



**UNIWERSYTET
WSB MERITO
GDAŃSK**

Uniwersytet WSB Merito w Gdańsku

Wydział Zdrowia

Program studiów

Dla kierunku

Dietetyka

Studia Pierwszego Stopnia

Studia: stacjonarne HYBRYDOWE/ niestacjonarne HYBRYDOWE

Profil: praktyczny

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

nazwa kierunku studiów	Dietetyka	
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia	praktyczny	
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	Stacjonarne HYBRYDOWE/ niestacjonarne HYBRYDOWE	
Czas trwania studiów (w semestrach)	6 semestrów	
Łączna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów.	184 ECTS stacjonarne HYBRYDOWE 184 ECTS niestacjonarne HYBRYDOWE	
Łączna liczba godzin określona w programie studiów	Studia stacjonarne HYBRYDOWE 1826 h	Studia niestacjonarne HYBRYDOWE 1362 h
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
Wymiar praktyk zawodowych	960 h	
Język prowadzenia studiów	polski	
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2024/ 2025	

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol efektu	Opis efektów uczenia się	Kod uniwersalnej charakterystyki
WIEDZA absolwent zna i rozumie		
D_W01	Wykazuje znajomość budowy anatomicznej i procesów fizjologicznych organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	P6S_WG
D_W02	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG

D_W03	Zna mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu.	P6S_WG
D_W04	Poznaje i wyjaśnia modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka. Wyjaśnia wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka.	P6S_WG
D_W05	Zna i porównuje strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka.	P6S_WG
D_W06	Rozumie i wyjaśnia korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Zna zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	P6S_WG
D_W07	Zna i rozumie etiopatogenezę, obraz kliniczny i zasady rozpoznawania i leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_W08	Ma wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
D_W09	Zna i rozumie etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
D_W10	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WG
D_W11	Charakteryzuje i określa cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych. Zna i rozumie wady i zalety diet alternatywnych.	P6S_WG
D_W12	Ma wiedzę w zakresie zasad żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych.	P6S_WG
D_W13	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze).	P6S_WG
D_W14	Zna podstawowe okresy rozwoju dziecka, potrafi opisać podstawowe zagadnienia związane w wybranych jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_W15	Zna i charakteryzuje podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych. Zna podstawowe dodatki do żywności oraz charakteryzuje ich wpływ na zdrowie człowieka.	P6S_WG
D_W16	Zna chemiczne i fizyczne metody analizy żywności oraz oceny jakości żywności oraz wyjaśnia ich zastosowanie.	P6S_WG
D_W17	Definiuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych.	P6S_WK

D_W18	Ma wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców.	P6S_WG P6S_WK
D_W19	Wie co to jest żywność genetycznie modyfikowana. Zna zasady jej produkcji oraz porównuje potencjalne korzyści i ryzyko związane w jej wykorzystywaniem.	P6S_WG
D_W20	Zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WG
D_W21	Zna organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia.	P6S_WG
D_W22	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej.	P6S_WK
D_W23	Zna zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.	P6S_WG P6S_WK
D_W24	Zna i stosuje teorię i praktykę marketingu oraz w tworzeniu i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z zawodem. Potrafi wykorzystać uwarunkowania ekonomiczno - prawne w tworzeniu i rozwoju własnej działalności gospodarczej.	P6S_WK
D_W25	Zna i wdraża w praktyce metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.	P6S_WG P6S_WK
D_W26	Zna podstawy psychologii klinicznej oraz socjologii i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P6S_WK
D_W27	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.	P6S_WG P6S_WK
D_W28	Zna i rozumie psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej. Identyfikuje i rozwiązuje potencjalne problemy w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem.	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi		
D_U01	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową/zdrowotną dla osób zdrowych i chorych oraz przygotować materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	P6S_UW
D_U02	Potrafi zaplanować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.	P6S_UW

D_U03	Potrafi udzielić porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.	P6S_UW P6S_UO
D_U04	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta i jego statusu socjo-ekonomicznego.	P6S_UW P6S_UO
D_U05	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm.	P6S_UO
D_U06	Wykorzystać w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadzić analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i zaproponować odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.	P6S_UW
D_U07	Potrafi wykorzystać i interpretować wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.	P6S_UW
D_U08	Potrafi posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UW
D_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie zaplanować właściwe postępowanie dietetyczne.	P6S_UW
D_U10	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_U11	Umie posługiwać się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.	P6S_UW
D_U12	Potrafi prowadzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.	P6S_UW
D_U13	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.	P6S_UW
D_U14	Posiada umiejętność obsługi komputera, żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Posiada umiejętności interpretowania i prezentowania wyników.	P6S_UW
D_U15	W zależności od rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu znajomość fizjologii wysiłku.	P6S_UW
D_U16	Potrafi dokonać analizy żywności, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania.	P6S_UW
D_U17	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych.	P6S_UW

D_U18	Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Potrafi przeszukiwać dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu.	P6S_UW
D_U19	Potrafi posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.	P6S_UW
D_U20	Potrafi scharakteryzować związki mutagenne oraz ich wpływ na proces nowotworzenia. Potrafi dokonać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	P6S_UW
D_U21	Potrafi zidentyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywniowe, zapachowe i barwniki, wyjaśnić ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_U22	Potrafi przewidzieć skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.	P6S_UW
D_U23	Dokonuje właściwego, w zależności od potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.	P6S_UW
D_U24	Analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP.	P6S_UW
D_U25	Potrafi planować i organizować działalność gastronomiczną, dobierać odpowiednie techniki do możliwości logistycznych i planowanych rezultatów żywieniowych.	P6S_UO
D_U26	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych).	P6S_UW
D_U27	Umie wyjaśnić relacje między socjologią a naukami o zdrowiu.	P6S_UW
D_U28	Poszerza wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych	P6S_UU
D_U29	Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	P6S_UW
D_U30	Posiada umiejętność posługiwania się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (w tym jednym minimum na poziomie B2).	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do		
D_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
D_K02	Jest gotów do dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.	P6S_KO
D_K03	Jest świadom konieczności stałego dokształcania się.	P6S_KK
D_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem.	P6S_KR

D_K05	Jest gotów do konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.	P6S_KO
D_K06	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.	P6S_KO
D_K07	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KR
D_K08	Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w zespole.	P6S_KR P6S_KK
D_K09	Wdraża profilaktykę chorób i propaguje zdrowy tryb życia w swoim otoczeniu.	P6S_KK P6S_KO
D_K10	Wykazuje empatię wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.	P6S_KO
D_K11	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P6S_KR

III. ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZŁAŻNIE OD FORMY PROWADZENIA WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZEANI SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWYCH ZAPEWNIĄJĄCYCH UZYSKANIE EFEKTÓW

A) PRZYPISANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZALEŻNIE OD FORMY ICH PROWADZENIA

B) ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ ORAZ TREŚCI PROGRAMOWE ZAPEWNIAJĄCE UZYSKANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE	ODNIESIENIE DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ
Anatomia człowieka	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z budową podstawowych narządów i układów, ich topografią i funkcją. Student potrafi rozpoznać poszczególne struktury anatomiczne i zna ich funkcje. Ma możliwość wykorzystania zdobytej wiedzy na dalszych etapach kształcenia i poznaje zależności pomiędzy zdobytą wiedzą z funkcjonowaniem organizmu ludzkiego.	D_W01 D_W013 D_U030 D_U028 D_K01 D_K09
Metodologia badań i statystyka	Głównym celem zajęć jest przygotowanie studentów do przeprowadzenia badań i napisania pracy. Poznanie teoretycznych podstaw metodologii badań (cele, problemy, hipotezy, zmienne, wskaźniki, metody, techniki i narzędzia). Rozwijanie umiejętności strukturyzacji treści pracy, formułowania problemów i hipotez, konstruowanie narzędzi badawczych, prezentowania i analizowania wyników badań.	D_W25 D_U14 D_U18 D_K03 D_K08
Mikrobiologia ogólna i żywności	Celem przedmiotu jest nabycie przez studentów wiedzy z zakresu biologii i właściwości chorobotwórczych drobnoustrojów odpowiedzialnych za zakażenia związane z wodą i żywnością oraz epidemiologii i profilaktyki chorób wywołanych przez te drobnoustroje.	D_W02 D_W015 D_W07 D_W08 D_U024 D_U09 D_U06 D_U028

		D_K03 D_K01
Parazytologia	Zasadniczym celem przedmiotu jest przybliżenie wiadomości o pasożytach człowieka, epidemiologii chorób pasożytniczych. Zapoznanie z zasadami diagnostyki tych chorób oraz sposobach ich zapobiegania. Zaznajomienie z zagrożeniami zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych.	D_W02 D_W07 D_W08 D_W06 D_U06 D_U013 D_U07 D_U024 D_K03
Podstawy diagnostyki klinicznej	Celem zajęć jest opanowanie umiejętności analizowania wyników badań laboratoryjnych w określonych jednostkach chorobowych.	D_W02 D_W07 D_W08 D_U06 D_U013 D_U07 D_K01
Technologie informacyjne	Głównym celem prowadzonych zajęć jest zdobycie przez studenta wiedzy i umiejętności do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej zasad działania komputera; wybranych programów komputerowych; komputerowych programów statystycznych; multimedialnych sposobów prezentacji wyników z badań.	D_W01 D_W013 D_U030 D_U028 D_K01
Warsztaty komunikacji i prezentacji	Celem zajęć jest zdobycie umiejętności poprawnego formułowania myśli i prezentowania swoich opinii i zdania w wystąpieniach publicznych i w opracowaniach pisemnych. Zajęcia stanowią przygotowanie do sprawnego komunikowania się podczas studiów i w pracy zawodowej.	D_W12 D_W12 D_W12 D_U02

		D_U03 D_K01 D_K02
Wprowadzenie do studiów	Głównym celem prowadzonych zajęć jest zapoznanie studentów z zasadami obowiązującymi w uczelni, strukturą uczelni organizacjami studenckimi działającymi na terenie uczelni oraz informatyzacją pomocną w toku kształcenia.	D_W14 D_U02 D_K01
Wychowanie fizyczne	Celem przedmiotu jest opanowanie przez studentów wybranych umiejętności ruchowych z podstawowych działów w-f, rozwój ogólnej sprawności fizycznej.	D_U030 D_K01
Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (1)	Celem jest zaznajomienie studentów z normami żywienia i podstawowymi zaleceniami zdrowego odżywiania dla poszczególnych grup ludności. Zapoznanie studentów z obsługą programów do tworzenia jadłospisów oraz sprzętem antropometrycznym.	D_W011 D_W07 D_W01 D_W05 D_W06 D_W015 D_U01 D_U03 D_U07 D_U08 D_U09 D_U010 D_K01 D_K04 D_K03 D_K09
Biochemia ogólna i żywności	Celem zajęć jest zapoznanie z chemicznymi i fizycznymi właściwościami składników żywności, przemianami biochemicznymi tych związków w czasie przechowywania i	D_W05 D_W02

	przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych. Poznanie roli różnych substancji w tworzeniu sensorycznych i funkcjonalnych właściwości żywności.	D_U016 D_U028 D_U021 D_K03
Diety alternatywne	Głównym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia, z uwzględnieniem korzyści i zagrożeń dla zdrowia człowieka.	D_W011 D_W05 D_U023 D_U03 D_U10 D_K02
Fizjologia człowieka	Celem zajęć jest przyswojenie wiedzy obejmującej czynności organizmu człowieka i ich regulację. Poznanie mechanizmów regulacyjnych determinujących integrację w organizmie. Zapoznanie studentów z podstawami mechanizmów fizjologicznych narządów i układów.	D_W02 D_W01 D_W05 D_U018 D_U028 D_U013 D_U015 D_K01
Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	Celem zajęć jest nauka studentów pierwszej pomocy przedmedycznej	D_W01 D_U029 D_K03
Metody pisania prac projektowych	Zasadniczym celem przedmiotu jest przygotowanie studentów w zakresie wiedzy oraz umiejętności, które wspomogą proces zdobywania jak i wykorzystywania wiedzy. Składowymi podnoszącymi efektywność uczenia się będą informacje oraz umiejętności z zakresu: mnemotechnik czyli sposobów skuteczniejszego zapamiętywania, metod notowania nielinearnego, wiedzy na temat organizacji nauki oraz podnoszenia szybkości zapoznawania się z tekstem. W odniesieniu do tworzenia prac projektowych zagadnieniami	D_W02 D_W05 D_W013 D_U01 D_U03 D_U06 D_K06

	<p>poruszonymi podczas spotkań będzie projektowanie szkieletu pracy oraz zarządzanie całością projektu, tworzenie zadań, motywacja w zakresie tworzenia pracy, odpowiadanie na kluczowe pytania w zakresie tzw. "wsadu merytorycznego", poszukiwanie informacji, metody odwoływania się do badań oraz idei autorstwa innych osób. Dodatkową składową wzmacniającą efektywność obu elementów będzie wiedza dotycząca tzw. umiejętności krytycznego myślenia.</p>	
Podstawy genetyki człowieka	<p>Celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami dziedziczenia oraz podłożem zmienności organizmów. Poznanie zależności między genotypem a fenotypem osobnika, w jaki sposób cechy są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Poznanie budowy i funkcji kwasów nukleinowych oraz technik służących ich analizie. Wprowadzenie w tematykę inżynierii genetycznej i biotechnologii.</p>	<p>D_W03 D_W04 D_W019 D_U05 D_U020 D_U07 D_K01</p>
Podstawy żywienia klinicznego człowieka	<p>Głównym celem przedmiotu jest poznanie istoty, zasad leczenia dietetycznego w poszczególnych jednostkach chorobowych.</p> <p>Uzyskanie niezbędnej wiedzy do określenia zakresu i charakteru żywienia w stanie choroby. Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganym dietą.</p> <p>Kształtowanie umiejętności układania jadłospisów z wykorzystaniem zasad i obowiązujących norm z uwzględnieniem stanu klinicznego.</p>	<p>D_W01 D_W07 D_W012 D_W06 D_W05 D_W08 D_W013</p>

		D_U03 D_U09 D_U04 D_U01 D_U07 D_U05 D_U010 D_K01
Przygotowanie studenta do rynku pracy	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania, w tym zarządzania jakością. Znajomość możliwych ścieżek własnego rozwoju zawodowego oraz możliwości zawodowych absolwenta dietetyki.	D_W021 D_W09 D_W022 D_U028 D_U01 D_U0230 D_U025 D_K05 D_K07
Żywność człowieka zdrowego i chorego (2)	Celem przedmiotu jest poznanie istoty i zasad leczenia dietetycznego w otyłości oraz chorób współistniejących. Zapoznanie studentów z działalnością gabinetu	D_W06 D_W013

	<p>dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem wywiadu żywieniowego oraz planowaniem jadłospisu.</p>	<p>D_W07 D_W025 D_W027 D_W015 D_U03 D_U09 D_U07 D_U01 D_U08 D_U010 D_K01 D_K03 D_K04 D_K09</p>
<p>Żywność funkcjonalna</p>	<p>Celem zajęć jest poznanie rodzajów i charakterystyki żywności funkcjonalnej i jej zastosowanie. Korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania tej żywności.</p>	<p>D_W018 D_W013 D_W011 D_U021 D_U010 D_U015 D_U016 D_U023 D_K03</p>

Chemia żywności	Zasadniczym celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z substancjami chemicznymi występującymi w żywności oraz z syntezą, identyfikacją i oznaczaniem wybranych składników w produktach żywnościowych.	D_W05 D_W02 D_W015 D_W016 D_U021 D_U016 D_U020 D_U010 D_U022 D_K03
Dietetyka pediatryczna	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z zasadami naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt. Wiedza z zakresu postępowania dietetycznego w wybranych chorobach wieku dziecięcego. Poznanie istoty zasad żywienia w wybranych stanach klinicznych wymagających żywienia dietetycznego. Wykorzystanie wskaźników oceny stanu zdrowia, odżywienia i rozwoju do tworzenia modyfikacji dietetycznych dla zdrowych oraz chorych niemowląt i dzieci.	D_W014 D_W011 D_W010 D_W012 D_W07 D_W06 D_W08 D_U02 D_U03 D_U04 D_U01 D_U02

		D_U05 D_U07 D_U09 D_K01 D_K03 D_K06
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy o wpływie szkodliwych substancji zawartych w produktach spożywczych i określenie ich wpływu na stan zdrowia. Zapoznanie z regulacjami prawnymi i wymogami z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności w Polsce i w Unii Europejskiej.</p>	D_W02 D_W08 D_W015 D_W016 D_W021 D_W020 D_U06 D_U024 D_U010 D_U016 D_U020 D_U021 D_U022 D_K01 D_K07
Przedmiot do wyboru	<p>Celem jest poszerzenie wiedzy studentów na temat projektowania diet w poszczególnych jednostkach chorobowych lub w zakresie funkcjonowania nowych mediów w społeczeństwie.</p>	D_W01 D_W02 D_W03

		D_W04 D_W07 D_W011 D_U07 D_U013 D_K01 D_K04 D_K09
Język obcy	Celem przedmiotu jest nabycie kompetencji językowych, zapoznanie z obcojęzyczną terminologią specjalistyczną związaną z dietetyką, nauka konturowania i reagowania na tematy specjalistyczne, tworzenie wypowiedzi poprawnych gramatycznie i stylistycznie, komunikacja w grupie, posługiwanie się językiem obcym w stopniu umożliwiającym komunikację z pacjentem.	D_U30 D_K03
Podstawy psychologii z elementami psychodietetyki	Głównym celem zajęć jest nabycie wiedzy z zakresu podstawowych procesów psychicznych istotnych dla rozumienia zachowań człowieka, sytuacji trudnych i ich wpływu na zachowania człowieka; psychologicznych problemów człowieka chorego. Poznanie wpływu emocji na zachowania żywieniowe oraz ich roli w różnych zaburzeniach odżywiania.	D_W026 D_W028 D_U027 D_U01 D_K01
Technologia żywności i potraw	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z tematyką dotyczącą procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności i przygotowywaniu potraw. Kształtowanie postawy studenta do świadomego i odpowiedzialnego wykorzystywania wiedzy z technologii w pracy zawodowej.	D_W015 D_W05 D_W02 D_U017 D_U019 D_U010

		D_U024 D_K07
Organizacja żywienia zbiorowego	<p>Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z zasadami i organizacją żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego, poznanie podstaw prawnych zarządzania nimi.</p> <p>Kształtowanie umiejętności w zakresie organizowania żywienia i zarządzania w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego</p> <p>Zapoznanie z zasadami planowania i oceny żywienia zbiorowego przeznaczonego dla różnych grup wiekowych ludności z uwzględnieniem oczekiwań i potrzeb konsumentów zakładów żywienia zbiorowego</p>	D_W013 D_W015 D_W021 D_W011 D_W010 D_W020 D_U03 D_U012 D_U010 D_U05 D_U011 D_U017 D_K03 D_K08
Praktyka zawodowa	<p>Głównym celem przedmiotu jest uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie studiowanego kierunku o doświadczenia praktyczne, niezbędne do spełnienia oczekiwań rynku pracy.</p>	D_W01 D_U03 D_U10, D_U11 D_U03, D_U08, D_U10, D_U03, D_U08, D_U10, D_U11 D_K01 D_K11 D_K04
Żywność człowieka zdrowego i chorego (3)	<p>Celem jest poznanie istoty i zasad leczenia dietetycznego w poszczególnych jednostkach chorobowych. Kształtowanie umiejętności układania jadłospisów z uwzględnieniem stanu klinicznego.</p>	D_W06 D_W013 D_W07

		D_W025 D_W027 D_W015 D_W08 D_W01 D_W05 D_U03 D_U09 D_U07 D_U01 D_U08 D_U010 D_U012 D_U017 D_U021 D_K01 D_K03 D_K04 D_K09
Analiza i ocena jakości żywności	Podstawowym celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami analitycznymi wykorzystywanymi w analizie żywności oraz procedurami przygotowania produktów spożywczych do badań i oznaczania w nich wybranych składników.	D_W015 D_W02 D_W016 D_W020 D_U021 D_U018 D_U024 D_U06

		D_K01
Kliniczny zarys chorób	Głównym celem zajęć jest poznanie epidemiologii, przyczyn, różnicowania, objawów i podstawowego leczenia jednostek chorobowych i ich wpływ na stan odżywienia. Poznanie problemów dietetycznych u pacjentów z chorobami internistycznymi. Nauka planowania odpowiedniej diety u pacjentów z chorobami internistycznymi.	D_W01 D_W07 D_W08 D_W06 D_W010 D_W012 D_W013 D_U07 D_U03 D_U04 D_U01 D_U06 D_U020 D_K01
Promocja zdrowia	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat głównych zagadnień z zakresu promocji zdrowia. Uzyskanie wiedzy na temat działań służących umacnianiu zdrowia i kształtowaniu postawy prozdrowotnej.	D_W010 D_W027 D_W011 D_W028 D_U01 D_U010 D_U026 D_U021 D_K09
Proseminarium	Celem zajęć jest przygotowanie do napisania pracy dyplomowej tj. przyswojenie standardów formalnych i merytorycznych pisania pracy.	D_U018 D_U014 D_K04

Towaroznawstwo żywności	Głównym celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze towaroznawstwa. Omówienie oceny towaroznawczej poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta.	D_W016 D_W015 D_W02 D_W017 D_U010 D_U024 D_U019 D_U017 D_U021 D_K07
Edukacja żywieniowa	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zadaniami dietetyka w ochronie zdrowia, z organizacją poradnictwa indywidualnego i grupowego, z wiedzą na temat edukacji żywieniowej, jej miejsca w edukacji zdrowotnej.	D_W011 D_W010 D_W06 D_U01 D_U010 D_U021 D_U023 D_K09
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	Głównym celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat epidemiologii i profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych związanych ze środowiskiem i stylem życia. Przekazanie wiedzy na temat zastosowania metod epidemiologicznych w nadzorze sanitarno-epidemiologicznym oraz poznanie struktury i zadań instytucji prowadzących te działania.	D_W02 D_W020 D_W016 D_W021 D_U06 D_U024 D_U018 D_U021

		D_K01 D_K03
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z pożywieniem	Zasadniczym celem przedmiotu jest poznanie działania leków: efektów ich działania, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności. Wpływ żywności na efekty działania leków. Poznanie zasad bezpieczeństwa farmakoterapii, stosowania leków w terapii określonych schorzeń. Poznanie poszczególnych grup leków oraz możliwości zmian dostępności biologicznej preparatów leczniczych pod wpływem żywności	D_W02 D_W08 D_W016 D_U016 D_U021 D_U022 D_U13 D_K03
General electives	Celem kształcenia jest przyswojenie przez studenta podstaw zarządzania organizacją systemu ochrony zdrowia lub przyswojenie wiedzy na temat wpływu różnic kulturowych na zarządzanie projektami.	D_W024 D_W027 D_U025 D_U023 D_K01
Seminarium dyplomowe	Celem zajęć jest zapoznanie z teoretycznymi podstawami planowania procesu badawczego. Zapoznanie z praktycznymi rozwiązaniami w zakresie prowadzenia badań w zakresie studiowanej specjalności. Wdrożenia do opracowania planu postępowania badawczego, opisu, analizy i interpretacji wyników badań. Celem jest również pomoc w napisaniu pracy dyplomowej.	D_U018 D_U027 D_U028 D_K03 D_K04
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	Celem zajęć jest nabycie podstawowej wiedzy z zakresu etyki. Poznanie najważniejszych założeń etycznych w odniesieniu do człowieka. Poznanie	D_W026 D_W028

	zasad etyki medycznej i ich praktyczne zastosowanie.	D_W09 D_U027 D_K03 D_K06 D_K010 D_K011 D_K02
Filozofia z elementami etyki	Celem zajęć jest uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie rozumienia dorobku myśli filozoficznej i jej zastosowania w pracy psychologa oraz stosowanie norm etycznych w bieżącej działalności diagnostycznej i pomocowej.	D_W01 D_W013 D_U030 D_U028 D_K01
Marketing i organizacja pracy dietetyka	Główny, celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z pojęciami i zagadnieniami z zakresu marketingu w opiece zdrowotnej i zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości	D_W024 D_W023 D_W020 D_W09 D_W021 D_U024 D_U012 D_U014 D_U01

		D_U025 D_K05 D_K07
Nutrigenomika i nutrigenetyka	Celem prowadzonych zajęć jest zapoznanie studenta z tematyką nutrigenomiki i nutrigenetyki, możliwych interakcji genotyp-dieta i ich roli w wybranych procesach fizjologicznych/chorobowych. Poznanie możliwości wykorzystania doniesień z zakresu nutrigenomiki i nutrigenetyki w praktyce klinicznej. Przybliżenie wiedzy i umiejętności w zakresie terapii dietetycznej pacjenta z zaburzeniami odżywiania spowodowanymi czynnikami genetycznymi i epigenetycznymi.	D_W03 D_W05 D_U020 D_U03 D_K03
Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami treningu fizycznego i zmianami adaptacyjnymi organizmu pod wpływem wysiłku. Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu zastosowania badań fizjologicznych w kontroli efektów treningowych w wybranych dyscyplinach sportu.	D_W01 D_W02 D_W05 D_U03 D_U015 D_U026 D_K03
Chemia żywności	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z substancjami chemicznymi występującymi w żywności oraz z syntezą, identyfikacją i oznaczaniem wybranych składników w produktach żywnościowych.	D_W05 D_W02 D_W015 D_W016 D_U021 D_U016 D_U020 D_U010

		D_U022 D_K03
Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego	Zapoznanie z zasadami stosowania wysiłku fizycznego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Dobór odpowiedniego rodzaju aktywności fizycznej i czasu jej trwania w poszczególnych jednostkach chorobowych	D_W01 D_W010 D_W07 D_W013 D_U015 D_U026 D_U07 D_U03 D_U04 D_K01
Coaching zdrowotny	Zapoznanie studentów z nowoczesnymi metodami pracy fizjoterapeuty- w szczególności z coachingiem zdrowotnym i dialogiem motywującym. Poznanie obowiązujących na świecie i w Polsce standardów rozwoju kompetencji w zakresie coachingu.	D_W06 D_W010 D_W011 D_W026 D_W028 D_U01 D_U04 D_U021 D_U010 D_U03 D_K09
Dialog motywujący	Zapoznanie studentów z podstawami teoretycznymi i praktycznymi techniki dialogu motywującego	DW_26

		DW_28 DU_03 DU_01 DKO_04 DKO_01
Dietetyka w geriatric i gerontologii	Zapoznanie studentów z tematyką procesu starzenia się organizmu oraz problemów żywieniowych osób w starszym wieku.	D_W01 D_W03 D_W04 D_W13 D_U01 D_U04 D_U07 D_K01 D_K02
Interwencje żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych	Zapoznanie studentów z zaleceniami żywieniowymi dla wybranych jednostek chorobowych	D_W01 D_W07 D_U07 D_U04 D_K04 D_K03
Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych	Zapoznanie studentów z psychologicznymi aspektami wpływającymi na kształtowanie się nawyków żywieniowych	D_W10 D_W28 D_U09 D_U27 D_K01 D_K04

Poradnictwo żywieniowe w chorobach nowotworowych	Zapoznanie studentów ze spektrum problemów żywieniowych u chorych na nowotwory.	D_W08 D_W10 D_U04 D_U07 D_U13 D_K04 D_K01
Projektowanie diet w chorobach autoimmunologicznych	Zapoznanie studentów z pojęciem chorób autoimmunizacyjnych oraz przedstawienie zaleceń żywieniowych w wybranych jednostkach chorobowych ¹ o podłożu autoimmunologicznym.	D_W06 D_W07 D_U03 D_U07 D_K01 D_K04
Psychodietetyka w terapii nadwagi i otyłości	Prezentowanie studentom psychologicznego aspektu nadwagi i otyłości oraz możliwości wsparcia psychodietetycznego dla pacjentów z nadmierną masą ciała	D_W06, D_W28 D_U11 D_U04 D_U07 D_K04 D_K01
Psychologia emocji i motywacji	Zapoznanie studentów z teoretycznymi i praktycznymi podstawami z zakresu psychologii emocji i motywacji.	D_W028, D_W26 D_U01 D_U04 D_U03 D_K04

		D_K01
Psychologiczne aspekty odżywiania się	Zapoznanie studentów z teoretycznymi i praktycznymi podstawami z zakresu psychodietetyki	D_W028, D_W26 D_U01 D_U04 D_U03 D_K04 D_K01
Suplementy diety w sporcie	Zapoznanie studentów z wpływem suplementów, odżywek i innych środków na podwyższenie sprawności i poprawienie wydolności organizmu	D_W02 D_W05 D_W01 D_W08 D_U016 D_U015 D_U021 D_U022 D_K01
Trening personalny w żywieniu	Zapoznanie studentów ze specyfiką treningu osobistego, z zasadami monitorowania postępów treningowych i odnowy biologicznej. Ukierunkowanie na kompleksowość treningu osobistego (wywiad, diagnozowanie, dobór treningu, dieta i suplementacja, monitorowanie postępów treningowych).	D_W01 D_W013 D_W010 D_W02 D_W06 D_U015 D_U09 D_U03

		D_U01 D_U010 D_U016 D_K01 D_K04
Zaburzenia odżywiania	Przedstawienie studentom złożonej problematyki zaburzeń odżywiania się oraz ukazanie roli dietetyka w procesie terapeutycznym.	D_W06 D_W028 D_U09 D_013 D_U03 D_K04 D_K01
Żywność i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia osób uprawiających sport, w zależności rodzaju uprawianej dyscypliny sportu oraz od intensywności obciążeń – w czasie treningu, zawodów i odnowy po wysiłku	D_W01 D_W013 D_W011 D_W05 D_W08 D_U03 D_U09 D_U015 D_U017 D_U021 D_K01

Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących	Zapoznanie studentów z problematyką żywienia u kobiet ciężarnych i karmiących.	D_W13 D_W06 D_U02 D_U08 D_U015 D_K04 D_K01
Żywnienie w chorobach metabolicznych i gastroenterologii	Zapoznanie studentów z definicją chorób metabolicznych oraz potrzeb żywieniowych pacjentów. Omówienie zasadności dietoterapii w gastroenterologii.	D_W07 D_W11 D_U09 D_U17 D_K04 D_K01
Bioaktywne i odżywcze składniki diety	Zdobycie wiedzy na temat podstawowych składników bioaktywnych oraz odżywczych w diecie człowieka, ich bilansowanie w diecie oraz wpływ gospodarki wodnej na zdrowie człowieka	D_W01, D_W02, D_W05, D_W06 D_W04 D_K01
Biologiczne i genetyczne aspekty starzenia się organizmu	Poznanie materiału dotyczącego zjawisk patofizjologii starzenia się organizmu; opis czynników biologicznych oraz genetycznych wpływających na mechanizmy zachodzące w organizmie wraz z upływem czasu; poznanie zasad korelacji w homeostazie układów integracyjnych człowieka, a wpływem na zjawisko starzenia i potrafi wdrożyć profilaktykę tych zmian	D_W01, D_W03, D_W04, D_W013 D_U22, D_U28 D_K03
Psychodietetyka i jej znaczenie w funkcjonowaniu organizmu	Omówienie materiału z zakresu powiązania emocji, potrzeb różnego rzędu i sposobu odżywiania, wskazanie technik wspierania i motywowania	D_W02, D_W06,

	pacjenta w zmianie nawyków żywieniowych i stylu życia	D_W07, D_W11 D_W26, D_W28 D_U03, D_U08 D_K10
Styl życia a procesy starzenia się	Celem przedmiotu jest zrozumienie korelacji występujących między stylem życia (w tym aktywnością fizyczną, składnikami odżywczymi diety, regeneracją organizmu), a występującymi mechanizmami starzenia się; wyjaśnia wpływ stresu i stresorów zewnętrznych i wewnętrznych na procesy zachodzące wraz z upływem czasu w organizmie człowieka	D_W02, D_W03, D_W06, D_W07, D_W010 D_U01 D_K09
Wybrane diety i modele żywieniowe w kontekście długowieczności	Celem jest zrozumienie procesów rozwoju osobniczego i umiejętność zaplanowania żywienia dostosowanego do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych, w tym osób starszych; wdraża w życie zastosowanie korzystnych składników odżywczych i rekomendowanych modeli dietetycznych celem prewencji zdrowia i długowieczności	D_W01, D_W03 D_W06, D_W07, D_W011 D_U09 D_K03
Dieta anti-aging - układanie zaleceń żywieniowych i warsztaty kulinarne	Zdobycie umiejętności praktycznego komponowania diety opóźniającej efekty starzenia dla osób w różnym wieku; opanowanie wiedzy niezbędnej do wsparcia dietetycznego osób z zaburzeniami chorobowymi wieku starszego oraz chorobami metabolicznymi;	D_W06, D_W07, D_W08, D_W10, D_W11, D_W13

		D_U01, D_U04 D_K01
--	--	--------------------------

IV. PROGRAM STUDIÓW

Zgodnie z Uchwałą Senatu nr Uczelnia zatwierdziła następującą ofertę specjalności dla studentów rozpoczynających naukę w semestrze zimowym w roku akademickim 202.../202...:

1. xxxxx

2. yyyyy

3. zzzzz

....

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

L.p.	Dyscypliny naukowe	% PUNKTÓW ECTS
1.	Nauki o zdrowiu (dyscyplina wiodąca)	85
2.	Technologia żywności i żywienia	15

B) PODSTAWOWE WSKAŹNIKI ECTS OKREŚLONE DLA PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	STUDIA STACJONARNE HYBRYDOWE 99,5 ECTS
	STUDIA NIESTACJONARNE HYBRYDOWE 99,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE: 120 ECTS STUDIA NIESTACJONARNE: 119 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	13
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	84
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	39

C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Wymiar: 960 godzin praktyk zawodowych.

Student wyznaczoną liczbę godzin (w sumie) musi odbyć do końca trybu kształcenia.

Student ma możliwość zorganizowania praktyki indywidualnie bądź z pomocą Biura Obsługi Studenta.

Student udający się na odbycie praktyk zawodowych, powinien wypełnić oświadczenie wstępne, na podstawie którego tworzona jest umowa oraz skierowanie (dla pracodawcy) jak również zaświadczenie o odbytej praktyce, program praktyk, karta czasu pracy praktykanta oraz efekty uczenia się. Po zakończonych praktykach student dostarcza całą dokumentację na uczelnię, gdzie jest ona opiniowana przez Opiekuna praktyk zawodowych.

Praktyki zawodowe mogą odbywać się w formie stacjonarnej lub hybrydowej.

D) SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGANÝCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA DLA DANEGO KIERUNKU STUDIÓW

- a. **test, kolokwium** - zestaw punktowanych pytań lub zadań sprawdzający wiedzę studenta
 - i. Typ 1 - pytania zamknięte (jednokrotnego, wielokrotnego wyboru lub dopasowywania)
 - ii. Typ 2 - zadania obliczeniowe, problemowe, decyzyjne
 - iii. Typ 3 - pytania otwarte (analiza wybranego materiału)
- b. **egzamin pisemny** - zestaw pytań otwartych lub zamkniętych przeprowadzany w formie pisemnej
- c. **egzamin ustny** - przeprowadzany w formie ustnej – zawiera zestaw pytań otwartych
- d. **projekt** - przeprowadzenie złożonego działania zmierzającego do osiągnięcia określonego celu – zbieranie, opracowanie i przedstawienie informacji oraz wyników przeprowadzonych badań w formie pisemnej
- e. **referat** - krótka forma pisemna lub ustna, może być przedstawiona publicznie (np. w grupie)
- f. **prezentacja** - przedstawianie problemu, procesu, stanu, zjawiska z określonego tematu w sposób opisowy lub porządkujący. Samodzielne wyznaczenie klucza, według którego przebiega prezentacja
- g. **esej**:
 - i. Typ 1 - wybór tematu samodzielny lub spośród zaproponowanych przez nauczyciela akademickiego - tworzenie recenzji, interpretacji, opisu, diagnozy zjawiska lub problemu - przypisywanie ogólnych zjawisk do konkretnych przykładów
 - ii. Typ 2 - dokonywanie opisu i charakterystyki procesów, zjawisk na podstawie konkretnego materiału lub przypadku

- h. **wypowiedź ustna indywidualna** - wyjaśnienie lub odpowiedź ustna na postawione pytanie (student odpowiada samodzielnie i indywidualnie)
- i. **uczestnictwo w dyskusji** - udział w ustnej wymianie poglądów na określony temat poparty stosowną argumentacją
- j. **studium przypadku (case study)** - analiza pojedynczego przypadku, tj. szczegółowy opis przypadku, zazwyczaj rzeczywistego, pozwalający wyciągnąć wnioski co do przyczyn i rezultatów jego przebiegu i przełożenie ich szerzej do danego modelu biznesowego, cech rynku, uwarunkowań technicznych, kulturowych, społecznych itp.
- k. **raport, sprawozdanie z zadania terenowego** - zapoznanie się z formą pracy lub zadaniami oraz przygotowanie i opracowanie sprawozdania podsumowującego na ten temat
- l. **zadania praktyczne** - ukierunkowane na umiejętności zawodowe; w szczególności z wykorzystaniem właściwych programów komputerowych; wykonywanie konkretnych zadań aplikacyjnych
- m. **samodzielne rozwiązywanie zadań** - indywidualne dochodzenie do rozstrzygnięcia zadanego problemu lub kwestii
- n. **aktywny udział w zajęciach** – wykonywanie poleceń prowadzącego włączanie się studenta w przebieg zajęć, współpraca z prowadzącym
- o. **obserwacja studentów przez nauczyciela akademickiego** - obserwacja pewnych etapów zajęć przez prowadzącego zajęcia, sporządzanie notatek dot. poszczególnych studentów
- p. **praca dyplomowa** - praca pisemna w formie projektu, którą studenci przygotowują w grupie w celu zaliczenia seminarium i uzyskania możliwości przystąpienia do egzaminu dyplomowego

Tabela form weryfikacji efektów uczenia się

Metoda weryfikacji/Obszary	Wiedza	Umiejętności	Kompetencje społeczne
Test, kolokwium	X	X	
Egzamin pisemny	X	X	
Egzamin ustny	X	X	
Projekt	X	X	X
Referat	X	X	
Prezentacja	X	X	X
Esej	X	X	X
Wypowiedź ustna indywidualna	X	X	
Uczestnictwo w dyskusji		X	X
Studium przypadku (case study)	X	X	
Raport, sprawozdanie z zadania terenowego	X	X	
Zadania praktyczne		X	X
Samodzielne rozwiązywanie zadań		X	
Aktywny udział w zajęciach		X	X
Obserwacja studentów przez nauczyciela akademickiego			X
Praca dyplomowa	X	X	X

E) WYKAZ ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PRZYPISANIEM PUNKTÓW ECTS

WYKAZ ZAJĘĆ LUB GRUP ZAJĘĆ	SEMESTR	PUNKTY ECTS
BHP	1	0
Wprowadzenie do studiów	1	0
Wychowanie fizyczne	2	0
Spotkanie z opiekunem praktyk	4	0
Anatomia człowieka	1	3
Metodologia badań i statystyka	6	2
Mikrobiologia ogólna i żywności	1	3
Parazytologia	1	2
Podstawy diagnostyki klinicznej	3	3
Technologie informacyjne	1	2
Warsztaty komunikacji i prezentacji	1	3
Żywienie człowieka zdrowego i chorego	1	4
Biochemia ogólna i żywności	2	3
Diety alternatywne	2	3
Fizjologia człowieka	2	3
Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	2	2
Metody pisanie prac projektowych	2	3
Podstawy genetyki człowieka	2	3
Podstawy żywienia klinicznego człowieka	4	2
Przygotowanie studenta do rynku pracy	2	2
Żywienie człowieka zdrowego i chorego	2	4
Żywność funkcjonalna	6	2
Chemia żywności	1	3
Dietetyka pediatryczna	3	3
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	5	3
Przedmiot do wyboru	3	2
Język obcy	3	4
Podstawy psychologii z elementami psychodietetyki	3	2
Analiza i ocena jakości żywności	5	2
Technologia żywności i potraw	4	3
Praktyka zawodowa	4	13
Żywienie człowieka zdrowego i chorego	3	4
Organizacja żywienia zbiorowego	6	2
Język obcy	4	4
Kliniczny zarys chorób	2	3
Praktyka zawodowa	5	13
Promocja zdrowia	4	2
Proseminarium	4	1
Towaroznawstwo żywności	5	3
Żywienie człowieka zdrowego i chorego	4	3
Edukacja żywieniowa	3	2

Epidemiologia żywienia z nadzorem sanitarno-higienicznym	5	2
Farmakologia i farmakoterapia żywienia oraz interakcje leków z pożywieniem	5	3
General Electives	5	3
Praktyka zawodowa	6	13
Seminarium dyplomowe	5	6
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	6	2
Filozofia z elementami etyki	1	2
Marketing i organizacja pracy dietetyka	6	2
Nutrigenomika i nutrigenetyka	6	2
Przedmiot do wyboru	6	2
Seminarium dyplomowe	6	8

Grupa przedmiotów specjalnościowych:

WYKAZ ZAJĘĆ LUB GRUP ZAJĘĆ	SEMESTR	PUNKTY ECTS
Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	3	3
Żywnienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu	4	3
Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego	3	3
Suplementy diety w sporcie	4	3
Trening personalny w żywieniu	5	3
Coaching zdrowotny	6	3
Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących	3	3
Projektowanie diet w chorobach autoimmunologicznych	6	3
Żywnienie w chorobach metabolicznych i gastroenterologii	4	3
Dietetyka w geriatricznie i gerontologii	4	3
Poradnictwo żywieniowe w chorobach nowotworowych	5	3
Interwencje żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych	3	3
Psychologiczne aspekty odżywiania się	5	3
Psychologia emocji i motywacji	6	3
Zaburzenia odżywiania	4	3
Dialog motywujący	4	3
Psychodietetyka w terapii nadwagi i otyłości	3	3
Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych	3	3
Bioaktywne i odżywcze składniki diety	3	3
Biologiczne i genetyczne aspekty starzenia się organizmu	4	3
Psychodietetyka i jej znaczenie w funkcjonowaniu organizmu	4	3
Styl życia a procesy starzenia się	3	3
Wybrane diety i modele żywieniowe w kontekście długowieczności	5	3
Dieta anti-aging - układanie zaleceń żywieniowych i warsztaty kulinarne	5	3