Załącznik nr 1 do uchwały nr VII/78 Senatu Collegium   
Witelona Uczelnia Państwowa z dnia 21 czerwca 2022 r.

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

KIERUNEK DIETETYKA

Program studiów obowiązujący

od roku akademickiego 2022/2023

studia stacjonarne

pierwszego stopnia

21 czerwca 2022 r.

**Zgodność programu studiów z misją i strategią Uczelni oraz potrzebami społeczno-gospodarczymi**

|  |
| --- |
| Dietetyka łączy wiedzę z zakresu nauk medycznych, technologii żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Odnosi się do racjonalnego odżywiania człowieka zdrowego oraz chorego na wszystkich etapach jego rozwoju. Program studiów kierunku Dietetyka umożliwia zdobycie zaawansowanej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, oceny stanu odżywienia, zaburzeń odżywiania a także technologii przygotowywania potraw, kontroli jakości produktów żywieniowych i warunków ich przechowywania oraz biochemicznych podstaw żywienia, oraz szeroko pojętej profilaktyki chorób dietozależnych.  Dietetyk jako specjalista nie tylko uczy jak zdrowo się odżywiać osoby chcące cieszyć się zdrowiem przez całe życie, ale też uświadamia jakie błędy żywieniowe zastają popełnione i jak można je wyeliminować. |

**Sylwetka absolwenta**

|  |
| --- |
| Absolwent kierunku Dietetyka posiada podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka  zdrowego oraz chorego, a także z zakresu technologii przygotowywania potraw. W trakcie realizacji programu studiów oraz praktyk zawodowych absolwent zdobył wiedzę, umiejętności, kompetencje społeczne oraz  doświadczenie w zakresie: nauk medycznych, technologii żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu a także korzystania i łączenia wiedzy z różnych innych dziedzin nauki. Absolwent kierunku dietetyka potrafi planować racjonalne żywienie dla różnych grup ludności; zaplanować oraz przygotowywać potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązująca klasyfikacją. Dokona oceny aktualnego stanu odżywienia, sposobu żywienia, rozpozna niedożywienie. Absolwent oceni wzajemny wpływu farmakoterapii i żywienia oraz poprowadzi edukację żywieniową z poczuciem odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej  z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu dietetyka. Absolwent kierunku Dietetyka posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi, posiada umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu medycyny oraz technologii żywności i żywienia, zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz wykorzystuje techniki komputerowe. Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka jest przygotowany do realizacji zadań zawodowych jak również do podjęcia studiów drugiego stopnia.  Absolwent specjalności Dietetyka kliniczna ponadto posiada wiedzę i umiejętności w zakresie zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wpływu choroby na stan odżywienia oraz wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku oraz stanu zdrowia pacjentów.  Absolwent specjalności Poradnictwo żywieniowe i dietetyka w gastronomii posiada wiedzę i umiejętności  w zakresu przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych; organizowania produkcji potraw włącznie z doborem maszyn i urządzeń oraz kalkulacji ekonomicznej; analizowania problemów związanych z procesem technologicznym przetwarzania żywności zarówno w pracy indywidualnej jak i zespołowej; oceny i zastosowania różnych technologii przetwarzania żywności; kontrolowania jakości produktów żywnościowych oraz warunków produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP).  Dzięki zdobytym kwalifikacjom absolwent zarówno specjalności Dietetyka kliniczna jak i Poradnictwa żywieniowego i dietetyki w gastronomii może podjąć pracę w podmiotach leczniczych, prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz żywienia zbiorowego, może być zatrudniony w instytucjach nadzoru żywnościowo-żywieniowego oraz zakładach przemysłu spożywczego  i farmaceutycznego, zajmujących się produkcją żywności wzbogaconej, suplementów diety, dodatków  do żywności, produktów specjalnego przeznaczenia. |

|  |  |
| --- | --- |
| 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:

1. 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% |

1. 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 2022/2023

|  |  |
| --- | --- |
| 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 genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. | P6S\_WG |
| 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 sporządzania. | P6S\_WK |
| 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 wiedze na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych 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 potraw o pożądanych właściwościach. | P6S\_UW |
| 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 wykonywanego zawodu dietetyka. | P6S\_KO |
| 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 sufixem (Inż.), np. P6S\_WG(Inż.)
3. W kolumnie odniesień do charakterystyk PRK należy charakterystyki, dla danego efektu uczenia się, wpisywać jedna pod drugą

.

**TABELA SPÓJNOŚCI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbole kierunkowych efektów uczenia się | Opis kierunkowych efektów uczenia się | Nazwa zajęć/grupy zajęć zgodna  z programem studiów |
| **WIEDZA** | | |
| Absolwent: | | |
| 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 * Fizjologia żywienia * Rośliny lecznicze * Fitoterapia * Żywienie człowieka * Nutrigenomika, nutrigenetyka z epigenetyką i mikrobiom |
| 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; * Fizjologia żywienia; * Żywienie i dietetyka pediatryczna; * Żywienie i dietetyka geriatryczna; * Pracownia antropometryczna; * Fitoterapia * Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych; * Anatomia * Fizjologia * Nutrigenomika, nutrigenetyka z epigenetyką i mikrobiom |
| 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. | * Biochemia ogólna i żywności; * Fizjologia żywienia; * 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. | * Fizjologia żywienia * 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. | * Biochemia ogólna i żywności; * Genetyka; * Rośliny lecznicze * Nutrigenomika, nutrigenetyka z epigenetyką i mikrobiom |
| K1D\_W06 | Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych. | * 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. | * 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 * Fizjologia żywienia * Technologia żywności i potraw dietetycznych * Fitoterapia * Alergeny pokarmowe * Żywienie 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 tupu 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 * 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. | * Podstawy żywienia zbiorowego * Gastronomia w turystyce  i hotelarstwie * Żywienie w sporcie * Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego * Praktyka w szpitalu dziecięcym * Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych * Praktyka w szpitalu dla dorosłych * Wprowadzenie do praktyki zawodowej |
| 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. | * Fizjologia żywienia * Żywienie i dietetyka pediatryczna * Żywienie i dietetyka geriatryczna * Pracownia antropometryczna * Zaburzenia odżywiania * Żywienie kliniczne * Diety niekonwencjonalne * Żywienie człowieka * Alergeny pokarmowe * Gastronomia w turystyce i hotelarstwie * Żywienie w sporcie * 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 dieto zależnych * Żywienie człowieka * Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane * Praktyka w szpitalu dziecięcym * Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych * Praktyka w szpitalu dla dorosłych * Wprowadzenie do praktyki zawodowej |
| K1D\_W19 | Ma wiedze na temat sposobu projektowania  i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych 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 * Wprowadzenie do praktyki zawodowej * 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 * Autoprezezntacja-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 * Żywienie 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** | | |
| Absolwent: | | |
| 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 * Żywienie 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 z elementami psychodietetyki * Pracownia antropometryczna * Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe * Metodologia badań żywieniowych * Żywienie 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 zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej  na poziomie akademickim | * Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe * Żywienie 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 * Żywienie w zaburzeniach metabolicznych * Postępowanie dietetyczne  w profilaktyce i leczeniu chorób dieto zależnych * Komunikacja interpersonalna * Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane * Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej * Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej * Praktyka w poradni gastroenterologicznej * Praktyka w szpitalu dziecięcym * Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych * Praktyka w szpitalu dla dorosłych * Wprowadzenie do praktyki zawodowej |
| K1D\_U10 | Potrafi komunikować się z acjentem/klientem/grupą. | * Komunikacja interpersonalna; * Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki * 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 * Autoprezezntacja-zarządzanie wizerunkiem * Praktyka w szpitalu dziecięcym * Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych * Praktyka w szpitalu dla dorosłych * Praktyka z technologii potraw  w zakładach żywienia tupu 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. | * Promocja zdrowia * Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki * Żywienie i dietetyka pediatryczna * Żywienie i dietetyka geriatryczna * Kliniczny zarys chorób * Zaburzenia odżywiania * Żywienie kliniczne * Diety niekonwencjonalne * Żywienie człowieka * Metodologia badań żywieniowych * Żywienie w sporcie * 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 oświatowo-wychowawczych * 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. | * Surowce i dodatki do żywności * Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki * 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 oświatowo-wychowawczych * Praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| K1D\_U14 | Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka. | * Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki * Żywienie i dietetyka pediatryczna * Żywienie i dietetyka geriatryczna * 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. | * Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki * 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. | * Technologia żywności i potraw dietetycznych * Technologia gastronomiczna; * Etykieta przy stole * Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego * Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej * Praktyka z technologii potraw * Praktyka w szpitalu dziecięcym * Praktyka z technologii potraw  w zakładach żywienia tupu zamkniętego |
| K1D\_U17 | Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe. | * Podstawy żywienia zbiorowego * Żywienie 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 tupu zamkniętego |
| K1D\_U18 | Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. | * 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 tupu zamkniętego |
| K1D\_U19 | Potrafi obsługiwać sprzęt laboratoryjny w celu identyfikacji wybranych składników żywności. | * Biochemia ogólna i żywności * Mikrobiologia ogólna i żywności * Chemia żywności * Analiza i ocena jakości żywności |
| K1D\_U20 | Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka. | * Pracownia antropometryczna * Anatomia * Fizjologia * Fizjologia żywienia |
| 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 tupu zamkniętego * Wprowadzenie do praktyki zawodowej |
| 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. | * Fizjologia żywienia * 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** | | |
| Absolwent: | | |
| 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 dokształcania się. | * Genetyka * Biotechnologia żywności * Fizjologia żywienia * Podstawy organizacji  i zarządzania * Diety niekonwencjonalne * Seminarium dyplomowe * Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego * Język angielski * Język niemiecki * Technologie informacyjne * Podstawy usług kelnerskich * Żywienie człowieka * Nutrigenomika, nutrigenetyka z epigenetyką i mikrobiom * 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 z elementami psychodietetyki * Praktyka w szpitalu dziecięcym * Praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| K1D\_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników.  Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej  i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. | * Komunikacja interpersonalna * Biotechnologia żywności * Surowce i dodatki do żywności * Pracownia antropometryczna * Analiza i ocena jakości żywności * Zaburzenia odżywiania * Żywienie kliniczne * Diety niekonwencjonalne * Żywienie kobiet ciężarnych  i w okresie laktacji * Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego * Technologia gastronomiczna * Podstawy usług kelnerskich * Żywienie 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 tupu zamkniętego |
| K1D\_K05 | Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach. | * Komunikacja interpersonalna * Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki * Pracownia antropometryczna |
| K1D\_K06 | Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego  z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń. | * Komunikacja interpersonalna * Pracownia antropometryczna * Postępowanie dietetyczne  w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych * Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane |
| K1D\_K07 | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne  i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. | * Mikrobiologia ogólna i żywności * Pracownia antropometryczna * Analiza i ocena jakości żywności * 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 tupu zamkniętego * Wprowadzenie do praktyki zawodowej |
| K1D\_K08 | Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. | * Biochemia ogólna i żywności * Mikrobiologia ogólna i żywności * Chemia żywności * Promocja zdrowia * Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki * Żywienie i dietetyka pediatryczna * Żywienie i dietetyka geriatryczna * Pracownia antropometryczna * Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe * Analiza i ocena jakości żywności * Podstawy organizacji  i zarządzania * Żywienie kliniczne * Podstawy żywienia zbiorowego * Żywienie 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 * Wprowadzenie do praktyki zawodowej |
| K1D\_K09 | Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy | * Promocja zdrowia * Pracownia antropometryczna * 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**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów: | Dietetyka |
| Poziom studiów: | Studia pierwszego stopnia |
| Profil studiów: | Praktyczny |
| Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: | Licencjat |

Zajęcia 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 Test wiedzy Ustny sprawdzian wiedzy Obserwacja Prezentacja ustna  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 językowych (praca z fotografią, ilustracją, schematami, wykresami) | Aktywność podczas zajęć Kolokwium  Obserwacja Prezentacja ustnaTest wiedzy  Średnia ważona ocen formujących | 1. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnej. 2. Doskonalenie i dalszy rozwój sprawności językowych. 3. Motywowanie do samodzielnej pracy. |
| 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. Zdobycie 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 | 1. Zdobycie 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 |
| Wprowadzenie do praktyki zawodowej | K1D\_W17  K1D\_W18  K1D\_W20  K1D\_U09 K1D\_U22 | Ćwiczenia | Aktywność na zajęciach  Ocena realizacji zadań Obserwacja | 1. Przygotowanie studentów do efektywnej realizacji praktyk zawodowych 2. Zapoznanie studentów z istotą praktyk zawodowych, ich organizacją, realizacjami zadaniami oraz dokumentacją przebiegu praktyk  i sposobem jej prowadzenia. 3. Uświadomienie studentom roli  i znaczenia praktyk zawodowych  w budowaniu podstaw tożsamości zawodowej przyszłych dietetyków. |

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 Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1. Zapoznanie studentów z budową organizmu człowieka |
| Fizjologia | K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W04  K1D\_U20  K1D\_U26 | Wykład informacyjny  Pokaz | Sprawdzian pisemny Aktywność na zajęciach Obserwacja Średnia arytmetyczna ocen formujących | 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  K1D\_W08  K1D\_W12  K1D\_U19  K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_K08 | Wykłady informacyjne Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium Obserwacja  Egzamin z materiału wykładowego  Średnia ważona z ocen formujących | 1. Nabycie podstawowych wiadomości  o chemicznych składnikach organizmów żywych, przemianach chemicznych i biochemicznych 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 Doświadczenia | Kolokwium zaliczeniowe z materiału wykładowego  Kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń | 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  moralności i etyce jako szczególnych stymulatorach życia osobniczego  i społecznego. |
| Biotechnologia żywności | K1D\_W01  K1D\_W12  K1D\_W10  K1D\_W09  K1D\_U18  K1D\_K02  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Przygotowanie prezentacji Dyskusja, praca w zespole | Kolokwium Ocena prezentacji Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1. Poznanie bioprocesów stosowanych  w produkcji żywności oraz zdobycie wiedzy o drobnoustrojach stosowanych w skali przemysłowej. 2. Zdobycie umiejętności, wyróżniania, opisywania operacji i procesów jednostkowych występujących  w bioprocesach. |
| 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  K1D\_U23 | 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, podstawowych pojęć, procesów, zjawisk demograficznych oraz metod  ich badania. 3. Przedstawienie wiedzy dotyczącej demograficznych uwarunkowań stanu zdrowia 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** |
| Fizjologia żywienia | 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 fizjologii żywienia człowieka. Poznanie właściwości oraz źródeł podstawowych składników odżywczych (białek, tłuszczy, węglowodanów, witamin i składników mineralnych). 2. Zapoznanie studenta  z zapotrzebowaniem, funkcjami  w organizmie, skutkami niedoborów  i nadmiarów składników odżywczych (białek, tłuszczy, węglowodanów, witamin i składników mineralnych). |
| Pracownia żywienia i dietetyki z elementami psychodietetyki | K1D\_U10  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_U04  K1D\_U13  K1D\_K08  K1D\_K05  K1D\_K03 | Wykłady informacyjne 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 Zaliczenie każdego ćwiczenia  Średnia ważona ocen formujących | 1. Zapoznanie studenta z zasadami planowania żywienia na poziomie grupowym i indywidualnym. 2. Zapoznanie studenta z metodami oceny sposobu żywienia oraz zagadnieniami psychodietetycznymi. |
| 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. Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie 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 Prezentacja | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena prezentacji 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. Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie diet dla osób starszych zdrowych i chorych |
| Kliniczny zarys chorób | K1D\_W07  K1D\_U11  K1D\_U09  K1D\_K03  K1D\_W16 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe 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. Zapoznanie studentów z etiopatogenezą, obrazem klinicznym i możliwościami leczenia chorób narządów wewnętrznych osób dorosłych i dzieci. 2. Zapoznanie studentów z zasadami żywienia chorych z różnymi schorzeniami. |
| Pracownia antropometryczna | K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W07  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. | Ćwiczenia informacyjne/pokazowe Przygotowywanie prezentacji Analiza przypadków Ćwiczenia praktyczne Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas ćwiczeń Kolokwium z ćwiczeń Obserwacja Ocena analizy przypadku  Średnia ważona ocen formujących | 1. Poznanie szczegółowych parametrów do oceny składu ciała. 2. Pogłębianie wiedzy na temat wskaźników oceny stanu odżywiania. |
| Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością | K1D\_W13  K1D\_U12 | Wykład informacyjny Dyskusja dydaktyczna Metoda przypadków Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Krótkie sprawdziany Egzamin pisemny Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Wejściówki na zajęciach Średnia ważona ocen formujących | 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. |
| Edukacja żywieniowa  i poradnictwo żywieniowe | K1D\_W23  K1D\_W24  K1D\_U01  K1D\_U04  K1D\_U07  K1D\_U09  K1D\_U10  K1D\_K08  K1D\_K09 | Wykłady informacyjne Ćwiczenia Przygotowanie prezentacji/programu Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1. Poznanie celów i zadań edukacji żywieniowej i prozdrowotnej 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. |
| 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 Prezentacja Średnia arytmetyczna ocen formujących | 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  K1D\_K04  K1D\_K03 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Analiza przypadków Dyskusja | Aktywność podczas zajęć Kolokwium  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. |
| 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. |
| Żywienie 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 wspomaganym 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 Prezentacja | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Ocena prezentacji 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 ćwiczeniowych 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 wykładowego Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1. Pogłębienie wiedzy z zakresu składu i właściwości żywości, 2. Znajomość zapotrzebowania organizmu na wybrane składniki pokarmowe, z uwzględnieniem aktualnego stanu odżywienia 3. Zapoznanie z zasadami i znaczeniem higieny i bezpieczeństwa 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 kelnerskich\* | 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 planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną  z zakresu obsługi konsumenta. |
| Rośliny lecznicze | K1D\_W01  K1D\_W03  K1D\_W05  K1D\_W08  K1D\_W23  K1D\_W28  K1D\_U26 | Wykład konwersatoryjny Dyskusja Prezentacja | Kolokwium Obserwacja Ocena prezentacji Średnia ważona ocen formujących | 1. Poznanie właściwości leczniczych roślinnych substancji czynnych i ich zastosowania w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. |
| Fitoterapia\* | K1D\_W01  K1D\_W13  K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W08  K1D\_W09  K1D\_U07  K1D\_U26 | Wykład konwersatoryjny Dyskusja Prezentacja | Kolokwium Obserwacja Ocena prezentacji  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. |
| Nutrigenomika, nutrigenetyka z epigenetyką i mikrobiom | K1D\_W01  K1D\_W02  K1D\_W05  K1D\_U21  K1D\_K02 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Prezentacja  Dyskusja | Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji Kolokwium z materiału wykładowego  Średnia ważona ocen formujących | 1. Student zdobywa znajomość mechanizmów dziedziczenia, inżynierii genetycznej oraz czynników powodujących choroby genetyczne i zdobywa wiedzę na temat mikrobiomu. |
| 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. |
| Żywienie 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** |
| Żywienie 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 Kolokwium 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. Pogłębianie wiedzy z zakresu dietoterapii chorób autoimmunologicznych. 3. Pogłębianie wiedzy z zakresu zasad racjonalnego żywienia wybranych grup ludności. |
| Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji | K1D\_W23  K1D\_W18  K1D\_W16  K1D\_U04  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne - obliczeniowe Analiza przypadku Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena z analizy przypadku Średnia ważona ocen formujących | 1. Zapoznanie z właściwym zapotrzebowaniem na 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 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  K1D\_U04  K1D\_K02  K1D\_U07  K1D\_K09 | Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje Indywidualne konsultacje | Aktywność podczas zajęć Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1. Nauczenie studentów zasad korzystania z piśmiennictwa naukowego. 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 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 | Wykład informacyjny Zajęcia laboratoryjne – przygotowywanie potraw Dyskusja | 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. |
| Przechowalnictwo  i utrwalanie żywności | K1D\_W12  K1D\_U27  K1D\_U08 | Wykłady informacyjne Prezentacja na zadany temat Dyskusja | Egzamin 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 | Prezentacja ustna 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 zakresem 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 realizacji:

|  |  |
| --- | --- |
| Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej | |
| **Wymiar praktyk:** | 125 godzin  5 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej  Semestr 2 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe:  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 | |
| **Wymiar praktyk:** | 100 godzin  4 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w dziale żywienia  Semestr 2 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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 | |
| **Wymiar praktyk:** | 25 godzin  1 punkt ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego  Semestr 4 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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\* | |
| **Wymiar praktyk:** | 125 godzin  5 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni diabetologicznej  Semestr 3 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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 | |
| **Wymiar praktyk:** | 100 godzin  4 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w szpitalu dziecięcym  Semestr 4 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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 | |
| **Wymiar praktyk:** | 50 godzin  2 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w domu dziecka, przedszkolu, żłobku  Semestr 4 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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 | |
| **Wymiar praktyk:** | 75 godzin  3 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w poradni gastroenterologicznej  Semestr 5 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni gastroenterologicznej Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych | |
| **Wymiar praktyk:** | 150 godzin  6 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Praktyka w szpitalu dla dorosłych  Semestr 6 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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 żywieniowych |

|  |  |
| --- | --- |
| Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności | |
| **Wymiar praktyk:** | 75 godzin  3 punkty ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Państwowa Inspekcja Sanitarna  Semestr 5 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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 | |
| **Wymiar praktyk:** | 150 godzin  6 punktów ECTS |
| **Forma odbywania praktyk:** | Zakłady żywienia zamkniętego  Semestr 6 |
| **Zasady realizacji praktyk:** | Karta zaliczenia praktyki  Treści programowe: 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**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | **4560 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **91,8 ECTS**  **2295 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne | **120,2/120,52 ECTS** |
| 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 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru | **66 ECTS**  5 ECTS (języki obce)  30 ECTS (praktyka) |
| Łączna liczna punktów ECTS przyporządkowana zajęciom prowadzonym  z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | **63,8 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym | **30 ECTS** |
| Wymiar praktyk zawodowych | **750 h** |
| W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego | **60 h** |
| **Razem: 4560 h (w tym 2295 h kontaktowych), co daje 180 ECTS** | |

**Zajęcia lub grupy zajęć kształtujące umiejętności praktyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/**  **grupy zajęć** | **Forma/formy zajęć** | **Łączna liczna godzin zajęć**  **stacjonarne** | **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 |
| Przygotowanie do praktyki zawodowej | Ćwiczenia Praca własna | 15 | 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 | 20 | 0,8 |
| Biostatystyka | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Fizjologia żywienia | Ćwiczenia  Praca własna | 65 | 2,6 |
| Pracownia żywienia  i dietetyki z elementami psychodietetyki | Laboratorium  Praca własna | 90 | 3,6 |
| Żywienie i dietetyka pediatryczna | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Żywienie i dietetyka geriatryczna | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| 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 | 40 | 1,6 |
| Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe | Ćwiczenia  Praca własna | 30 | 1,2 |
| Analiza i ocena jakości żywności | Ćwiczenia  Praca własna | 60 | 2,4 |
| Bezpieczeństwo  i toksykologia żywności | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Technologia żywności  i potraw dietetycznych | Ćwiczenia  Praca własna | 110 | 4,4 |
| Zaburzenia odżywiania | Ćwiczenia  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Podstawy organizacji  i zarządzania | Ćwiczenia  Praca własna | 30 | 1,2 |
| Żywienie kliniczne | Ćwiczenia  Praca własna | 85 | 3,4 |
| Diety niekonwencjonalne | Laboratorium  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Podstawy żywienia zbiorowego | Laboratorium  Praca własna | 40 | 1,6 |
| Żywienie człowieka | Laboratorium  Praca własna | 95 | 3,8 |
| Etykieta przy stole\*/ Podstawy usług kelnerskich\* | Ćwiczenia  Praca własna | 50 | 2 |
| Rośliny lecznicze\*/ Fitoterapia\* | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Alergeny pokarmowe | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Metodologia badań żywieniowych | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Nutrigenomika, nutrigenetyka  z epigenetyką   mikrobiom | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Gastronomia  w turystyce  i hotelarstwie\*/ Żywienie w sporcie\* | Ćwiczenia  Praca własna | **30** | 1,2 |
| **Razem:** | | **1880** | **73,2** |

\*treści do wyboru

**Zajęcia lub grupy zajęć – z zakresu kształcenia w ramach specjalności Dietetyka kliniczna:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/**  **grupy zajęć** | **Forma/formy zajęć** | **Łączna liczna godzin zajęć**  **stacjonarne/niestacjonarne** | **Liczba punktów ECTS** |
| Żywienie człowieka  w chorobach autoimmunologicznych | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji | Laboratorium  Praca własna | 25 | 1 |
| Żywienie  w zaburzeniach metabolicznych | Laboratorium  Praca własna | 75 | 3 |
| Diagnostyka laboratoryjna | Ćwiczenia  Praca własna | 20 | 0,8 |
| Postępowanie dietetyczne  w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych | Laboratorium  Praca własna | 60 | 2,4 |
| Seminarium | Seminarium  Praca własna | 100 | 4 |
| Praca dyplomowa | Ćwiczenia | 125 | 5 |
| Praktyka wstępna  w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej | Praktyka | 95 | 4 |
| Praktyka z technologii potraw | Praktyka | 25 | 1 |
| Praktyka w sekcji żywienia | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w poradni dietetycznej\*/poradni diabetologicznej\* | Praktyka | 125 | 5 |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych lub placówka opiekuńcza dla dzieci | Praktyka | 50 | 2 |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych | Praktyka specjalnościowa | 150 | 6 |
| Praktyka w poradni gastroenterologicznej | Praktyka  specjalnościowa | 75 | 3 |
| **Razem:** | | **1170** | **47** |

\*treści do wyboru

**Zajęcia lub grupy zajęć – z zakresu kształcenia w ramach specjalności Poradnictwo żywieniowe   
i dietetyka w gastronomii**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/**  **grupy zajęć** | **Forma/formy zajęć** | **Łączna liczna 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 | 33 | 1,32 |
| 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 | 95 | 4 |
| Praktyka z technologii potraw | Praktyka | 25 | 1 |
| Praktyka w sekcji żywienia | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w poradni dietetycznej\*/poradni diabetologicznej\* | Praktyka | 125 | 5 |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych lub placówka opiekuńcza dla dzieci | Praktyka | 50 | 2 |
| Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności | Praktyka  specjalnościowa | 75 | 3 |
| Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego) | Praktyka  specjalnościowa | 150 | 6 |
| **Razem:** | | **1178** | **47,32** |

\*treści do wyboru

**Zajęcia lub grupy zajęć – kompetencji inżynierskich/do wykonywania zawodu nauczyciela**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/**  **grupy zajęć** | **Forma/formy zajęć** | **Łączna liczna godzin zajęć**  **stacjonarne/niestacjonarne** | **Liczba punktów ECTS** |
| Nie dotyczy | - | - | - |
| **Razem:** | | - | - |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć** | **Forma realizacji** | **Semestr** | **Forma studiów** | **Język wykładowy** | **Liczba studentów**  **(w tym niebędących obywatelami polskimi)** |
| Anatomia | Wykład/Laboratorium | 1 | stacjonarne | angielski | 30 |
| Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji | Wykład | 5 | stacjonarne | angielski | 30 |

**Zajęcia lub grupy zajęć, które mogą być prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, nie więcej niż 50% liczby punktów ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/**  **grup zajęć** | **Forma/formy zajęć** | **Łączna liczna godzin zajęć**  **stacjonarne/niestacjonarne** | **Liczba punktów ECTS** |
| Ochrona własności intelektualnej | Wykład, 15 h | 15 | 1 |
| Moduł ogólnouczelniany do wyboru | Wykład, 25 h | 25 | 2 |
| Anatomia | Wykład, 20 h | 20 | 1,2 |
| Fizjologia | Wykład, 20 h | 20 | 1,2 |
| Biochemia ogólna  i żywności | Wykład, 40 h | 40 | 2,2 |
| Chemia żywności | Wykład, 30 h | 30 | 1,4 |
| Mikrobiologia ogólna  i żywności | Wykład, 20 h | 20 | 1,2 |
| Biotechnologia żywności | Wykład, 20 h | 20 | 1 |
| Genetyka | Wykład, 15 h | 15 | 1 |
| Promocja zdrowia | Wykład, 20 h | 20 | 1 |
| Surowce i dodatki do żywności | Wykład, 25 h | 25 | 1,2 |
| Fizjologia żywienia | Wykład, 30 h | 30 | 1,4 |
| Pracownia żywienia  i dietetyki z elementami psychodietetyki | Wykład, 35 h | 35 | 2,4 |
| Żywienie i dietetyka pediatryczna | Wykład, 30 h | 30 | 1,6 |
| Żywienie i dietetyka geriatryczna | Wykład, 30 h | 30 | 1,6 |
| Kliniczny zarys chorób | Wykład, 30 h | 30 | 1,6 |
| Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością | Wykład, 20 h | 20 | 1,4 |
| Analiza i ocena jakości żywności | Wykład, 20 h | 20 | 1,6 |
| Bezpieczeństwo  i toksykologia żywności | Wykład, 20 h | 20 | 1,6 |
| Technologia żywności  i potraw dietetycznych | Wykład, 40 h | 40 | 3,6 |
| Zaburzenia odżywiania | Wykład, 20 h | 20 | 1,2 |
| Podstawy organizacji  i zarządzania | Wykład, 10 h | 10 | 0,8 |
| Żywienie kliniczne | Wykład, 55 h | 55 | 3,6 |
| Diety niekonwencjonalne | Wykład, 25 h | 25 | 1,6 |
| Podstawy żywienia zbiorowego | Wykład, 30 h | 30 | 1,4 |
| Żywienie człowieka | Wykład, 60 h | 60 | 3,2 |
| Rośliny lecznicze\*/Fitoterapia\* | Wykład, 30 h | 30 | 1,6 |
| Alergeny pokarmowe | Wykład, 20 h | 20 | 1 |
| Metodologia badań żywieniowych | Wykład, 15 h | 15 | 1 |
| Nutrigenomika, nutrigenetyka  z epigenetyką i mikrobiom | Wykład, 20 h | 20 | 1,2 |
| Gastronomia w turystyce  i hotelarstwie\*/Żywienie  w sporcie\* | Wykład, 10 h | 10 | 0,8 |
| Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych | Wykład, 25 h | 25 | 1,2 |
| Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji | Wykład, 15 h | 15 | 1 |
| Żywienie w zaburzeniach metabolicznych | Wykład, 40 h | 40 | 2 |
| Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych | Wykład, 35 h | 35 | 2,6 |
| Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego | Wykład, 15 h | 15 | 1 |
| Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego | Wykład, 30 h | 30 | 1,68 |
| Rynek żywności | Wykład, 15 h | 15 | 1 |
| Technologia gastronomiczna | Wykład, 25 h | 25 | 2 |
| Przechowalnictwo  i utrwalanie żywności | Wykład, 30 h | 30 | 2 |
| **Razem:** | | **1030** | **63,8** |

\*treści do wyboru

**Liczba deficytu punktów ECTS po poszczególnych semestrach**

|  |  |
| --- | --- |
| **Semestr** | **Dopuszczalny deficyt punktów po semestrze** |
| 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 |