów gospodarki żywnościowej.

Technologia gastronomiczna	K1D_W20 K1D_W25 K1D_W12 K1D_W19 K1D_U13 K1D_U10 K1D_U25 K1D_K04 K1D_U16	Zajęcia laboratoryjne – przygotowywanie potraw Dyskusja Wykład informacyjny	Aktywność podczas zajęć Kolokwium teoretyczne oraz sprawdzian praktyczny obejmujące zakres zajęć laboratoryjnych: Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących	1: Pogłębianie wiedzy z zakresu technologii żywności i potraw w zakładach gastronomicznych. 2: Doskonalenie umiejętności w zakresie technologii żywności i potraw w zakładach gastronomicznych.
Przechowalność i utrwalanie żywności	K1D_W12 K1D_U27 K1D_U08	Wykłady informacyjne Seminarium – przygotowanie prezentacji na zadany temat Dyskusja	Kolokwium z materiału wykładowego Ocena prezentacji Obserwacja Aktywność podczas zajęć Średnia ważona ocen formujących	1: Zapoznanie studenta ze sposobami utrwalania i przechowywania żywności.
Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane	K1D_W18 K1D_W16 K1D_W07 K1D_U09 K1D_U11 K1D_U15 K1D_U26 K1D_K06	Seminarium - prezentacja ustna na zadany temat prezentacji na zadany temat Laboratorium - analiza przypadków, wykorzystanie programów komputerowych Dyskusja Praca w zespole	Obserwacja Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji Średnia ważona ocen formujących	1: Pogłębienie wiedzy dotyczącej celu, miejsca i zakresu działania specjalizacyjnego poradnictwa dietetycznego. Zapoznanie z działaniami związanymi z tworzeniem schematów organizacji i struktury poradnictwa dietetycznego na różnych poziomach opieki zdrowotnej. 2. Doskonalenie umiejętności wdrażania zasad postępowania dietetycznego oraz terapii w wybranych chorobach ze szczególnym uwzględnieniem terapii żywieniowej 3. Doskonalenie umiejętności układania diet dla wybranych jednostek chorobowych. Pogłębianie umiejętności w zakresie profilaktyki oraz poradnictwa żywieniowego w wybranych chorobach.

PRAKTYKI ZAWODOWE – WYMIAR, FORMA I ZASADY ODBYWANIA

Nazwa zajęć/ grupy zajęć	Wymiar	Formy i zasady odbywania praktyki	Sposoby weryfikacji i oceniania efektów	Treści programowe
---------------------------------	---------------	--	--	--------------------------

			uczenia się	
Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej	130 godzin 5 punktów ECTS	Praktyka w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej Semestr II	Karta zaliczenia praktyki	Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego, z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta. Zrozumienie różnych zachowań człowieka w środowisku szpitalnym i psychologicznych uwarunkowań kontaktu z pacjentem. Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania i strukturą szpitala oraz z przepisami bhp, regulaminem szpitala i regulaminem obowiązującym w oddziale szpitalnym.
Praktyka w sekcji żywienia	160 godzin 6 punktów ECTS	Praktyka z dziale żywienia Semestr II	Karta zaliczenia praktyki	W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie i/lub placówce; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw.
Praktyka z technologii potraw	30 godzin 1 punkt ECTS	Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego Semestr IV	Karta zaliczenia praktyki	W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie i/lub placówce; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych

				czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw
Praktyka w poradni dietetycznej*/poradni diabetologicznej*	120 godzin 5 punktów ECTS	Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni diabetologicznej Semestr III	Karta zaliczenia praktyki	W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w prowadzeniu porad dietetycznych w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.
Praktyka w szpitalu dziecięcym	120 godzin 5 punktów ECTS	Praktyka w szpitalu dziecięcym Semestr IV	Karta zaliczenia praktyki	W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych
Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych	100 godzin 4 punktów ECTS	Praktyka w domu dziecka, przedszkolu, żłobku Semestr IV	Karta zaliczenia praktyki	Poznanie organizacji żywienia w placówkach oświatowych i opiekuńczo-wychowawczych obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży; zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce.
Praktyka w poradni gastroenterologicznej	100 godzin 4 punktów ECTS	Praktyka w poradni gastroenterologicznej	Karta zaliczenia praktyki	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni gastroenterologicznej Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej doku-

		Semestr V		<p>mentacji regulującej działalność danej placówki. Przeprowadzenie wywiadu przedmiotowego, podmiotowego i żywieniowego. Ocena stanu odżywienia. Analiza dotychczasowej diety pacjenta i błędów żywieniowych. Zasady badań antropometrycznych, biochemicznych. . Zapoznanie z diagnostyką w zakresie chorób układu pokarmowego w tym między innymi z wynikami morfologii, lipidogramu, moczu, z badaniami biochemicznymi, EKG, USG, składu ciała. Przygotowanie pacjenta do badań diagnostycznych. Zapoznanie z zasadami żywienia w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz z typami stosowanych diet. Konstruowanie jadłospisów i diet specjalistycznych. Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów, indywidualnej i grupowej. Zapoznanie z metodami leczenia zaburzeń w gospodarce lipidowej i otyłości oraz chorób towarzyszących. Zapoznanie z zasadami kwalifikacji pacjentów z otyłością olbrzymią do leczenia operacyjnego. Zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa żywności i przepisami sanitarnymi zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi oraz zasadami bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.</p>
Praktyka w szpitalu dla dorosłych	200 godzin 8 punktów ECTS	Praktyka w szpitalu dla dorosłych Semestr VI	Karta zaliczenia praktyki	<p>W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dorosłych, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywie-</p>

				niowych
Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności	100 godzin 4 punkty ECTS	Państwowa Inspekcja Sanitarna Semestr V	Karta zaliczenia praktyki	Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.. Student potrafi zastosować i przestrzegać przepisów PIS w odniesieniu do sektora żywnościowego, a w szczególności do zakładów żywienia zbiorowego. Zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa żywności i przepisami sanitarnymi zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi oraz zasadami bezpieczeństwa, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.
Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego	200 godzin 8 punktów ECTS	Zakłady żywienia zamkniętego Semestr VI	Karta zaliczenia praktyki	Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu, zasadami organizacji stanowisk pracy, warunkami przechowywania surowców i potraw. Zapoznanie z zasadami bezpiecznego przygotowywania potraw. Przygotowywanie potraw w oparciu o różne techniki kulinarne. Ekspedycja potraw. Ustalanie dziennych i tygodniowych jadłospisów. Planowanie zakupów żywności oraz dokumentacja działu żywienia.

WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia
Profil studiów:	Praktyczny

Wskaźniki dotyczące programu studiów

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6 SEMESTRÓW 180 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć	4570
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	90,4 ECTS 2260 h
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształującym umiejętności praktyczne	127,76
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	12
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	72 5 ECTS (języki obce) 38 ECTS (praktyka)

Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	38
Wymiar praktyk zawodowych	960 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	60
Razem: 4570 h (w tym 2260 h kontaktowych), co daje 180 ECTS	

Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne

Moduły z zakresu kształcenia ogólnego, kształcenia podstawowego, kształcenia kierunkowego:

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Wychowanie fizyczne	Ćwiczenia	60	0
Język angielski*/ Język niemiecki*/ Język francuski*	Ćwiczenia Praca własna	125	5
Technologie informacyjne	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Anatomia	Laboratorium Praca własna	45	1,8
Fizjologia	Laboratorium Praca własna	45	1,8
Komunikacja interpersonalna	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Biochemia ogólna i żywności	Laboratorium Praca własna	45	1,8
Chemia żywności	Laboratorium Praca własna	40	1,6
Chemia ogólna	Ćwiczenia Praca własna	35	1,4
Mikrobiologia ogólna i żywności	Laboratorium Praca własna	45	1,8
Etyka zawodu dietetyka*/ Etyka pracy*	Ćwiczenia Praca własna	50	2

Biotechnologia żywności	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Genetyka	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Pierwsza pomoc	Laboratorium Praca własna	30	1,2
Promocja zdrowia	Ćwiczenia Praca własna	50	2
Surowce i dodatki do żywności	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Biostatystyka	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Podstawy żywienia człowieka	Ćwiczenia Praca własna	65	2,6
Pracownia żywienia i dietetyki	Laboratorium Praca własna	115	4,6
Żywienie i dietetyka pediatryczna	Ćwiczenia Praca własna	40	1,6
Żywienie i dietetyka geriatryczna	Ćwiczenia Praca własna	40	1,6
Kliniczny zarys chorób	Ćwiczenia Praca własna	60	2,4
Pracownia antropometryczna	Ćwiczenia Praca własna	50	2
Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością	Ćwiczenia Praca własna	45	1,8
Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	Ćwiczenia Praca własna	35	1,4

Analiza i ocena jakości żywności	Ćwiczenia Praca własna	60	2,4
Bezpieczeństwo i toksykologia żywności	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Technologia żywności i potraw dietetycznych	Ćwiczenia Praca własna	110	4,4
Zaburzenia odżywiania	Ćwiczenia Praca własna	35	1,4
Podstawy organizacji i zarządzania	Ćwiczenia Praca własna	30	1,2
Żywnienie kliniczne	Ćwiczenia Praca własna	75	3
Diety niekonwencjonalne	Laboratorium Praca własna	30	1,2
Podstawy żywienia zbiorowego	Laboratorium Praca własna	45	1,8
Żywnienie człowieka	Laboratorium Praca własna	105	4,2
Etykieta przy stole*/ Podstawy usług kelnerskich*	Ćwiczenia Praca własna	50	2
Rośliny lecznicze*/ Fitoterapia*	Ćwiczenia Praca własna	30	1,2
Alergeny pokarmowe	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Metodologia badań żywieniowych	Ćwiczenia Praca własna	13	0,52

Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka	Laboratorium Praca własna	45	1,8
Gastronomia w turystyce i hotelarstwie*/ Żywnienie w sporcie*	Ćwiczenia Praca własna	30	1,2
Razem			72,72

Moduły z zakresu kształcenia w ramach specjalności Dietetyka kliniczna:

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Żywnienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych	Laboratorium Praca własna	45	1,8
Żywnienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji	Laboratorium Praca własna	25	1
Żywnienie w zaburzeniach metabolicznych	Laboratorium Praca własna	75	3
Diagnostyka laboratoryjna	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	Laboratorium Praca własna	50	2
SEMINARIUM	SEMINARIUM Praca własna	100	4
Praca dyplomowa	Ćwiczenia	125	5
Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej	Praktyka	130	5

Praktyka z technologii potraw	Praktyka	30	1
Praktyka w sekcji żywienia	Praktyka	160	6
Praktyka w poradni dietetycznej*/poradni diabetologicznej*	Praktyka	120	5
Praktyka w szpitalu dziecięcym	Praktyka	120	5
Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych lub placówka opiekuńcza dla dzieci	Praktyka	100	4
Praktyka w szpitalu dla dorosłych	Praktyka specjalnościowa	200	8
Praktyka w poradni gastroenterologicznej	Praktyka specjalnościowa	100	4
RAZEM:			55,8

Moduły z zakresu kształcenia w ramach specjalności Poradnictwo żywieniowe i dietetyka w gastronomii:

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego	Ćwiczenia Praca własna	25	1
Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	Laboratorium Praca własna	26	1,04
Technologia gastronomiczna	Ćwiczenia Praca własna	100	4
Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane	Seminarium Praca własna	50	2
SEMINARIUM	SEMINARIUM Praca własna	100	4

Praca dyplomowa	Ćwiczenia	125	5
Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej	Praktyka	130	5
Praktyka z technologii potraw	Praktyka	30	1
Praktyka w sekcji żywienia	Praktyka	160	6
Praktyka w poradni dietetycznej*/poradni diabetologicznej*	Praktyka	120	5
Praktyka w szpitalu dziecięcym	Praktyka	120	5
Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych lub placówka opiekuńcza dla dzieci	Praktyka	100	4
Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności	Praktyka specjalnościowa	100	4
Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego)	Praktyka specjalnościowa	200	8
RAZEM:			55,04

Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych

- zgodnie z ofertą zajęć dostępną dla studentów zagranicznych oraz zajęcia w języku obcym ujęte w planie studiów

Zgodność programu studiów z misją i strategią Uczelni oraz potrzebami społeczno - gospodarczymi i losami zawodowymi absolwentów

MISJA

Dietetyka łączy wiedzę z zakresu zasad żywienia z podstawami medycznymi oraz technologii gastronomicznych. Odnosi się do racjonalnego odżywiania człowieka zdrowego oraz chorego na wszystkich etapach jego rozwoju. Umożliwia zdobycie zaawansowanej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, oceny stanu odżywiania, technologii przygotowywania potraw, kontroli jakości produktów żywieniowych i warunków ich przechowywania, psychologii żywienia i zaburzeń odżywiania, biochemicznych podstaw żywienia, technologii gastronomicznej oraz szeroko pojętej profilaktyki chorób dietozależnych. Diete-

tyk jako specjalista ds. żywienia nie tylko uczy jak zdrowo się odżywiać osoby chcące cieszyć się zdrowiem przez całe życie, ale też uświadamia jakie błędy żywieniowe popełniamy i jak je wyeliminować.

Liczba dopuszczalnego deficytu punktów po poszczególnych semestrach:

po I semestrze 8 punktów
po II semestrze 12 punktów
po III semestrze 18 punktów
po IV semestrze 13 punktów
po V semestrze 8 punktów
po VI semestrze 0 punktów