AKADEMIA HUMANITAS

Załącznik nr 5
do Uchwały Senatu AH nr S/10/03/2026r
z dnia 31 marca 2026 r.
w sprawie zatwierdzenia programów studiów

PROGRAM STUDIÓW

DLA KIERUNKU DIETETYKA

studia I stopnia

Cykl kształcenia rozpoczynający się od roku akademickiego 2026/2027

1. **Formy studiów, liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów**:

Poziom kształcenia**: pierwszego stopnia**

Profil kształcenia: **praktyczny**

Forma studiów: **stacjonarne/niestacjonarne**

Liczba semestrów: **6**

Liczba ECTS: **180**

2. **Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: licencjat**

3. **Grupy zajęć:**

- grupa zajęć podstawowych
- grupa zajęć kierunkowych
- grupa zajęć do wyboru
- grupa zajęć inne wymagania

4. **Łączna liczba godzin zajęć**

- Studia niestacjonarne: 4500 godzin
- Studia stacjonarne: 4560 godzin

5. **Efekty uczenia się dla kierunku studiów *dietetyka*, studia I stopnia (6 PRK) – profil praktyczny**

Program studiów na kierunku dietetyka (studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia, profil praktyczny) umożliwia nabycie wiedzy, umiejętności i kompetencji zgodnych z

uniwersalnymi charakterystykami pierwszego stopnia i charakterystykami drugiego stopnia dla poziomu PRK

Tabela 1. Efekty uczenia się dla kierunku studiów dietetyka, studia I stopnia (6 PRK) – profil praktyczny

Symbol efektu uczenia się dla kierunku *DIETETYKA*	Efekty uczenia się dla kierunku studiów dietetyka. Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów uczenia się dla uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK – poziom 6	Odniesienie do efektów uczenia się dla charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 PRK[1]
WIEDZA zna i rozumie			
K_W01	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym anatomię i fizjologię człowieka, w szczególności w zakresie układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych, w kontekście ich wykorzystania w organizmie człowieka, oraz odnosi tę wiedzę do praktyki.	**P6U_W**	**P6S_WG**
K_W02	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu człowieka i żywności oraz ich znaczenie w procesie przetwarzania żywności i wpływ na zdrowie człowieka, zna i rozumie przemiany metaboliczne związków chemicznych w organizmie, zna i rozumie dodatki do żywności z uwzględnieniem barwników i substancji zapachowych, zna i rozumie substancje prozdrowotne i antyżywieniowe oraz odnosi tę wiedzę do praktyki.		**P6S_WG**
K_W03	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym praktyczne znaczenie patogenów (bakterii, wirusów i grzybów) mogących występować w żywności oraz ich wpływ na zdrowie człowieka, zna i rozumie epidemiologię i etiopatogenezę zakażeń przenoszonych przez żywność, zna i rozumie zasady kontroli mikrobiologicznej żywności i warunki jej prawidłowego przechowywania, zna i rozumie wykorzystanie drobnoustrojów w procesach technologicznych żywności, zna i rozumie organizację		**P6S_WG**

[1] Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji

	stanowisk pracy dietetyka zgodnie z wymogami sanitarno□epidemiologicznymi oraz zna i rozumie zasady zapobiegania zakażeniom żywności.		
K_W04	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym terminologię z zakresu parazytologii, zna i rozumie podstawowe pasożyty człowieka oraz objawy chorób przez nie wywoływanych, zna i rozumie drogi przenoszenia chorób inwazyjnych u człowieka, zna i rozumie podstawowe badania diagnostyczne z zakresu chorób inwazyjnych człowieka oraz odnosi tę wiedzę do praktyki.		**P6S_WG**
K_W05	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym budowę i funkcje komórki, substancje o działaniu mutagennym oraz karcinogennym w otoczeniu człowieka, w tym w żywności, zna i rozumie na poziomie zaawansowanym genetyczne mechanizmy dziedziczenia chorób, w tym chorób metabolicznych o podłożu genetycznym oraz odnosi tę wiedzę do praktyki.		**P6S_WG**
K_W06	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym psychologiczne aspekty rozwoju psychofizycznego człowieka, zna i rozumie podstawy psychologiczne metod komunikacji z pacjentem oraz bariery w komunikowaniu się, zna i rozumie psychologiczne aspekty zaburzeń odżywiania oraz odnosi tę wiedzę do praktyki.		**P6S_WG**
K_W07	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym główne surowce wykorzystywane w technologii gastronomicznej i przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem oraz przetwarzaniem żywności, zna i rozumie zasady doboru surowców oraz metod i technik do przygotowywania potraw, zna i rozumie maszyny i urządzenia stosowane do obróbki surowca oraz zasady mycia i sterylizacji, a także odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej.		**P6S_WG**
K_W08	Zna i rozumie, w stopniu zaawansowanym i odnosi do działalności praktycznej, metody i techniki wykorzystywane do oceny jakości i oznaczania podstawowych składników żywności, a także zasady pobierania prób do analiz oraz normy jakości żywności.		**P6S_WG**
K_W09	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady oceny żywienia oraz stanu odżywiania, zdrowego żywienia i rodzajów diet w odniesieniu do ludzi w różnym wieku: niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym w odniesieniu do ich aktywności fizycznej, również w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami i obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym, oraz odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej.		**P6S_WG**
K_W10	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia oraz zasady planowania jadłospisów. Zna i rozumie podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych, leczenia żywieniowego oraz żywienia w różnych okresach życia człowieka. Zna i rozumie substraty stosowane w leczeniu		**P6S_WG**

	żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania oraz metody żywienia enteralnego i parenteralnego, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej.		
K_W11	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zakres wiedzy na temat farmakokinetyki i farmakodynamiki leków, zna i rozumie podstawowe grupy leków oraz ich działania niepożądane i toksyczne, głównie w aspekcie leczenia chorób dietozależnych, zna i rozumie zależności między odżywianiem a działaniem leków oraz interakcje leków z pożywieniem, zna i rozumie rodzaje suplementów diety oraz ich zastosowanie w praktyce klinicznej, rekreacji ruchowej i sporcie, zna i rozumie substancje toksyczne znajdujące się w żywności oraz ich działanie na organizm człowieka, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej.		**P6S_WG**
K_W12	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wiedzę dotyczącą wybranych chorób (w tym chorób cywilizacyjnych), ich etiopatogenezy i leczenia, zna i rozumie terminologię medyczną oraz zasady klasyfikacji chorób, zna i rozumie techniki zbierania wywiadu lekarskiego oraz metody badania fizykalnego, zna i rozumie wiedzę niezbędną do analizy dokumentacji medycznej, zna i rozumie metody badań laboratoryjnych, obrazowych i czynnościowych oraz ich zastosowanie w ocenie stanu zdrowia i w aspekcie wdrażania leczenia dietetycznego, odnosi tą wiedzę do praktyki.		**P6S_WG**
K_W13	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym i odnosi je do praktycznej działalności, zagadnienia dotyczycące diagnozowania, obrazu klinicznego, etiopatogenezy i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych, wie, jak rozpoznać alergię i wskazać alergeny występujące w pokarmach i dodatkach do pokarmów.		**P6S_WG**
K_W14	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zakres wiedzy z edukacji żywieniowej i promocji zdrowia, organizacji poradnictwa żywieniowego oraz zadań i miejsca dietetyka w systemie ochrony zdrowia, zna i rozumie zasady organizacji i prowadzenia poradnictwa żywieniowego. Zna i rozumie prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zasady etyki zawodowej oraz odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej.		**P6S_WG**
K_W15	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz odnosi tę wiedzę do działalności zawodowej.		**P6S_WG**
K_W16	Posiada wiedzę zorientowaną na jej praktyczne wykorzystanie w zakresie metodologii badań naukowych, technik informatycznych i statystycznych oraz umiejętności miękkich. Zna i rozumie język obcy na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, umożliwiający korzystanie z literatury obcojęzycznej w zakresie dietetyki, a także zna i rozumie rolę współdziałania w grupie oraz zasady realizacji przedsięwzięć grupowych.		**P6S_WK**
K_W17	Zna i rozumie zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, w szczególności w zakresie szczególnych wymogów związanych ze specyfiką		**P6S_WK**

	prowadzonej działalności dietetyka, oraz odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej.		
K_W18	Zna i rozumie, w stopniu zaawansowanym, zarówno teoretyczne jak i praktyczne, a także cywilizacyjne zagadnienia związane z zawodem dietetyka w szpitalu, poradni dietetycznej i dziale żywienia, poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, w domu opieki społecznej oraz innych miejscach wykonywania zawodu dietetyka.		**P6S_WG**
K_W19	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wiedzę, zorientowaną na wykorzystanie praktyczne, dotyczącą różnych form aktywności ruchowej związanej z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie, zna zasady określania zaleceń żywieniowych dla osób uprawiających aktywność ruchową i sport, odnosi tą wiedzę do działalności praktycznej.		**P6S_WG**
K_W20	Zna i rozumie uwarunkowania prawne (w tym dotyczące prawa własności intelektualnej), psychologiczne, pedagogiczne i społeczne oraz związane z wyzwaniami cywilizacyjnymi, w tym między innymi militarnymi, politycznymi, technologicznymi, gospodarczymi i środowiskowymi, prowadzenia edukacji żywieniowej dla jednostek i grup oraz odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej.		**P6S_WK**
K_W21	Posiada wiedzę na temat podstawowych pojęć i zasad z zakresu ochrony danych osobowych, własności intelektualnej oraz prawa autorskiego oraz odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej.		**P6S_WK**
K_W22	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia związane z organizacją pracy oraz prowadzeniem dokumentacji żywieniowej, prawną ochroną pracy, zasadami BHP oraz wymogami higieniczno□sanitarnymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemyśle spożywczym. Zna i rozumie zasady organizowania stanowiska pracy dietetyka z uwzględnieniem wymagań w zakresie ergonomii, zna i rozumie polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia oraz znaczenie bezpieczeństwa żywności dla zdrowia publicznego.		**P6S_WG** **P6S_WK**
K_W23	Zna i rozumie wiedzę, zorientowaną praktycznie, pozwalającą na rozumienie społecznych i etycznych aspektów tworzenia i posługiwania się technologiami informatycznymi (IT), rozumie szanse i zagrożenia związane z ich wykorzystaniem.		**P6S_WK**
K_W24	Zna i rozumie wiedzę, zorientowaną na jej praktyczne wykorzystanie, w zakresie metodologii badań naukowych, technik informatycznych i statystycznych oraz umiejętności miękkich.		**P6S_WK**
K_W25	Zna i rozumie wiedzę, zorientowaną na wykorzystanie praktyczne, dotyczącą zrównoważonego rozwoju.		**P6S_WK**
UMIEJĘTNOŚCI (potrafi)			

K_U01	Potrafi zastosować w pracy zawodowej lub w dalszej nauce zaawansowaną wiedzę z obszaru nauk o zdrowiu związaną z dietetyką.	**P6U_U**	**P6S_UW**
K_U02	Potrafi stosować odpowiedni sprzęt i aparaturę do przeprowadzenia analizy żywności oraz oznaczania składników występujących w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego.		**P6S_UW**
K_U03	Potrafi dokonać właściwego doboru surowców oraz odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych z zastosowaniem zasad BHP oraz wymogów higieniczno-sanitarnych.		**P6S_UW** **P6S_UO**
K_U04	Potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu mikrobiologii do oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności oraz potrafi stosować zasady higieniczno-sanitarne przy przechowywaniu żywności i jej przetwarzaniu.		**P6S_UW**
K_U05	Potrafi identyfikować w praktyce występujące błędy i zaniedbania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności w aspekcie obowiązującego ustawodawstwa oraz niedociągnięcia w obszarze zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (w tym systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP).		**P6S_UW**
K_U06	Potrafi korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.		**P6S_UW**
K_U07	Potrafi ocenić, na podstawie badań antropometrycznych oraz laboratoryjnych, stan odżywienia oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę, a także potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.		**P6S_UW** **P6S_UO**
K_U08	Potrafi rozpoznawać trudności żywieniowe osób zdrowych i chorych oraz po ich rozpoznaniu proponować odpowiednią dietę wraz z jej uzasadnieniem. Potrafi wskazywać zalecenia dotyczące doboru odpowiednich surowców oraz sposobów ich sporządzania.		**P6S_UW**
K_U09	Potrafi wykorzystywać różne procedury postępowania, adekwatne dla pacjentów z różnych grup ryzyka, w tym w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie oraz chorób żywieniowo-zależnych.		**P6S_UW**
K_U10	Potrafi układać jadłospisy z uwzględnieniem potrzeb naturalnego oraz sztucznego żywienia ludzi w różnym wieku (niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych, w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia, także w stanach patologicznych ciąży), a także osób ze schorzeniami i obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym, z uwzględnieniem zróżnicowania ich aktywności fizycznej.		**P6S_UW**
K_U11	Potrafi przeprowadzić wywiad lekarski oraz ocenić podstawowe parametry życiowe (tętno, ciśnienie tętnicze, itd.), we współpracy z lekarzem potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z różnymi chorobami,		**P6S_UW** **P6S_UK**

	potrafi skutecznie komunikować się ze współpracownikami i innymi pracownikami ochrony zdrowia.		
K_U12	Potrafi rozpoznawać alergię oraz alergeny pokarmowe. Potrafi wskazywać różnice między alergią pokarmową a nietolerancją pokarmową oraz metody profilaktyki.		**P6S_UW**
K_U13	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku z uwzględnieniem zróżnicowania aktywności fizycznej, a także potrafi podejmować różne działania adresowane do różnych grup wiekowych w celu edukacji i promocji zdrowia.		**P6S_UW** **P6S_UK**
K_U14	Potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu pedagogiki, psychologii, filozofii i etyki, realizując edukację dietetyczną w oparciu o umiejętności miękkie.		**P6S_UK**
K_U15	Potrafi posługiwać się terminologią oraz aparaturą pojęciową charakterystyczną dla dietetyki. Potrafi korzystać z języka obcego na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalające korzystać z literatury obcojęzycznej.		**P6S_UK**
K_U16	Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, wykorzystując przy tym technologię IT oraz programy komputerowe wspomagające pracę dietetyka.		**P6S_UW**
K_U17	Potrafi posługiwać się komunikacją interpersonalną w celu porozumiewania się z współpartnerami, pacjentami i klientami, realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka.		**P6S_UK**
K_U18	Potrafi podejmować pracę zawodową w różnego typu placówkach zajmujących się żywieniem oraz poradnictwem żywieniowym, a także potrafi organizować pracę i stanowisko pracy dietetyka wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej.		**P6S_UW**
K_U19	Potrafi dokonać analizy prawnej i ekonomicznej podejmowanych działań biznesowych, potrafi dokonać oceny wykonalności i efektywności biznesowej przedsięwzięć dietetycznych.		**P6S_UW**
K_U20	Potrafi prawidłowo zinterpretować sygnały alarmowe oraz komunikaty służb ratunkowych oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy.		**P6S_UW**
K_U21	Potrafi przedstawiać wybrane problemy medyczne w formie ustnej lub pisemnej, w formie adekwatnej do poziomu odbiorców, w tym prezentować różne opinie i stanowiska, biorąc udział w debacie.		**P6S_UW** **P6S_UK**
K_U22	Potrafi współpracować w zespole interdyscyplinarnym oraz skutecznie zarządzać czasem własnym oraz zespołu współpracowników.		**P6S_UO**
K_U23	Potrafi planować i realizować ciągłe uzupełnianie swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji, pozyskuje informacje fachowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, interpretuje je i wyciąga wnioski, jak również formułuje opinie na ich podstawie.		**P6S_UU** **P6S_UK**
K_U24	Potrafi planować, realizować i monitorować własne uczenie się oraz rozwój kompetencji w odpowiedzi na zmieniające się wymagania praktyki dietetycznej.		**P6S_UU**

KOMPETENCJE SPOŁECZNE (jest gotów)			
K_K01	Jest gotów do ustawicznego samorozwoju zawodowego oraz rozszerzania swoich kompetencji w zakresie samodzielnego i zorganizowanego działania, a także do doskonalenia umiejętności krytycznej oceny zjawisk oraz argumentowania podejmowanych decyzji.	**P6U_K**	**P6S_KK**
K_K02	Jest gotów do aktywnej pracy w środowisku branżowym, elastycznego dostosowywania się do zachodzących w nim zmian, wykazywania się elastycznym myśleniem, kreatywnego kształtowania swoich kompetencji oraz stosowania działań innowacyjnych w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.		**P6S_KO** **P6S_KK**
K_K03	Jest gotów do pracy samodzielnej oraz pracy w zespole, widzi konieczność konsultowania ze specjalistami/ekspertami wątpliwości związanych ze zdrowiem pacjenta.		**P6S_KK**
K_K04	Jest gotów na występujące problemy organizacyjne, żywieniowe, pielęgnacyjne i opiekuńcze w relacjach dietetyk – pacjent.		**P6S_KO** **P6S_KR**
K_K05	Jest gotów do odpowiedzialnego i profesjonalnego pełnienia roli dietetyka poprzez troskę o zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów oraz grup społecznych, okazując im szacunek i dbając o ich dobro.		**P6S_KO** **P6S_KR**
K_K06	Jest gotów do podnoszenia świadomości pacjentów z zakresu zdrowia publicznego i własnego. Okazuje należny szacunek wobec pacjenta, zapewniając bezpieczeństwo pracy podczas organizowania różnorodnych działań profilaktycznych.		**P6S_KR** **P6S_KK**
K_K07	Jest gotów do przyjmowania różnych ról w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem. W ramach zespołu, uwzględniając opinie, argumenty innych osób kompetentnie realizuje zadania wynikające z wcześniej zdiagnozowanych potrzeb, wpływając tym samym na jakość pracy dietetyka.		**P6S_KR** **P6S_KO**
K_K08	Jest gotów do prezentowania postawy prozdrowotnej, proekologicznej oraz prorodzinnej, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.		**P6S_KO** **P6S_KR**
K_K09	Jest gotów do prowadzenia działań w warunkach niepewności oraz stresu, ma świadomość roli, jaką w życiu człowieka odgrywa aktywność fizyczna oraz zdrowy styl życia.		**P6S_KO** **P6S_KR**
K_K10	Jest gotów do postępowania w sposób etyczny oraz przestrzegania zasad uczciwości intelektualnej w działaniach własnych i innych osób.		**P6S_KO** **P6S_KR**
K_K11	Jest gotów do myślenia w sposób przedsiębiorczy, posiada zdolność oceny możliwości komercjalizacji swoich działań dietetycznych, potrafi zorganizować i przeprowadzić proces takiej komercjalizacji.		**P6S_KO** **P6S_KR**
K_K12	Jest gotów na branie odpowiedzialności za własne działania zawodowe, stawia dobro pacjenta na pierwszym		**P6S_KR**

	miejscu i przestrzega tajemnicy lekarskiej i innych praw pacjenta.		
K_K13	Jest gotowy do podejmowania działań zawodowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju.		**P6S_KO** **P6S_KR**

6. Harmonogram realizacji programu studiów

Tabela 2. Harmonogram realizacji programu studiów

DIETETYKA		
Forma i poziom studiów: **studia I stopnia niestacjonarne (VI)**		
Liczba semestrów: 6 semestrów		
Profil kształcenia: **praktyczny**		
Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu		
Dyscypliny:		
A. GRUPA ZAJĘĆ PODSTAWOWYCH		
Lp.	**Nazwa zajęć**	**Razem ECTS**
1.	Anatomia człowieka	4
2.	Fizjologia człowieka	3
3.	Chemia ogólna i organiczna	3
4.	Biochemia ogólna i żywności	3
5.	Mikrobiologia ogólna i żywności	4
6.	Biologia z parazytologią	4
7.	Genetyka z nutrigenomiką	2
8.	Metodologia badań naukowych	1
RAZEM A:		**24**
B. GRUPA ZAJĘĆ KIERUNKOWYCH		
Lp.	**Nazwa zajęć**	**Razem ECTS**
1.	Kliniczny zarys chorób	**4**
2.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	**4**
3.	Żywienie człowieka	**4**

4.	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	**1**
5.	Higiena i bezpieczeństwo żywności	**4**
6.	Toksykologia żywności	**3**
7.	Technologia żywności i towaroznawstwo	**2**
8.	Analiza i ocena jakości żywności	**4**
9.	Podstawy dietetyki	**4**
10.	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	**1**
11.	Żywienie kliniczne	**2**
12.	Ustawodawstwo żywnościowe	**1**
13.	Podstawy psychologii (e-learning)	**4**
14.	Podstawy organizacji i zarządzania w ochronie zdrowia	**2**
RAZEM B:		**40**
C. GRUPA ZAJĘĆ DO WYBORU		
Specjalność: DIETETYKA KLINICZNA		
Lp.	**Nazwa zajęć**	**Razem ECTS**
1.	Język obcy B2 (do wyboru angielski, niemiecki)	10
2.	Żywienie kobiet w ciąży i podczas laktacji	5
3.	Kliniczny zarys chorób w pediatrii i podstawy leczenia żywieniowego	5
4.	Somatometria	4
5.	Dietetyka pediatryczna	6
6.	Leczenie dietetyczne osób dorosłych i starszych	5
7.	Podstawy leczenia żywieniowego osób dorosłych i starszych	5
8.	Zaburzenia pobierania pokarmu i dysfagia	5
9.	Prehabilitacja i poradnictwo dietetyczne pacjentów w trakcie leczenia, rehabilitacji	6
10.	Dietetyka w chirurgii bariatrycznej	5
RAZEM C:		**56**
C. GRUPA ZAJĘĆ DO WYBORU		
Specjalność: PSYCHODIETETYKA		
Lp.	**Nazwa zajęć**	**Razem**

		ECTS
1	Język obcy B2 (do wyboru angielski, niemiecki)	10
2	Postawy psychiatrii i nutripsychiatrii	5
3	Techniki pracy z pacjentem (terapia CBT, terapia skoncentrowana na rozwiązaniach TSR)	5
4	Diet coaching i komunikacja z pacjentem	4
5	Wywiad psychodietetyczny i schematy żywieniowe	6
6	Kształtowanie nawyków żywieniowych od wczesnego dzieciństwa (DS)	5
7	Psychodietetyka w terapii nadwagi i otyłości	5
8	Zaburzenia karmienia i odżywiania w różnych grupach wiekowych	5
9	Interwencje psychodietetyczne w zaburzeniach odżywiania	7
10	Warsztat pracy psychodietetyka (wypalenie zawodowe, superwizja)	4
RAZEM C:		**56**
C. GRUPA ZAJĘĆ DO WYBORU		
Specjalność: DIETETYKA W SPORCIE		
Lp.	**Nazwa zajęć**	**Razem ECTS**
1	Język obcy B2 (do wyboru angielski, niemiecki)	10
2	Fizjologia wysiłku fizycznego	4
3	Biochemia i diagnostyka laboratoryjna w sporcie	5
4	Żywienie i suplementacja w sporcie i rekreacji	5
5	Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie	5
6	Medycyna i odnowa biologiczna	5
7	Środki i metody treningu fizycznego	5
8	Planowanie żywienia w różnych dyscyplinach sportu	6
9	Żywienie młodego sportowca	6
10	Psychologiczne aspekty żywienia w sporcie oraz zaburzenia odżywiania	5
RAZEM C:		**56**
D. GRUPA ZAJĘĆ INNE WYMAGANIA		

Lp.	Nazwa zajęć	Razem ECTS
1	Technologie informacyjne	1
2	Zarządzanie zespołem	1
3	Sztuczna inteligencja w naukach medycznych i naukach o zdrowiu	1
4	Ochrona danych osobowych	1
5	Prawo własności intelektualnej	1
6	Podstawy ekonomii i zarządzania w ochronie zdrowia	1
7	Etyka z elementami bioetyki	1
8	Trening adaptacyjny	1
9	Przedsiębiorczość	1
10	Pedagogika ogólna	3
12	BHP z elementami ergonomii pracy	1
13	Bezpieczeństwo	1
14	Pierwsza pomoc	1
15	Projektowanie uniwersalne (moduł I i II)	1
16	Seminarium dyplomowe (sem.4-6)	5
17	Praktyka zawodowa	39
18	Wychowanie fizyczne	0
RAZEM D:		**60**
RAZEM SEMESTRY (A+B+C+D)		**180**

7. Zajęcia i grupy zajęć, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów

A. Grupa zajęć podstawowych:

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Anatomia człowieka	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1. T**erminologia anatomiczna. Budowa komórek i tkanek. Rodzaje tkanek i ich rola w organizmie. **T2.** Wprowadzenie do anatomii prawidłowej człowieka: terminologia anatomiczna, osie i płaszczyzny ciała, pozycja anatomiczna. **T3.** Pokrycie ciała. Skóra (naskórek, skóra właściwa, tkanka podskórna) i jej wytwory (włosy, paznokcie, gruczoły). Unaczynienie i unerwienie skóry. **T4.** Układ narządów ruchu. Układ kostno-stawowy: szkielet osiowy (czaszka: mózgoczaszka, twarzoczaszka, kręgosłup, klatka piersiowa: mostek, żebra), szkielet kończyn, rodzaje połączeń kostnych. Układ mięśniowy: budowa mięśni, podział i topografia poszczególnych grup mięśni (mięśnie głowy i szyi, mięśnie tułowia, mięśnie kończyn). **T5.** Układ krążenia. Układ krwionośny: budowa i topografia serca, naczynia krwionośne, duży i mały obieg krwi, narządy krwiotwórcze i krwiogubne. Układ limfatyczny: pierwotne i wtórne narządy limfatyczne, naczynia limfatyczne. **T6.** Układ oddechowy: budowa i topografia górnych i dolnych dróg oddechowych, płuca, opłucna. **T7.** Układ pokarmowy: rozwój układu pokarmowego, budowa i topografia poszczególnych odcinków przewodu pokarmowego (budowa ściany przewodu pokarmowego, zróżnicowanie funkcjonalne odcinków przewodu pokarmowego) i gruczołów trawiennych (gruczoły ślinowe, trzustka, wątroba), otrzewna, krezki. **T8.** Układ moczowo-płciowy: budowa i topografia poszczególnych odcinków układu wydalniczego i rozrodczego kobiety i mężczyzny. Unaczynienie i unerwienie układu moczowo-płciowego. **T9.** Układ nerwowy: budowa i topografia ośrodkowego (mózg, pień mózgu, rdzeń kręgowy, komory mózgu i krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego) i obwodowego	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Wprowadzenie do anatomii prawidłowej człowieka: płaszczyzny, osie i okolice ciała, podział ciała względem tych płaszczyzn, kierunki anatomiczne, utrwalanie terminologii anatomicznej, rozpoznawanie podstawowych struktur anatomicznych. **T2.** Budowa komórki i jej składowych. Omówienie funkcji poszczególnych elementów komórki zwierzęcej. **T3.** Układ kostno-stawowy. Przegląd i cechy charakterystyczne kości kończyn, kręgosłupa i klatki piersiowej na modelach szkieletu człowieka. Dopasowywanie kości do ich położenia w szkielecie. Połączenia pomiędzy kośćmi w szkielecie człowieka – omówienie budowy i działania wybranych stawów. Omówienie najczęstszych chorób układu kostno-stawowego. **T4.** Układ mięśniowy. Podział mięśni. Działanie mięśni na staw. Lokalizacja najważniejszych mięśni głowy, szyi, tułowia i kończyn. Praktyczne ćwiczenia palpacyjne. **T5.** Układ krążenia. Budowa i topografia serca Mechanizm funkcjonowania zastawek w cyklu pracy serca. Schemat krwiobiegu małego i dużego. Pojęcie krążenia wrotnego. Porównanie budowy różnych typów naczyń krwionośnych. Omówienie krążenia w obrębie tułowia i miednicy. Omówienie budowy i funkcji krążenia limfatycznego. Ćwiczenia z atlasami anatomicznymi. **T6.** Układ oddechowy. Budowa i topografia górnych i dolnych dróg oddechowych. Przystosowanie odcinków układu oddechowego do pełnionej funkcji. Mięśnie wdechowe i wydechowe. Omówienie przepony. Mechanizm wentylacji płuc. Ćwiczenia z atlasami anatomicznymi. Praktyczne ćwiczenia oddechowe. **T7.** Układ pokarmowy. Budowa i topografia odcinków układu pokarmowego na rycinach. Przystosowanie odcinków układu pokarmowego do pełnionej funkcji.

(nerwy czaszkowe, nerwy rdzeniowe, sploty nerwowe) układu nerwowego. Somatyczny i autonomiczny (część współczulna i przywspółczulna) układ nerwowy. Budowa i topografia narządów zmysłów. **T.10** Układ wydzielania wewnętrznego: budowa i topografia poszczególnych narządów dokrewnych, hormony i ich wpływ na funkcjonowanie człowieka.	Różnice morfologiczne między jelitem cienkim i grubym. Budowa, unaczynienie i topografia gruczołów trawiennych. Enzymy trawienne i ich funkcja, Najważniejsze choroby układu pokarmowego. **T8.** Układ moczowo-płciowy. Budowa i topografia odcinków układu moczowo-płciowego u kobiet i mężczyzn. Porównanie budowy żeńskiej i męskiej miednicy. Układ hormonalny i wewnątrzwydzielniczy. **T9.** Układ nerwowy i narządy zmysłów. Budowa i topografia mózgowia. Lokalizacja najważniejszych jąder i ośrodków nerwowych. Budowa rdzenia kręgowego i przebieg nerwów rdzeniowych. Budowa Autonomicznego Układu Nerwowego i jego wpływ na trawienie. **T10.** Układ wydzielania wewnętrznego. Położenie, budowa i funkcja gruczołów wydzielania wewnętrznego. Hormony produkowane przez gruczoły wydzielania wewnętrznego i ich znaczenie czynnościowe.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna w stopniu zaawansowanym terminy z zakresu anatomii prawidłowej człowieka.	K_W01
E2_W	Student zna w stopniu zaawansowanym budowę i funkcje komórek, tkanek i podstawowych narządów organizmu człowieka, a także rozumie wzajemne powiązania anatomiczne i topograficzne pomiędzy nimi.	K_W01
E3_U	Student potrafi opisać szczegółową budowę anatomiczną narządów wchodzących w skład poszczególnych układów organizmu, a także wskazuje zależności między budową narządów, a ich funkcją w organizmie.	K_U01
E_4U	Student potrafi wskazać anatomiczne podstawy chorób i przeanalizować wpływ chorób i zaburzeń anatomicznych na stan odżywienia pacjenta.	K_U01 K_U07 K_U11
E5_K	Student jest przygotowany do aktywnej pracy w środowisku branżowym i rozumie znaczenie wiedzy anatomicznej w pracy dietetyka – w planowaniu żywienia, terapii żywieniowej, edukacji pacjenta.	K_K01 K_K02 K_K06

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna zasady funkcjonowania poszczególnych układów człowieka z uwzględnieniem reakcji fizjologicznych, które w nich zachodzą.	K_W01

E2_W	Student posiada wiedzę na temat mechanizmów regulacji homeostazy organizmu ze szczególnym zwróceniem uwagi na współdziałanie poszczególnych narządów w jej utrzymaniu.	K_W01 K_W02
E3_U	Student potrafi przeprowadzać pomiary podstawowych wskaźników fizjologicznych oraz interpretować ich wyniki na wczesnym etapie zaburzeń metabolicznych.	K_U01 K_U02 K_U07 K_U11
E4_U	Potrafi zastosować wiedzę fizjologiczną do interpretacji procesów fizjologicznych,	K_U01 K_U11
E5_K	Student posiada odpowiednie kompetencje do indywidualnej i zespołowej pracy oraz realizacji stawianych przed nim celów i zadań.	K_K03 K_K07

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Fizjologia człowieka	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Struktura i fizjologia komórki eukariotycznej. Transport błonowy i pęcherzykowy. Podstawy elektrofizjologii komórki. Podstawy sygnalizacji międzykomórkowej. Pojęcie homeostazy i mechanizmy ją warunkujące. **T2** Czynność elektryczna komórek nerwowych. Mechanizm powstawania potencjału czynnościowego w komórkach nerwowych i jego charakterystyka. Budowa synapsy nerwowo-nerwowej i mechanizm jej działania. **T3** Fizjologia ośrodkowego (mózg, pień mózgu, móżdżek) i obwodowego układu nerwowego (nerwy czaszkowe i rdzeniowe). Somatyczny i autonomiczny układ nerwowy. Czynność bioelektryczna mózgu. Czuwanie i sen, kontrola nerwowa środowiska wewnętrznego, pamięć. Ośrodek głodu i sytości. Ośrodek pragnienia. Ból i jego percepcja. Skład i rola płynu mózgowo-rdzeniowego. **T4** Fizjologia układu wydzielania wewnętrznego. Rodzaje i mechanizm działania hormonów. Mechanizm regulacji nerwowej, hormonalnej i metabolicznej wydzielania hormonów. Pętla dodatniego i ujemnego sprzężenia zwrotnego. Rola hormonów tarczycy, insuliny i glikokortykosteroidów w regulacji metabolizmu węglowodanów, lipidów i białek. Hormonalna regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej. **T5** Fizjologia mięśni szkieletowych. Klasyfikacja włókien mięśniowych. Mechanizm skurczu mięśnia. Rodzaje skurczów mięśniowych. Struktura synapsy nerwowo-	***Program kształcenia (treści nauczania):*** **T1** Fizjologia układu nerwowego. Mechanizm odruchu. Podział receptorów. Badanie wybranych odruchów człowieka (odruch kolanowy, odruch podeszwowy, odruch ze ścięgna Achillesa, odruchy przedsionkowo-rdzeniowe, odruchy oczne: rogówkowy, źreniczne, odruchy obronne itp.). **T2** Fizjologia narządów zmysłów. Fizjologia zmysłu słuchu (próba Rinnego, próba Webera). Fizjologia zmysłu smaku (rozmieszczenie receptorów smakowych na języku, określenie progu pobudliwości różnych smaków). Fizjologia zmysłu dotyku (badanie rozmieszczenia receptorów dotyku na skórze człowieka). Fizjologia zmysłu wzroku (badanie ostrości widzenia, badanie pola widzenia, percepcja kontrastu i barw - test Ishihary). **T3** Fizjologia układu wydzielania wewnętrznego. Ocena wpływu wybranych hormonów na organizm człowieka. Rola hormonów w utrzymaniu równowagi wewnętrznej ustroju. Skutki nadczynności i niedoczynności gruczołów dokrewnych. **T4** Fizjologia mięśni szkieletowych i wysiłku fizycznego. Pomiar siły mięśniowej wybranych grup mięśniowych. Wpływ siły bodźca na siłę skurczu mięśnia szkieletowego. Test wydolności fizycznej (próba Ruffiera, test harwardzki) **T5** Fizjologia układu krążenia. Obserwacja barwionego rozmazu krwi ludzkiej. Zasady

mięśniowej. Energetyka skurczu mięśnia - przemiany tlenowe i beztlenowe. **T6** Fizjologia układu krążenia. Elektrofizjologia serca, cykl pracy serca, regulacja pracy serca. Fizjologia dużego i małego obiegu krwi. Hormonalna i nerwowa regulacja ciśnienia tętniczego krwi. Walory diagnostyczne wskaźników hemodynamicznych układu krążenia. Zapisywanie bioprądów towarzyszących pracy serca – EKG. **T7** Fizjologia układu oddechowego. Podstawowe funkcje układu oddechowego. Mechanika oddychania. Dyfuzja i transport gazów oddechowych. Nerwowa i odruchowa regulacja oddychania. Parametry układu oddechowego i ich walory diagnostyczne. Wpływ hipoksji na organizm człowieka. Spirometria. **T8** Fizjologia układu pokarmowego. Czynności motoryczne i wydzielnicze układu pokarmowego. Szlaki trawienia i wchłaniania podstawowych składników pokarmowych. Aktywność hormonalna układu nerwowego. Wpływ układu autonomicznego. Układ nerwowy jelit. Fizjologia wątroby i trzustki. **T9** Przemiana materii i energii. Pojęcie procesów anabolicznych/katabolicznych. Wpływ wybranych czynników na natężenie procesów metabolicznych. **T10** Fizjologia układu wydalniczego. Gospodarka wodno-elektrolitowa. Równowaga kwasowo-zasadowa. Fizjologia nerek i dróg wyprowadzających mocz. Etapy tworzenia moczu. Aktywność hormonalna nerek. **T11** Fizjologia rozrodu. Aktywność rozrodcza i hormonalna jąder i jajników. Spermatogeneza i oogeneza. Hormony płciowe męskie i żeńskie. Przebieg i regulacja hormonalna cyklu menstruacyjnego. Fizjologia ciąży, porodu i laktacji.	przetaczania krwi. Konflikt serologiczny. Fizjologia serca. Analiza wykresu EKG. Osłuchiwanie tonów serca. Pomiar ciśnienia tętniczego krwi metodą osłuchową. Badanie tętna metodą palpacyjną. Próby ortostatyczne Cramptona i Martineta. Obliczanie objętości wyrzutowej i pojemności minutowej. Badanie reakcji układu krążenia na wysiłek fizyczny. **T6** Fizjologia układu oddechowego. Mechanika oddychania. Zmiany objętości klatki piersiowej podczas oddychania. Ustalanie typu toru oddechowego. Badanie fizykalne układu oddechowego. Określanie czasu dowolnego bezdechu. Spirometria. **T7** Fizjologia układu pokarmowego. Etapy trawienia składników pokarmowych. Analiza aktywności enzymów trawiennych. Ocena wpływu wybranych czynników na aktywność enzymów trawiennych. Demonstracja wpływu żółci na tłuszcze. **T8** Przemiana materii. Obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii. Pomiary antropometryczne. Wyznaczanie wskaźnika BMI i WHR. Analiza składu ciała. **T9** Fizjologia układu wydalniczego. Czynność nerek i etapy powstawania moczu. Analiza składu moczu. Wykrywanie obecności wybranych składników w moczu. **T10.** Fizjologia układu rozrodczego. Porównanie procesu spermatogenezy i oogenezy. Obserwacja barwionego rozmazu nasienia. Wykonywanie testów owulacyjnych i ciążowych. Dyskusja na temat przyczyn niepłodności.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada uporządkowaną wiedzę z zakresu fizjologii człowieka oraz zna mechanizmy regulacji homeostazy organizmu ze szczególnym zwróceniem uwagi na współdziałanie poszczególnych narządów w jej utrzymaniu.	K_W01
E2_W	Opisuje fizjologiczne podstawy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych oraz hormonalnej regulacji łaknienia i gospodarki energetycznej.	K_W01 K_W02
E3_U	Student potrafi przeprowadzać pomiary podstawowych wskaźników fizjologicznych, posługiwać się aparaturą stosowaną w eksperymentach fizjologicznych oraz zinterpretować wyniki badań	K_U01 K_U02 K_U07 K_U11

E4_U	Potrafi zastosować wiedzę fizjologiczną do interpretacji procesów zachodzących w organizmie człowieka w stanie zdrowia i na wczesnym etapie zaburzeń metabolicznych.	K_U01 K_U11
E5_K	Student jest przygotowany do aktywnej pracy w środowisku branżowym i rozumie znaczenie wiedzy z zakresu fizjologii człowieka w pracy dietetyka – w planowaniu żywienia, terapii żywieniowej, edukacji pacjenta.	K_K01 K_K02 K_K06
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna zasady funkcjonowania poszczególnych układów człowieka z uwzględnieniem reakcji fizjologicznych, które w nich zachodzą.	K_W01
E2_W	Student posiada wiedzę na temat mechanizmów regulacji homeostazy organizmu ze szczególnym zwróceniem uwagi na współdziałanie poszczególnych narządów w jej utrzymaniu.	K_W01 K_W02
E3_U	Student potrafi przeprowadzać pomiary podstawowych wskaźników fizjologicznych oraz interpretować wyniki badań laboratoryjnych uzyskanych w stanie zdrowia i na wczesnym etapie zaburzeń metabolicznych.	K_U01 K_U02 K_U07 K_U11
E4_U	Potrafi zastosować wiedzę fizjologiczną do interpretacji procesów fizjologicznych, potrafi posługiwać się aparaturą stosowaną w eksperymentach fizjologicznych	K_U01 K_U11
E5_K	Student posiada odpowiednie kompetencje do indywidualnej i zespołowej pracy oraz realizacji stawianych przed nim celów i zadań.	K_K03 K_K07

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć : Chemia ogólna i organiczna	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Klasyfikacja związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole, hydroksosole, wodorosole, związki kompleksowe). Nazewnictwo. Reakcje chemiczne w roztworach wodnych. **T2.** Zapis cząsteczkowy i jonowy. Amfoteryczność. Hydroliza soli. Reakcje utleniania - redukcji. **T3.** Podstawowe prawa chemiczne. **T4.** Układ okresowy pierwiastków. Budowa atomu. Izotopy. Liczby kwantowe. Rozmieszczenie elektronów	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Klasyfikacja związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole, hydroksosole, wodorosole, związki kompleksowe). Nazewnictwo. Reakcje chemiczne w roztworach wodnych. **T2.**Zapis cząsteczkowy i jonowy. Amfoteryczność. Hydroliza soli. Reakcje utleniania - redukcji. **T3.** Podstawowe prawa chemiczne. **T4.** Układ okresowy pierwiastków. Budowa atomu. Izotopy. Liczby kwantowe. Rozmieszczenie elektronów

na orbitalach. Konfiguracja elektronowa atomów pierwiastków. **T5.** Różnice między pierwiastkami grup głównych i pobocznych. Wiązania chemiczne. Rodzaje wiązań. **T6.** Roztwory. Stężenia procentowe, molowe, molalne, ułamek molowy, ppm - obliczenia. Układy koloidalne. Dysocjacja elektrolityczna. Teorie kwasów i zasad. Stała i stopień dysocjacji, prawo rozcieńczeń Ostwalda. Iloczyn jonowy wody. Skala pH. Obliczenia pH roztworów elektrolitów mocnych i słabych. Roztwory buforowe. **T7.** Chemia organiczna-chemia związków węgla. Grupy funkcyjne. Klasy związków organicznych. Nazewnictwo. Podstawowe typy reakcji związków organicznych i wybrane mechanizmy reakcji. **T8.** Izomeria (konstytucyjna i stereoizomeria). Biocząsteczki: tłuszcze, cukry, aminokwasy, peptydy, białka – budowa i właściwości. **T9.** Zasady bezpiecznej pracy w laboratorium chemicznym. Reakcje w roztworach wodnych. **T10.** Analiza jakościowa jonów istotnych z punktu widzenia dietetyki. Analiza ilościowa (alkacymetria, kompleksometria - twardość wody). Metody rozdzielania i oczyszczania związków (krystalizacja, destylacja, ekstrakcja, chromatografia).	na orbitalach. Konfiguracja elektronowa atomów pierwiastków. **T5.** Różnice między pierwiastkami grup głównych i pobocznych. Wiązania chemiczne. Rodzaje wiązań. **T6.** Roztwory. Stężenia procentowe, molowe, molalne, ułamek molowy, ppm - obliczenia. Układy koloidalne. Dysocjacja elektrolityczna. Teorie kwasów i zasad. Stała i stopień dysocjacji, prawo rozcieńczeń Ostwalda. Iloczyn jonowy wody. Skala pH. Obliczenia pH roztworów elektrolitów mocnych i słabych. Roztwory buforowe. **T7.** Chemia organiczna-chemia związków węgla. Grupy funkcyjne. Klasy związków organicznych. Nazewnictwo. Podstawowe typy reakcji związków organicznych i wybrane mechanizmy reakcji. **T8.** Izomeria (konstytucyjna i stereoizomeria). Biocząsteczki: tłuszcze, cukry, aminokwasy, peptydy, białka – budowa i właściwości. **T9.** Zasady bezpiecznej pracy w laboratorium chemicznym. Reakcje w roztworach wodnych. **T10.** Analiza jakościowa jonów istotnych z punktu widzenia dietetyki. Analiza ilościowa (alkacymetria, kompleksometria - twardość wody). Metody rozdzielania i oczyszczania związków (krystalizacja, destylacja, ekstrakcja, chromatografia).

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, klasyfikuje, nazywa i charakteryzuje właściwości pierwiastków i podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę.	K_W02
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym podstawowe typy reakcji chemicznych i wybrane mechanizmy, wykonuje obliczenia chemiczne.	K_W02
E3_U	Student posiada umiejętności sporządzania roztworów i wykonuje proste analizy jakościowe i ilościowe zgodnie z opracowaną instrukcją, podaje zapis przeprowadzonych reakcji, nazwy związków, wykonane obliczenia.	K_U01 K_U02 K_U23
E4_U	Student potrafi montować, użytkuje i zna działanie sprzętu laboratoryjnego do rozdziału i oczyszczania związków chemicznych.	K_U01 K_U02 K_U23
E5_U	Student opracowuje sprawozdania z przeprowadzonych analiz i eksperymentów, dokonuje obliczeń związanych z eksperymentami.	K_U01 K_U02 K_U23

E6_K	Student ma świadomość zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym oraz umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej.	K_K07 K_K12
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, klasyfikuje, nazywa i charakteryzuje właściwości pierwiastków i podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę.	K_W02
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym podstawowe typy reakcji chemicznych i wybrane mechanizmy, wykonuje obliczenia chemiczne.	K_W02
E3_U	Student posiada umiejętności sporządzania roztworów i wykonuje proste analizy jakościowe i ilościowe zgodnie z opracowaną instrukcją, podaje zapis przeprowadzonych reakcji, nazwy związków, wykonane obliczenia.	K_U01 K_U02 K_U23
E4_U	Student potrafi montować, użytkuje i zna działanie sprzętu laboratoryjnego do rozdziału i oczyszczania związków chemicznych.	K_U01 K_U02 K_U23
E5_U	Student opracowuje sprawozdania z przeprowadzonych analiz i eksperymentów, dokonuje obliczeń związanych z eksperymentami.	K_U01 K_U02 K_U23
E6_K	Student ma świadomość zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym oraz umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej.	K_K07 K_K12

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Biochemia ogólna i żywności	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm Energetyka procesów biochemicznych. **T2.** Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. **T3.** Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. **T4.** Budowa, działanie i znacznie enzymów. **T5.** Rola kofaktorów enzymów oraz witamin. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1**.Ocena zapotrzebowania na energię dla człowieka **T2.** Ocena zapotrzebowania na poszczególne składniki żywności **T3.** Identyfikacja źródeł poszczególnych składników pokarmowych **T4.** Wybrane choroby metaboliczne- case study **T5.** Wybrane zaburzenia hormonalne- case study **T6**.Identyfikacja źródeł pokarmowych witamin **T7.** Identyfikacja źródeł pokarmowych składników mineralnych

T6. Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. **T7.** Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. **T8.** Ekspresja genów, biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych. **T9.** Lipidy charakterystyka i funkcje. **T10.** Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego. **T11.** Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. **T12.** Molekularne podstawy wybranych chorób metabolicznych. **T13.** Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania. **T14.** Wpływ wybranych czynników na działanie enzymów. Ilościowe oznaczanie zawartości witaminy C. **T15.**Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.	**T8.** Analiza wartości odżywczej poszczególnych grup żywności

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student z na poziomie zaawansowanym anatomię i fizjologię człowieka, w szczególności w zakresie układu pokarmowego, procesu trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych, w kontekście ich wykorzystania w organizmie człowieka, odnosi tą wiedzę do praktyki,	K_W01
E2_W	Student posiada wiedzę, na poziomie zaawansowanym, na temat budowy i funkcji związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności oraz ich znaczenia w procesie przetwarzania żywności i wpływie na zdrowie człowieka, zna przemiany metaboliczne związków chemicznych w organizmie.	K_W02
E3_U	Student posiada umiejętności w zakresie stosowania odpowiedni sprzętu i aparatury do przeprowadzenia analizy żywności i oznaczenia składników występujących w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego,	K_U2
E4_U	Student umie korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych.	K_U06
E5_K	Student jest gotów do ustawicznego samorozwoju zawodowego, rozszerzania swoich kompetencji w zakresie samodzielnego i zorganizowanego działania oraz rozumie potrzebę doskonalenia	K_K01

	swoich umiejętności krytycznej oceny zjawisk oraz argumentacji swoich decyzji,	
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student z na poziomie zaawansowanym anatomię i fizjologię człowieka, w szczególności w zakresie układu pokarmowego, procesu trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych, w kontekście ich wykorzystania w organizmie człowieka, odnosi tą wiedzę do praktyki,	K_W01
E2_W	Student posiada wiedzę, na poziomie zaawansowanym, na temat budowy i funkcji związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności oraz ich znaczenia w procesie przetwarzania żywności i wpływie na zdrowie człowieka, zna przemiany metaboliczne związków chemicznych w organizmie, posiada wiedzę na temat podstawowych dodatków do żywności z uwzględnieniem barwników i substancji zapachowych, zna substancje prozdrowotne i antyżywieniowe, odnosi tą wiedzę do praktyki,	K_W02
E3_U	Student posiada umiejętności w zakresie stosowania odpowiedni sprzętu i aparatury do przeprowadzenia analizy żywności i oznaczenia składników występujących w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego,	K_U02
E4_U	Student umie korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej,	K_U06
E5_K	Student jest gotów do ustawicznego samorozwoju zawodowego, rozszerzania swoich kompetencji w zakresie samodzielnego i zorganizowanego działania oraz rozumie potrzebę doskonalenia swoich umiejętności krytycznej oceny zjawisk oraz argumentacji swoich decyzji,	K_K01

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Mikrobiologia ogólna i żywności	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Budowa morfologiczna i anatomiczna komórki prokariotyczneji, grzybów strzępkowych i drożdży **T2** Klasyfikacja bakterii. **T3** Fizjologia i metabolizm mikroorganizmów.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1** Charakterystyka wybranych mikroorganizmów pożytecznych i chorobotwórczych dla człowieka, mikroorganizmów odpowiedzialnych za psucie żywności oraz tych wykorzystywanych w jej produkcji. **T2** Toksyny bakteryjne i grzybowe obecne w żywności.

T4 Środowiska życia mikroorganizmów i ich interakcje z innymi organizmami. **T5** Największe epidemie spowodowane przez bakterie. **T6** Cyjanobakterie – znaczenie w środowisku i gospodarce człowieka. **T7** Wirusy - budowa, cykl życiowy na przykładzie SARS-CoV 2, wpływ na bezpieczeństwo żywności. **T8** Mikrobiota jelitowa człowieka.	**T3** Wybrane mikroorganizmy jako źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych w przemyśle spożywczym. **T4** Stabilność biologiczna żywności i napojów – metody utrwalania żywności. **T5** Probiotyki, prebiotyki i synbiotyki – charakterystyka, zastosowanie. **T6** Rola bakterii w produkcji żywności. Naturalna mikroflora wybranych surowców i produktów gotowych. **T7** Utrwalanie i barwienie bakterii, grzybów strzępkowych i drożdży. Obserwacje mikroskopowe.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada wiedzę na temat różnorodności drobnoustrojów, ich budowy morfologicznej i anatomicznej, klasyfikacji, fizjologii, metabolizmu, naturalnych środowisk oraz interakcji z innymi organizmami.	K_W01 K_W03
E2_W	Student posiada wiedzę na temat mikrobioty jelitowej człowieka.	K_W03
E3_W	Student zna budowę wirusów, ich cykl życiowy i wpływ na bezpieczeństwo żywności.	K_W03

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada wiedzę na temat mikroflory wybranych grup produktów żywnościowych oraz odpowiedzialnych za psucie i zatruwanie żywności.	K_W03 K_W07
E2_U	Student posiada umiejętność właściwego przygotowania, przechowywania i utrwalania żywności.	K_U03 K_U04 K_U05 K_U23
E3_U	Student posiada umiejętności mikroskopowej obserwacji preparatów bakterii Gram-dodatnich i Gram-ujemnych.	K_U01
E4_K	Kształtowanie umiejętności zawodowych.	K_K01 K_K02

AKADEMIA HUMANITAS

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Biologia z parazytologią	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Budowa i funkcje komórki eukariotycznej. **T2** Podziały komórkowe. **T3** Starzenie się i śmierć komórek. **T4** Przekazywania i ekspresja informacji genetycznej. **T5** Regulacja cyklu komórkowego. **T6** Parazytologia lekarska – pierwotniaki układu pokarmowego, krwi, chłonki, układu moczowo-płciowego oraz tkanek narządowych. **T7** Parazytologia lekarska – helmintologia przewodu pokarmowego **T8** Parazytologia lekarska – roztocza i owady	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1** Gametogeneza. **T2** Hormonalna regulacja rozrodu. **T3** Zapłodnienie i bruzdkowanie zarodka. **T4** Gastrulacja, różnicowanie pierwotnych narządów osiowych. **T5** Podstawy organogenezy. **T6** Udział środowiska w powstawaniu wad rozwojowych –teratogeneza, mutageneza. **T7**Rozwój zarodkowy człowieka (podsumowanie). **T8** Diagnostyka prenatalna.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna budowę komórki eukariotycznej, podstawy przekazywania i ekspresji informacji genetycznej oraz regulacji cyklu komórkowego.	K_W05
E2_W	Student posiada wiedzę na temat parazytologii klinicznej i diagnostyki.	K_W04
E3_U	Student posiada umiejętność powiązania epidemiologii chorób inwazyjnych z zaburzeniami prawidłowego żywienia, a także dobierania właściwej diety i profilaktyki.	K_U01

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę na temat różnicowania komórek w aspekcie rozwoju zarodkowego.	K_W05
E2_U	Student nabył umiejętność powiązania czynników środowiskowych i genetycznych w powstawaniu wad rozwojowych.	K_U01
E3_K	Student jest świadomy konieczności stałego rozwijania kompetencji zawodowych.	K_K01

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Genetyka z nutrigenomiką	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Wprowadzenie do genetyki człowieka. Cytogenetyka i genetyka molekularna. Diagnostyka polimorfizmów i mutacji. **T2** Zasady dziedziczenia. Choroby uwarunkowane jednogenowo, sprzężenia genów, wpływ środowiska na DNA. **T3** Definicja, zadania, zalety i ograniczenia nutrigenomiki. Podstawowe narzędzia badawcze stosowane w nutrigenomice. **T4** Molekularne mechanizmy oddziaływania genów i składników pokarmowych. Zaburzenia metylacji. **T5** Rola aminokwasów, kwasów tłuszczowych, cukrów i witamin w regulacji ekspresji genów. **T6** Żywność modyfikowana genetycznie – znaczenie dla zdrowia. **T7** Nutrifarmaceutyki **T8** Komercyjnie dostępne genetyczne testy predyspozycji żywieniowych.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1** Genetyka populacyjna. Pojęcie i charakterystyka populacji mendlowskiej. Prawo Hardy-Weinberga. Krzyżówka Punnetta, **T2** Przewidywanie konsekwencji mutacji punktowych. Wyliczanie częstości występowania genotypów w populacji W-H **T3** Nutrigenomika, a profilaktyka chorób cywilizacyjnych. Rola genów w nadwadze i otyłości. **T4** Genetyczne uwarunkowania cukrzycy i chorób sercowo-naczyniowych. Planowanie diety profilaktycznej. Dieta Pacjentów z zespołem metabolicznym. **T5** Molekularne przyczyny chorób nowotworowych. **T6** Nutrigenomika, a nowotwory: dieta jako czynnik ryzyka nowotworu, modyfikacja zachowań żywieniowych jako metoda profilaktyki onkologicznej. Planowanie diety pacjenta onkologicznego. **T7** Wrodzone i nabyte bloki metaboliczne, choroby spichrzeniowe i alergie pokarmowe (nietolerancja laktozy). **T8** Zespoły złego wchłaniania. Diagnostyka i współpraca z klinicystami. Diety wykluczeniowe.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu genetyki i nutrigenomiki, zna funkcję genów i rolę składników odżywczych w zachowaniu zdrowia człowieka.	K_W01 K_W09 K_W11 K_W13
E2_W	Student zna genetyczne uwarunkowania nadwagi i otyłości oraz rolę genów występowaniu chorób metabolicznych takich jak: cukrzyca, chorób metabolicznych, chorób sercowo-naczyniowych.	K_W01 K_W09 K_W12 K_W13 K_W20
E3_W	Student zna przyczyny i mechanizmy powstawania chorób nowotworowych, znaczenie stresu oksydacyjnego w ich	K_W01 K_W09

	powstawaniu oraz oddziaływania składników żywności jako czynników antypromocyjnych.	K_W11 K_W13 K_W14
E4_U	Student potrafi posługiwać się wiedzą, na temat uwarunkowań genetycznych w przypadku nadwagi i otyłości oraz wybranych chorób cywilizacyjnych i metabolicznych.	K_U01 K_U09 K_U10 K_U11 K_U12
E5_U	Student potrafi zastosować odpowiednie nutraceutyki i żywność funkcjonalną oraz dopasować modele żywieniowe w zależności od potrzeb i problemów zdrowotnych pacjenta.	K_U10 K_U11 K_U12 K_U13
E6_K	Student jest gotowy do pracy w interdyscyplinarnym zespole medycznym oraz prowadzić edukację zdrowotną w przypadku chorób uwarunkowanych genetycznie.	K_K01 K_K03 K_K13
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu genetyki i nutrigenomiki, zna interakcje pomiędzy genami, a składnikami odżywczymi i zasady funkcjonowania podstawowych szlaków metabolicznych.	K_W08 K_W13 K_W14 K_W18
E2_W	Student zna uwarunkowania genetyczne chorób cywilizacyjnych, wie czym jest żywność funkcjonalna, żywność GMO i nutraceutyki.	K_W01 K_W12 K_W13 K_W14
E3_U	Student potrafi planować postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach genetycznych i metabolicznych oraz potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu nutrigenomiki w postępowaniu żywieniowym.	K_U06 K_U07 K_U08 K_U10 K_U11 K_U12
E4_U	Student potrafi interpretować wyniki badań w kierunku wybranych chorób genetycznych i zaburzeń metabolicznych, Potrafi stosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne w wybranych chorobach genetycznych.	K_U07 K_U08 K_U10 K_U12
E5_K	Student jest gotów do prowadzenia edukacji zdrowotnej poradnictwie żywieniowym.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K07

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć podstawowych	**Forma zajęć:** Wykład
Nazwa zajęć: Metodologia badań naukowych	
Wykład	

Program kształcenia (treści nauczania):
T1 Wprowadzenie do metodyki badań naukowych
T2 Rodzaje badań naukowych
T3 Etapy procesu badawczego
T4 Formułowanie problemu badawczego
T5 Hipotezy badawcze
T6 Metody i techniki wykorzystywane w badaniach naukowych i ich charakterystyka
T7 Konstruowanie narzędzi badawczych (kwestionariusz ankiety, kwestionariusz wywiadu)
T8 Rodzaje pytań kwestionariuszowych
T9 Etyka w badaniach naukowych

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat metodologii badań naukowych, zna rodzaje badań, etapy procesu badawczego oraz metody, techniki i narzędzia badawcze.	K_W02
E2_W	Student wie, czym jest pytanie badawcze i hipoteza badawcza.	K_W02
E3_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat konstruowania narzędzi badawczych.	K_W02
E4_U	Student posiada umiejętności niezbędne do przeprowadzenia badań naukowych.	K_U01 K_U02 K_U14
E5_K	Student jest świadomy konieczności zachowania etyki w organizacji, przeprowadzaniu i opracowaniu wyników badań naukowych.	K_K01 K_K04

B. Grupa zajęć kierunkowych:

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęc: Kliniczny zarys chorób	
Wykład	**Ćwiczenia**

Program kształcenia (treści nauczania):	**Program kształcenia (treści nauczania):**
T1.Definicje zdrowia i choroby. Determinanty zdrowia. Patofizjologia. Badania laboratoryjne. Badania obrazowe i czynnościowe. **T2**.Badanie podmiotowe i przedmiotowe. Badania dodatkowe. Współpraca dietetyka z lekarzem. **T3.**Diagnostyka różnicowa objawów klinicznych – obrzęki, gorączka, bóle w klatce piersiowej, bóle brzucha, nudności, wymioty, biegunka, zaparcia **T4.**Choroby układu krążenia, czynniki ryzyka (miażdżyca tętnic, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze, wady serca, niewydolność krążenia, zaburzenia rytmu serca) **T5.**Choroby układu pokarmowego (choroba refluksowa przełyku, choroba wrzodowa żołądka, dwunastnicy, zaburzenia trawienia, wchłaniania, choroby zapalne jelit, zespół jelita drażliwego, niedrożność jelit, choroby trzustki, choroby wątroby i dróg żółciowych) **T6.**Cukrzyca i zaburzenia gospodarki glikemicznej **T7.**Choroby przemian materii -dyslipidemie **T8.**Choroby psychiczne ze szczególnym uwzględnieniem zaburzeń odżywiania	**T1.**Międzynarodowa Statystyczna Klasyfikacja Chorób (ICD) **T2.**Choroby układu dokrewnego – choroby tarczycy, przytarczyc, choroby nadnerczy, zespół metaboliczny. **T3.**Choroby układu oddechowego- ostre zapalenie oskrzeli, zapalenie płuc, POChP, astma oskrzelowa, mukowiscydoza, nowotwory, gruźlica, obturacyjny bezdech senny. **T4**.Choroby układu moczowego: ostra i przewlekła niewydolność nerek, zespół nerczycowy, ZUM, kamica nerkowa – leczenie żywieniowe. **T5.**Niedokrwistości **T6**.Choroby reumatyczne- RZS, dna moczanowa **T7**.Choroby pasożytnicze – glistnica, tasiemczyce, motylica wątrobowa, owsica, rzęsistkowica, świerzb, toksoplazmoza, włośnica, wszawica, tęgo-ryjowatość dwunastnicy. **T8**.Choroby alergiczne – patomechanizm, diagnostyka. Anafilaksja, obrzęk Quinckego, choroby alergiczne skóry.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna i opisuje definicję zdrowia i choroby oraz wymienia wszystkie czynniki determinujące zdrowie człowieka; wymienia objawy poszczególnych chorób; posiada wiedzę na temat postępowania dietetycznego; ma o wiedzę na temat metod leczenia wybranych jednostek chorobowych	K_W01 K_W05 K_W06 K_W11 K_W12
E2_W	Student zna, na poziome zaawansowanym, Międzynarodową Statystyczną Klasyfikację Chorób ICD.	K_W12
E3_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu etiologii, symptomatologii i leczenia wybranych chorób w praktyce zawodowej.	K_U01
E4_U	Student posiada umiejętności niezbędne do pracy w zespole opiekującym się pacjentem	K_U14 K_U17 K_U22 K_U23
E5_K	Student jest gotowy do pracy z osobami o różnych światopoglądach.	K_K01 K_K02 K_K03

Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna i opisuje definicję zdrowia i choroby oraz wymienia wszystkie czynniki determinujące zdrowie człowieka; wymienia objawy poszczególnych chorób; posiada wiedzę na temat postępowania dietetycznego; ma o wiedzę na temat metod leczenia wybranych jednostek chorobowych	K_W01 K_W05 K_W06 K_W11 K_W12
E2_W	Student zna, na poziome zaawansowanym, Międzynarodową Statystyczną Klasyfikację Chorób ICD.	K_W12
E3_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu etiologii, symptomatologii i leczenia wybranych chorób w praktyce zawodowej.	K_U01
E4_U	Student posiada umiejętności niezbędne do pracy w zespole opiekującym się pacjentem	K_U14 K_U17 K_U22 K_U23
E5_K	Student jest gotowy do pracy z osobami o różnych światopoglądach.	K_K01 K_K02 K_K03

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład Laboratorium
Nazwa zajęć: Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	
Wykład	**Laboratorium**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wprowadzenie do farmakologii. Podstawy farmakokinetyki i farmakodynamiki. **T2.** Leki stosowane w leczeniu zakażeń. **T3.** Leki działające na układ sercowo-naczyniowy. **T4.** Leki działające na układ nerwowy. **T5.** Leki przeciwbólowe. **T6.** Leki stosowane w leczeniu cukrzycy. **T7.** Leki stosowane w chorobach przewodu pokarmowego. **T8.** Podstawowe zasady chemioterapii. **T9.** Leki stosowane w onkologii. **T10.** Substancje roślinne o działaniu leczniczym.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Interakcje leków. **T2.** Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania. **T3.** Działania niepożądane leków. **T4.** Składniki pokarmowe zwiększające i zmniejszające wchłanianie leków. **T5.** Wpływ żywności na proces biotransformacji leków. **T6.** Działanie synergistyczne leków i składników żywności. **T7.** Wpływ leków na wchłanianie składników pokarmowych i stan odżywienia. **T8.** Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.

T11. Podstawy toksykologii.	**T9.** Przykłady najczęstszych interakcji pomiędzy lekami a żywnością. **T10.** Metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności. **T11.** Wpływ farmakoterapii i pożywienia na wyniki badań diagnostycznych. **T12.** Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i rozumie tematykę farmakologii, farmakodynamiki i farmakokinetyki leków.	K_W01 K_W02 K_W11
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, farmakoterapię szczegółową podstawowych grup leków oraz substancji roślinnych o działaniu leczniczym.	K_W01 K_W02 K_W11
E2_W	Student zna i rozumie podstawowe zasady chemioterapii oraz leki stosowane w onkologii.	K_W01 K_W02 K_W11

Efekty uczenia się dla zajęć
Laboratorium

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, na poziome zawansowanym zakres wiedzy związany z interakcja leków.	K_W01 K_W02 K_W11
E2_U	Student potrafi stosować wiedzę farmakologiczną w praktyce dietetyka.	K_U01
E3_U	Student umie wskazywać dawki lecznicze, objawy działania ubocznego oraz toksycznego substancji biologicznie czynnych.	K_U14 K_U16 K_U23
E4_U	Student potrafi dobrać i zastosować odpowiednie metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności.	K_U14 K_U16 K_U23
E5_K	Student jest przygotowany do prawidłowego posługiwania się nazwami leków oraz zakresami dawek leczniczych.	K_K01 K_K04

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Żywienie człowieka	

Wykład	Ćwiczenia
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. **T2.** Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i odżywcze. **T3.** Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany, ich podział, funkcje w organizmie, strawność i wartość odżywcza; normy żywienia; główne źródła w diecie. **T4** Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia; główne źródła w diecie. **T5.** Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. **T6.** Potencjału przeciwutleniający organizmu; stres oksydacyjny.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o wartości odżywczej żywności. **T2.** Charakterystyka norm żywienia i ich wykorzystanie. **T3.** Wartość energetyczna produktów spożywczych a wydatek energetyczny. **T4.** Metody oceny stanu odżywiania. **T5.** Charakterystyka zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych (w tym NNKT) i cholesterolu w produktach i całodziennej racji pokarmowej. **T6.** Przemiana materii i energii u człowieka, metody jej pomiaru; wydatek i bilans energetyczny. **T7.** Źródła błonnika pokarmowego i różnych jego frakcji w przykładowych racjach pokarmowych. **T8.** Określenie i ocena spożycia wody w wybranej grupie populacyjnej. **T9.** Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu terminologii żywieniowej, zna znaczenie żywienia dla zdrowia, skład organizmu człowieka i składniki pokarmowe i odżywcze.	K_W01 K_W02 K_W07
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie zakres wiedzy o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie.	K_W01 K_W02 K_W07 K_W10
E3_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, podział, źródła, normy żywieniowe oraz znaczenie odżywcze węglowodanów, tłuszczy, białek, witamin oraz pierwiastków śladowych.	K_W10
E4_U	Student potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe – niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie.	K_U01 K_U06 K_U08 K_U18

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego

E1_U	Student potrafi ocenić bilans energetyczny organizmu oraz stosować tabele wartości odżywczych potraw oraz produktów spożywczych.	K_U01 K_U03 K_U06 K_U07 K_U10 K_U18
E2_U	Student posiada umiejętności niezbędne do planowania jadłospisów odpowiednich dla różnych osób.	K_U01 K_U03 K_U06 K_U07 K_U10 K_U18
E3_K	Student jest gotów do propagowania zdrowego żywienia wśród zróżnicowanych grup.	K_K02 K_K06
E4_K	Student rozumie konieczność ciągłego podnoszenia swoich kompetencji.	K_K01 K_K12

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć kierunkowych	Laboratorium

Nazwa zajęć: Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia

Laboratorium

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Definicja zdrowia i jego uwarunkowania. Modyfikowalne i niemodyfikowalne czynniki ryzyka chorób żywieniowozależnych.

T2. Definicja profilaktyki, rodzaje profilaktyki. Profilaktyka a promocja zdrowia. Rodzaje działań promocyjnych, szpital jako miejsce promujące zdrowie.

T3. Diagnoza problemów i potrzeb zdrowotnych w określonej populacji. Promocja zasad zdrowego żywienia, choroby związane z nieprawidłowym odżywianiem, rola aktywności fizycznej w zdrowiu. Wpływ środowiska na zdrowie.

T4. Organizacja badań profilaktycznych w Polsce. Finansowanie programów profilaktycznych.

T5. Skuteczna komunikacja i budowanie relacji z uczestnikami działań promocyjno-edukacyjnych w szkole.

T6. Metody opracowywania i ewaluacji programów profilaktycznych. Zasady dobrej praktyki w zakresie prowadzenia działań profilaktyczno-promocyjnych.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, definicje zdrowie i jego determinanty, profilaktykę oraz promocję zdrowia, wymienia ich rodzaje.	K_W14 K_W20
E2_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat zasad prowadzenia i ewaluacji programów edukacyjno- promocyjnych.	K_W14 K_W20

E3_U	Student potrafi korzystać z wiarygodnych i obiektywnych informacji w celu prowadzenia działań edukacyjno- promocyjnych.	K_U01 K_U13 K_U14 K_U16 K_U21 K_U23
E4_U	Student trafnie dobiera metody i formy prowadzenia zajęć oraz argumentacji w procesie komunikacji i kształcenia.	K_U11 K_U14 K_U15 K_U16 K_U21 K_U23
E5_K	Student jest otwarty na zmiany i potrzeby w zakresie promocji zdrowia, identyfikuje potrzeby w zakresie edukacji zdrowia w swoim otoczeniu zawodowym.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05 K_K06 K_K09
E6_K	Student jest przygotowany do efektywnej komunikacji i budowania relacji z podopiecznymi w celu skutecznej zmiany zachowań zdrowotnych.	K_K05 K_K07 K_K08 K_K10 K_K12
E7_K	Student skutecznie inicjuje i realizuje działania edukacyjno - promocyjne, samodzielnie lub współpracując z lekarzem i innymi profesjonalistami w ochronie zdrowia.	K_K02 K_K03 K_K05 K_K07

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Higiena i Bezpieczeństwo Żywności	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.**Unijne i krajowe prawodawstwo żywnościowe. **T2.** Urzędowy nadzór nad żywnością **T3.** Warunki sanitarno-epidemiologiczne produkcji i przetwarzania żywności, wymagania. **T4.** Wymagania zdrowotne i znakowanie żywności **T5.** Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością **T6.** Zasady GHP/GMP i system HACCP. **T7.** Transport i przechowywanie żywności **T8.** Wprowadzanie na rynek środków spożywczych	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Zanieczyszczenia żywności, ich rodzaje, źródła, drogi przenikania do organizmu, skutki zdrowotne. **T2.** Zasady GMP **T3.** Zasady GHP **T4.** System HACCP **T5.** Punkty krytyczne i występujące zagrożenia/zanieczyszczenia żywności od producenta do konsumenta – żywność pochodzenia zwierzęcego oraz roślinnego

Efekty uczenia się dla zajęć Wykład		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu regulacji prawnych, wymagań, zasad dotyczących higieny i bezpieczeństwa żywności.	K_W02 K_W03 K_W07 K_W22
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym, zasady i metody nadzoru zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	K_W07 K_W22
E3_U	Student potrafi wykorzystać zasady dotyczące higieny i bezpieczeństwa żywności w działalności zawodowej dietetyka	K_U01 K_U03 K_U04 K_U05
E4_K	Stosuje regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności w praktyce zawodowej, jest świadomy konsekwencji ich nieprzestrzegania.	K_K01 K_K05 K_K12
Efekty uczenia się dla przedmiotu Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna zagrożenia i zanieczyszczenia żywności, ich rodzaje, źródła, drogi przenikania do organizmu, skutki zdrowotne.	K_W07 K_W22
E2_W	Student zna zasady GHP/GMP oraz system HACCP	K_W07 K_W22
E3_U	Student potrafi stosować zasady GHP/GMP oraz system HACCP w praktyce dietetyka	K_U01 K_U03 K_U04 K_U05
E4_U	Student potrafi identyfikować oraz wskazać źródła zagrożeń / zanieczyszczeń żywności	K_U01
E5_K	Student jest świadom odpowiedzialności za przestrzeganie zasad dotyczących bezpieczeństwa i higieny żywności w swojej działalności zawodowej.	K_K12

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Toksykologia żywności	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania):	**Program kształcenia (treści nauczania):**

T1. Definicje związane z toksycznością substancji, dawki, rodzaje dawek, narażenie człowieka na substancje toksyczne, źródła substancji toksycznych. **T2.** Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruć. **T3.** Ocena toksyczności substancji chemicznych. **T4.** Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. **T5.** Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. **T6.** Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach. **T7.** Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. **T8.** Zanieczyszczenia chemiczne żywności, źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. **T9.** Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności. **T10.** Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. **T11.** Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. **T12.** Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. **T13.** Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych. **T4.** Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników, przeciwutleniaczy). **T15.** Oszacowanie pobrania z dietą wybranych substancji obcych. **T16.** Analiza aktualnego problemu toksykologicznego dotyczącego substancji obcych. **T17.** Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. **T18.** Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.	**T1.** Definicje związane z toksycznością substancji, dawki, rodzaje dawek, narażenie człowieka na substancje toksyczne, źródła substancji toksycznych. **T2.** Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruć. **T3.** Ocena toksyczności substancji chemicznych. **T4.** Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. **T5.** Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. **T6.** Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach. **T7.** Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. **T8.** Zanieczyszczenia chemiczne żywności, źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. **T9.** Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności. **T10.** Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. **T11.** Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. **T12.** Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. **T13.** Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych. **T4.** Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników, przeciwutleniaczy). **T15.** Oszacowanie pobrania z dietą wybranych substancji obcych. **T16.** Analiza aktualnego problemu toksykologicznego dotyczącego substancji obcych. **T17.** Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. **T18.** Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.

Efekty uczenia się dla zajęć Wykład		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**

E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu substancji potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, których źródłem jest żywność.	K_W02 K_W03 K_W07 K_W08 K_W11 K_W22
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym i rozumie przyczyny powstawania zatruć poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa a także czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności.	K_W02 K_W03 K_W07 K_W08 K_W11 K_W22
E3_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym i rozumie zapisy prawa żywnościowego dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych.	K_W14 K_W20 K_W22 K_W02 K_W03 K_W07 K_W08 K_W11
E4_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu źródeł i substancji szkodliwych w produkcji i przetwarzaniu żywności	K_U01 K_U02 K_U04 K_U05
E5_U	Student potrafi stosować regulacje prawne w działalności praktycznej.	K_U01 K_U05 K_U19
E6_U	Student potrafi przeprowadzić badania substancji, zinterpretować uzyskane dane, wyciągać wnioski a następnie zastosować je w praktyce.	K_U01 K_U02 K_U04 K_U05
E4_K	Stosuje regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności w praktyce zawodowej, jest świadomy konsekwencji ich nieprzestrzegania.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05 K_K12
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu substancji potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, których źródłem jest żywność.	K_W02 K_W03 K_W07 K_W08 K_W11 K_W22

E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym i rozumie przyczyny powstawania zatruć poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa a także czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności.	K_W02 K_W03 K_W07 K_W08 K_W11 K_W22
E3_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym i rozumie zapisy prawa żywnościowego dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych.	K_W14 K_W20 K_W22 K_W02 K_W03 K_W07 K_W08 K_W11
E4_U	Student potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu źródeł i substancji szkodliwych w produkcji i przetwarzaniu żywności	K_U01 K_U02 K_U04 K_U05
E5_U	Student potrafi stosować regulacje prawne w działalności praktycznej.	K_U01 K_U05 K_U19
E6_U	Student potrafi przeprowadzić badania substancji, zinterpretować uzyskane dane, wyciągać wnioski a następnie zastosować je w praktyce.	K_U01 K_U02 K_U04 K_U05
E7_K	Stosuje regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności w praktyce zawodowej, jest świadomy konsekwencji ich nieprzestrzegania.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05 K_K12

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć kierunkowych	Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Technologia żywności i towaroznawstwo	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1**. Podział środków spożywczych i warunki ich przechowywania, a także zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności. **T2.** Metody utrwalania żywności, zmiany zachodzące podczas utrwalania żywności. **T3.** Charakterystyka grup produktów spożywczych i ich zastosowanie.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1**. Komponowanie receptur potraw. **T2.** Ustalanie kolejności wykonania i sporządzanie potrwa z wybranych grup spożywczych. **T3.** Zastosowanie procesów produkcji i zmian zachodzących w żywności podczas obróbki do konkretnych jednostek chorobowych. **T4.** Podejście interdyscyplinarne – założenia współpracy z innymi specjalistami, holistyczna opieka.

T4. Przyswajanie systemu zagrożeń i krytycznych punktów kontroli oraz charakterystyka systemu HACCP. **T5.** Omówienie dodatków do żywności oraz zagrożeń zdrowotnych toksykologicznych.	

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student nabywa wiedzą na temat grup produktów żywnościowych, sposób ich przechowywania zgodnie z zasadami HACCP, poznaje zasady bezpieczeństwa produkcji żywności, podstaw toksykologii żywności, analizy żywności i zagrożeń ze stosowania dodatków do żywności.	K_W02 K_W03 K_W22
E2_W	Student nabywa wiedzę na temat metod obróbki środków spożywczych, zmian zachodzących w żywności pod wpływem obróbki wstępnej i cieplnej.	K_W02 K_W03 K_W22
E3_W	Student nabywa wiedzę na temat wszystkich grup spożywczych i ich zastosowania w komponowaniu jadłospisów.	K_W12 K_W14
E4_K	Student ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje i działania z zakresie pracy z pacjentem i żywnością.	K_K05 K_K06 K_K08

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student potrafi dobierać produkty do potraw i komponować receptariusz do przygotowania jadłospisów.	K_U01 K_U02 K_U03
E2_U	Student potrafi sporządzać potrawy z produktów zbożowych, mlecznych, jaj, mięs, ryb, warzyw i owoców.	K_U06 K_U07
E3_U	Student potrafi dokonać doboru odpowiednio przygotowanych potraw z uwzględnieniem zmian w nich zachodzących dla pacjentów w określonej jednostce chorobowej,	K_U05 K_U09 K_U13
E4_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K05 K_K07 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia

Nazwa zajęć: Analiza i ocena jakości żywności

Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1**. Analiza żywności, kontrola i monitorowanie, normy. Metody stosowane do oceny jakości żywności. **T2.**Metody organoleptyczne i metody laboratoryjne. Przygotowanie próbek do oceny. **T3.**Ocena organoleptyczna żywności i analiza sensoryczna. Pojęcie progu rozpoznania, wyczuwalności, różnicy i progu krańcowego. **T4.** - Metody analizy senrosycznej w ocenie jakości produktów spożywczych: różnicowe (parzysta, duo-trio, trójkątowa), skalowania i kolejności. **T5.**Metody fizyczne: pomiar gęstości, oznaczanie zawartości wody i suchej masy w produktach. **T6.** Metody chemiczne. Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych oraz zawartości białek, tłuszczy i węglowodanów. **T7.** Metody instrumentalne: metoda spektrofotometryczna, metoda chromatograficzna. PCR i metody detekcji GMO w produktach. **T8.** Klasyczne metody analizy mikrobiologicznej żywności: ogólna liczba drobnoustrojów, NPL bakterii.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.**Pobieranie i przygotowanie prób do analizy labolatoryjnej. Metody niszczące i nieniszczące. **T2.**Ocena organoleptyczna i analiza sensoryczna wybranych produktów spożywczych. **T3.** Metody fizyczne. Oznaczanie zawartości gęstości cieczy. Oznaczanie zafałszowania mleka za pomocą laktodensymetru **T4.**Własności fizykochemiczne białek i aminokwasów. Określanie wartości odżywczej białka pokarmowego. Metoda Kieldahla. **T5.** Cukry proste i złożone. Własności cukrów. Oznaczanie zawartości cukrów redukujących i sacharozy w produktach. Metody oznaczania błonnika pokarmowego. **T6.**Właściwości fizykochemiczne tłuszczy. Ilościowe oznaczanie tłuszczy w żywności. Analiza jakościowa tłuszczy (liczy tłuszczowe, wskaźnik TOTOX). **T7.**Analiza mikrobiologiczna żywności. Przygotowanie podłoży mikrobiologicznych do posiewów. Test płytkowy. **T8.**Przygotowanie wymazów suchych i mokrych, wykonanie posiewu mikrobiologicznego wybranych produktów spożywczych.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna cele i zadania analizy żywności oraz pojęcia związane z kontrolą żywności (normy).	K_W02 K_W07 K_W08
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym rodzaje metod organoleptycznych i laboratoryjnych stosowanych w ocenie i analizie jakościowej żywności.	K_W02 K_W07 K_W08

E3_W	Student zna metody oznaczania ilościowego i analizy jakościowej: wody, suchej masy oraz składników pokarmowych takich jak białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik oraz witaminy i składniki mineralne.	K_W02 K_W07 K_W08 K_W15 K_W22 K_W26
E4_U	Student zna zasady BHP stosowane w laboratorium analitycznym oraz zasady postępowania z żywnością poddaną ocenie jakościowej.	K_U02 K_U04 K_U05 K_U06
E5_U	Student potrafi zaplanować pracę w laboratorium korzystając z odpowiednich metod i postępując zgodnie z zasadami BHP, GLP i GHP.	K_U02 K_U04 K_U05 K_U06 K_U22 K_U23
E6_K	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej oraz podnoszenia swoich kompetencji zawodowych związanych z pracą dietetyka.	K_K01 K_K03 K_K05 K_K12
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny żywności oraz metod stosowanych w analityce i ocenie jakości żywności.	K_W02 K_W07 K_W08
E2_W	Student zna główne metody służące do oceny wody zawartości wybranych składników pokarmowych w produktach spożywczych oraz zasady BHP obowiązujące w laboratorium analizy żywności.	K_W08 K_W15 K_W22 K_W26
E3_U	Student potrafi wykonać ocenę sensoryczną produktów spożywczych oraz wykonać wybrane procedury laboratoryjne służące do oceny jakościowej produktów spożywczych.	K_U02 K_U04 K_U05 K_U06
E4_U	Student potrafi wykonać raporty i sprawozdania z wykonanych oznaczeń, potrafi interpretować uzyskane wyniki i odnosić je do aktualnie obowiązujących norm.	K_U04 K_U06 K_U22 K_U23
E5_K	Student jest gotów ponosić odpowiedzialność zawodową za prowadzenie prac laboratoryjnych. produkcję żywności oraz stan środowiska.	K_K01 K_K03 K_K05 K_K12

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Podstawy dietetyki	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Rola, prawa i obowiązki dietetyka, ustawa o zawodach medycznych, nazewnictwo i charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym. **T2.** Procesy energetyczne- pojęcie procesu przemiany materii, podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, zapotrzebowanie energetyczne organizmu. **T3.** Podział i charakterystyka diet leczniczych. **T4.**Epidemiologia, etiopatogeneza, podstawy leczenia i postępowanie żywieniowe w otyłości, miażdżycy, cukrzycy typu I i II. **T5.** Zasady i układanie diety łatwostrawnej, oszczędzającej przewód pokarmowy, diet z modyfikacjami konsystencji, bogatoresztkowej, diet niskotłuszczowych z modyfikacjami błonnika, diety z modyfikacjami składników mineralnych (wapnia, żelaza, sodu i potasu). **T6.** Wyznaczanie deficytu energetycznego, wybór optymalnej strategii i układanie diet niskoenergetycznych. **T7.** Omówienie zasad diety DASH i śródziemnomorskiej. **T8.** Charakterystyka diet niekonwencjonalnych.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. **T2.** Procesy energetyczne- pojęcie procesu przemiany materii, podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, zapotrzebowanie energetyczne organizmu- planowanie zapotrzebowania na energię dla różnych grup populacyjnych i w różnych stanach chorobowych. **T3.** Podział i charakterystyka diet leczniczych- ćwiczenia z planowania diet i prawidłowego przypisywania ich w zależności od stanu zdrowia pacjenta. **T4.**Epidemiologia, etiopatogeneza, podstawy leczenia i postępowanie żywieniowe w otyłości, miażdżycy, cukrzycy typu I i II- case study. **T5.** Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety łatwostrawnej, diet z modyfikacjami konsystencji, bogato resztkowej, niskotłuszczowych i z modyfikacjami składników mineralnych- planowanie jadłospisów i zaleceń. **T6.** Wyznaczanie deficytu energetycznego, wybór optymalnej strategii i układanie diet niskoenergetycznych- case study. **T7.** Opracowanie zaleceń zgodnych z strategią diety DASH i śródziemnomorskiej dla pacjenta. **T8.** Debata na temat zasadności stosowania określonych diet niekonwencjonalnych.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady oceny żywienia i stanu odżywiania, zdrowego żywienia i rodzajów diet w odniesieniu do ludzi w różnym wieku: niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie	K_W09

	karmienia oraz osób w wieku starszym w odniesieniu do ich aktywności fizycznej również w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej. Zna zasady postępowania w wymienionych jednostkach chorobowych.	
E2_W	Student zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym zagadnienie bilansu energetycznego, aktualne normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych, leczenia żywieniowego, żywienia w różnych okresach życia człowieka. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metody żywienia enteralnego i parenteralnego.	K_W10
E3_U	Student umie zaobserwować trudności żywieniowe osób zdrowych i chorych, a po ich rozpoznaniu proponuje odpowiednią dietę wraz z uzasadnieniem. Wskazuje dobór odpowiednich produktów oraz technik przygotowania posiłków w zależności od potrzeb zdrowotnych pacjenta.	K_U08
E4_U	Student potrafi przeprowadzić wywiad lekarski oraz żywieniowy, we współpracy z lekarzem potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z różnymi jednostkami chorobowymi.	K_U11
E5_K	Student posiada umiejętność pracy samodzielnej i pracy w zespole terapeutycznym, potrafi rozpoznać, kiedy konieczna jest konsultacja z innymi specjalistami.	K_K03
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady oceny żywienia i stanu odżywiania, zdrowego żywienia i rodzajów diet w odniesieniu do ludzi w różnym wieku: niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym w odniesieniu do ich aktywności fizycznej również w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej. Zna zasady postępowania w wymienionych jednostkach chorobowych.	K_W09
E2_W	Student zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym zagadnienie bilansu energetycznego, aktualne normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych, leczenia żywieniowego, żywienia w różnych okresach życia człowieka. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metody żywienia enteralnego i parenteralnego	K_W10
E3_U	Student umie zaobserwować trudności żywieniowe osób zdrowych i chorych, a po ich rozpoznaniu proponuje odpowiednią dietę wraz	K_U08

	z uzasadnieniem. Wskazuje dobór odpowiednich produktów oraz technik przygotowania posiłków w zależności od potrzeb zdrowotnych pacjenta.	
E4_U	Student potrafi przeprowadzić wywiad lekarski oraz żywieniowy, we współpracy z lekarzem potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z różnymi jednostkami chorobowymi.	K_U11
E5_K	Student posiada umiejętność pracy samodzielnej i pracy w zespole terapeutycznym, potrafi rozpoznać, kiedy konieczna jest konsultacja z innymi specjalistami.	K_K03

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Laboratorium

Nazwa zajęć: Zasoby informatyczne w ocenie żywności

Laboratorium

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Bazy danych wartości odżywczych – przegląd i zastosowanie
T2. Oprogramowanie do analizy jadłospisów
T3. Systemy i aplikacje mobilne wspierające ocenę diety
T4. Technologie skanowania i rozpoznawania produktów spożywczych
T5. Narzędzia GIS i statystyki w ocenie dostępności i jakości żywienia
T6. Etykietowanie i deklaracje żywieniowe – ocena z użyciem narzędzi cyfrowych.

Efekty uczenia się dla zajęć Laboratorium

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna i rozumie podstawowe zasoby informatyczne i bazy danych dotyczące składu i wartości odżywczej żywności.	K_W08 K_W16
E2_U	Student potrafi wykorzystać oprogramowanie dietetyczne oraz narzędzia informatyczne do oceny i analizy jadłospisów oraz składu produktów spożywczych.	K_U02 K_U16
E3_K	Student jest gotów do krytycznej oceny informacji pochodzących z narzędzi cyfrowych oraz do pracy zespołowej z wykorzystaniem technologii informatycznych.	K_K01 K_K03 K_W23

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia

Nazwa zajęć: Żywienie kliniczne

Wykład	**Ćwiczenia**

Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Rodzaje diet leczniczych. **T2.** Diety alternatywne i ich znaczenie. **T3.** Diety stosowane w stanach niedoborowych. **T4.** Dieta stosowana w cukrzycy i innych zaburzeniach metabolizmu glukozy. **T5.** Diety po zabiegach chirurgicznych. **T6.** Żywienie jelitowe i pozajelitowe. Rodzaje diet przemysłowych. **T7.** Diety stosowane w leczeniu chorób układu sercowo-naczyniowego. **T8.** Diety stosowane w chorobach neurologicznych i innych wybranych schorzeniach. **T9.** Diety stosowane w profilaktyce chorób dietozależnych. **T10.** Zasady żywienia szpitalnego.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Rodzaje diet leczniczych- planowanie jadłospisów. **T2.** Diety niekonwencjonalne i ich znaczenie- bezpieczeństwo zdrowotne i formułowanie zaleceń żywieniowych. **T3.**Diety stosowane w stanach niedoborowych. Diety w NChZJ- planowanie postępowania żywieniowego (case study). **T4.** Dieta stosowana w cukrzycy i innych zaburzeniach metabolizmu glukozy- praktyczne zastosowanie wytycznych. Planowanie jadłospisów. **T5.** Diety po zabiegach chirurgicznych- przygotowywanie zaleceń dla pacjentów. **T6.** Żywienie jelitowe i pozajelitowe. Rodzaje diet przemysłowych- omówienie roli dietetyka w planowaniu leczenia żywieniowego. **T7.** Dieta stosowana w chorobach nerek- case-study. **T8.** Diety stosowane w chorobach neurologicznych i innych wybranych schorzeniach- ćwiczenia w zakresie edukacji pacjentów i ich rodzin. **T9.** Diety stosowane w profilaktyce chorób dietozależnych. **T10.** Zasady żywienia szpitalnego- rola dietetyka w zespole żywieniowym.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu rodzajów diet niekonwencjonalnych oraz diet leczniczych.	K_W01 K_W02 K_W07 K_W08 K_W12 K_W13
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady leczenia żywieniowego w różnych stanach chorobowych człowieka.	K_W10 K_W12 K_W13
E3_U	Student potrafi zastosować jadłospis adekwatny do występujących u pacjenta problemów zdrowotnych.	K_U01 K_U03 K_U07 K_U08
E4_U	Student umie planować jadłospisy w leczeniu szpitalnym.	K_U01 K_U03 K_U07 K_U08

E5_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem zarówno osób zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu rodzajów diet niekonwencjonalnych oraz diet leczniczych.	K_W01 K_W02 K_W07 K_W08 K_W12 K_W13
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady leczenia żywieniowego w różnych stanach chorobowych człowieka.	K_W10 K_W12 K_W13
E3_U	Student potrafi zastosować jadłospis adekwatny do występujących u pacjenta problemów zdrowotnych.	K_U01 K_U03 K_U07 K_U08
E4_U	Student umie planować jadłospisy w leczeniu szpitalnym	K_U01 K_U03 K_U07 K_U08
E5_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem zarówno osób zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład
Nazwa zajęć: Ustawodawstwo żywnościowe	
Wykład	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Geneza prawa żywnościowego; istota i zadania prawa żywnościowego. **T2.** Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. **T3.** Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów. **T4.** Zadania administracji rządowej oraz samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów. Wybrane aspekty z zakresu praw przysługujących konsumentom, w tym również ochrony ekonomicznych interesów konsumentów. **T5.** Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym.	

T6. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. **T7.** Etykietowanie żywności; oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. **T8.** Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. **T9.** Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. **T10.** Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności. **T11.** Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF oraz systemu AAC. **T12.** Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. **T13.** Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. **T14.** Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego.	K_W14 K_W20 K_W22
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie prawa przysługujące konsumentom.	K_W14 K_W20 K_W22
E3_U	Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru i analizy akt prawnych z zakresu prawa żywnościowego.	K_U01 K_U05 K_U19
E4_U	Student potrafi wykorzystać w pracy dietetyka akty prawne z zakresu ochrony konsumenta.	K_U01 K_U05 K_U19
E5_K	Student ma świadomość przestrzegania obowiązującego prawa w zakresie żywienia.	K_K10 K_K12
E6_K	Student jest gotów brać odpowiedzialność za działania własne i współpracowników w zakresie funkcjonowania zgodnie z ustawodawstwem żywieniowym.	K_K10 K_K12

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć kierunkowych	Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Podstawy psychologii	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Najważniejsze teorie w psychologii. **T2.** Najważniejsze dyscypliny, którymi zajmuje się psychologia. **T3.** Główne metody badawcze wykorzystywane w psychologii.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Podstawowe kierunki psychologii: behawioryzm, psychoanaliza, psychologia poznawcza, psychologia humanistyczna, ewolucjonizm, psychologia kulturowa, psychologia krytyczna. **T2.** Dziedziny psychologii, metody badań

T4. Poglądy na konstrukcję osobowości człowieka na podstawie wybranych teorii psychologicznych. **T5.** Koncepcje: behawiorystyczna, psychodynamiczna, poznawcza i humanistyczna. **T6.** Aktualna sytuacja dotycząca samobójstw wśród młodzieży w Polsce i na świecie. **T7.** Problem samobójstw w społeczeństwie polskim.	psychologicznych oraz podstawowe szkoły psychoterapii. **T3.** Składniki psychiki człowieka: procesy poznawcze (uwaga, pamięć, percepcja, myślenie). **|T4.** Inteligencja – pojęcie, wybrane teorie inteligencji, niepełnosprawność intelektualna. **T5.** Składniki psychiki człowieka: emocje i uczucia, agresja, stres. **T6.** Składniki psychiki człowieka: motywacja i proces uczenia się. **T7.** Składniki osobowości człowieka: temperament, potrzeby, postawy, zainteresowania, zdolności i uzdolnienia, wartości, obraz siebie, charakter, komunikacja. **T8.** Podział życia człowieka i charakterystyka psychologiczna według koncepcji Levinsona. **T9.** Psychologiczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania. **T10.** Wybrane zagadnienia psychologii społecznej: grupa społeczna, wpływ społeczny, uprzedzenia i stereotypy, reklama, postawy polityczne.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Posiada zaawansowaną wiedzę – zorientowaną na zastosowanie praktyczne – na temat psychologicznych aspektów rozwoju psychofizycznego człowieka, zna podstawy psychologiczne metod komunikacji z pacjentem oraz bariery w komunikowaniu się, posiada wiedzę na temat psychologicznych aspektów zaburzeń odżywiania.	K_W06
E2_W	Posiada, zaawansowaną, wiedzę na temat różnych uwarunkowań (prawnych, psychologicznych, pedagogicznych, społecznych, związanych z wyzwaniami cywilizacyjnymi) prowadzenia edukacji żywieniowej dla jednostek i grup, odnosi tę wiedzę do działalności praktyczne.	K_W20
E3_U	Wykorzystuje wiedzę z zakresu pedagogiki, psychologii, filozofii i etyki, realizując edukację dietetyczną w oparciu o umiejętności miękkie.	K_U14
E4_U	Posługuje się komunikacją interpersonalną w celu porozumienia się z współpartnerami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka.	K_U17
E5_K	Przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem. W ramach zespołu, uwzględniając opinie, argumenty innych osób kompetentnie realizuje zadania wynikające	K_K07

	z wcześniej zdiagnozowanych potrzeb, wpływając tym samym na jakość pracy dietetyka.	
E6_K	Prowadzi działania w warunkach niepewności i stresu, ma świadomość roli, jaką w życiu człowieka odgrywa aktywność fizyczna oraz zdrowy styl życia.	K_K09
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Posiada zaawansowaną wiedzę – zorientowaną na zastosowanie praktyczne – na temat psychologicznych aspektów rozwoju psychofizycznego człowieka, zna podstawy psychologiczne metod komunikacji z pacjentem oraz bariery w komunikowaniu się, posiada wiedzę na temat psychologicznych aspektów zaburzeń odżywiania.	K_W06
E2_W	Posiada, zaawansowaną, wiedzę na temat różnych uwarunkowań (prawnych, psychologicznych, pedagogicznych, społecznych, związanych z wyzwaniami cywilizacyjnymi) prowadzenia edukacji żywieniowej dla jednostek i grup, odnosi tę wiedzę do działalności praktyczne.	K_W20
E3_U	Wykorzystuje wiedzę z zakresu pedagogiki, psychologii, filozofii i etyki, realizując edukację dietetyczną w oparciu o umiejętności miękkie.	K_U14
E4_U	Posługuje się komunikacją interpersonalną w celu porozumienia się z współpartnerami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka.	K_U17
E5_K	Przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem. W ramach zespołu, uwzględniając opinie, argumenty innych osób kompetentnie realizuje zadania wynikające z wcześniej zdiagnozowanych potrzeb, wpływając tym samym na jakość pracy dietetyka.	K_K07
E6_K	Prowadzi działania w warunkach niepewności i stresu, ma świadomość roli, jaką w życiu człowieka odgrywa aktywność fizyczna oraz zdrowy styl życia.	K_K09

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć kierunkowych	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Podstawy organizacji i zarządzania w ochronie zdrowia	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Podstawy zarządzania w ochronie zdrowia. **T2.** Globalne systemy ochrony zdrowia - rodzaje i zastosowanie.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1**. Analiza przypadków zarządzania kryzysowego w placówkach ochrony zdrowia **T2**. Porównanie wybranych modeli systemów zdrowotnych – analiza SWOT

T3. Organizacja systemu ochrony zdrowia w Polsce. **T4.** Podstawy marketingu usług zdrowotnych. **T5.** Jakość w ochronie zdrowia.	**T3**. Mapowanie ścieżki pacjenta w systemie ochrony zdrowia w Polsce **T4**. Tworzenie strategii promocji dla nowej poradni specjalistycznej **T5**. Projektowanie i wdrażanie standardów jakości w wybranej placówce

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada wiedzę na temat podstawowych pojęć, teorii i modeli zarządzania stosowanych w ochronie zdrowia.	K_W14 K_W17
E2_W	Student zna strukturę systemu ochrony zdrowia w Polsce oraz podstawowe cechy wybranych globalnych systemów zdrowotnych.	K_W14 K_W22
E3_U	Student potrafi analizować funkcjonowanie placówek ochrony zdrowia w kontekście zarządczym, organizacyjnym i prawnym.	K_U18 K_U19
E4_U	Student umie porównać różne systemy ochrony zdrowia i rozpoznać ich zalety oraz ograniczenia.	K_U18 K_U19
E5_K	Student rozumie znaczenie skutecznego zarządzania dla funkcjonowania systemu ochrony zdrowia i jakości świadczonych usług.	K_K04 K_K11
E6_K	Student wykazuje postawę odpowiedzialności i refleksji etycznej w kontekście działań menedżerskich w ochronie zdrowia.	K_K07

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna wybrane narzędzia zarządzania, marketingu i zapewniania jakości stosowane w praktyce placówek ochrony zdrowia.	K_W14 K_W17
E2_W	Student rozumie praktyczne mechanizmy funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz interakcje między jego elementami.	K_W14 K_W22
E3_U	Student potrafi zastosować zdobytą wiedzę do analizy przypadków i projektowania rozwiązań organizacyjnych, marketingowych i jakościowych.	K_U18 K_U19
E4_U	Student umie pracować w zespole, planować działania i podejmować decyzje w symulowanych sytuacjach zarządczych.	K_U18 K_U19
E5_K	Student potrafi efektywnie komunikować się, współpracować w grupie i brać odpowiedzialność za realizację wspólnych zadań.	K_K04 K_K11
E6_K	Student wykazuje otwartość na różne punkty widzenia oraz gotowość do rozwiązywania problemów z uwzględnieniem dobra pacjenta i instytucji.	K_K07

C. GRUPA ZAJĘĆ DO WYBORU

Język obcy do wyboru dla wszystkich specjalności:

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język angielski (sem. I)***	
Lektorat	
Program kształcenia kursu e-learningowego (treści nauczania): **T1**Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie wybranych struktur gramatycznych na poziomie B1(czasy teraźniejsze, czasy przeszłe, rzeczowniki policzalne i niepoliczalne) **T2**Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie wybranego słownictwa ogólnego na poziomie B1(części ciała, zakupy, dom, rodzina, jedzenie) **T3**Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego **Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):** **T4**Powtórzenie i utrwalenie struktur gramatycznych potrzebnych do wyrażania różnorodnych treści i opinii. **T5**Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów. **T6**Utrwalenie znajomości słownictwa ogólnego na poziomie B1.	

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_U	Student rozróżnia wybrane struktury gramatyczne, posługuje się słownictwem typowym dla tematów ogólnych	K_U18
E2_U	Student potrafi w języku angielskim przedstawić krótkie wypowiedzi ustne i pisemne na znane tematy oraz rozumie proste wypowiedzi pisane i mówione.	K_U18
E3_U	Student potrafi wykorzystać język angielski do wykonywania prostych zadań komunikacyjnych.	K_U14
E4_K	Student jest świadomy znaczenia komunikacji międzykulturowej w środowisku akademickim.	K_K03

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język angielski (sem. II)***	
Lektorat	
Program kształcenia kursu e-learningowego (treści nauczania): **T1** Powtórzenie, utrwalenie i rozszerzenie wiadomości w zakresie następujących struktur gramatycznych na poziomie B1: czasy przeszłe, czasy przyszłe, czasowniki modalne, czasowniki frazowe	

T2 Powtórzenie, utrwalenie i poszerzenie wiadomości zakresie słownictwa ogólnego na poziomie B1(sport, podróże, ubrania, słowotwórstwo, miasto, pieniądze).
T3Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego.
Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):
T4Struktury gramatyczne potrzebne do wyrażania różnorodnych treści i opinii.
T5Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów.
T6Słownictwo dotyczące życia codziennego oraz ogólnoakademickie w zakresie następujących tematów: muzyka, sen, media, miasta, nauka, biznes i reklama.

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student stosuje szeroki zakres słownictwa i struktur gramatycznych w języku angielskim, umożliwiających formułowanie wypowiedzi na tematy ogólne i zawodowe.	K_U18
E2_U	Student potrafi przygotować rozbudowane wypowiedzi ustne i pisemne w języku angielskim, z zachowaniem zasad spójności i logicznej struktury.	K_U18
E3_U	Student posiada umiejętność prowadzenia dyskusji w języku angielskim oraz potrafi argumentować swoje stanowisko w zakresie tematów codziennych i ogólnoakademickich.	K_U14
E4_K	Student jest gotów do przestrzegania zasad ochrony własności intelektualnej w kontekście pracy z materiałami źródłowymi.	K_K02

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Lektorat

Nazwa zajęć: ***Język obcy – język angielski (sem. III)***

Lektorat

Program kształcenia kursu e-learningowego (treści nauczania):
T1 Wprowadzenie wiadomości w zakresie struktur gramatycznych na poziomie B1+
T2 Wprowadzenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego na poziomie B1+
T3 Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego.
Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):
T4 Powtórzenie i utrwalenie struktur gramatycznych potrzebnych do wyrażania różnorodnych treści i opinii.
T5 Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów.
T6 Słownictwo ogólne oraz najczęściej stosowane w literaturze akademickiej i naukowej.

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego

E1_U	Student wykorzystuje złożone struktury językowe oraz specyficzne cechy języka obcego umożliwiające rozumienie i tworzenie rozbudowanych wypowiedzi.	K_U18
E2_U	Student samodzielnie przygotowuj spójne wypowiedzi ustne i pisemne z zastosowaniem słownictwa i struktur właściwych dla języka akademickiego.	K_U14
E3_U	Student samodzielnie korzysta z różnych źródeł w języku obcym, potrafi interpretować zebrane dane i sformułować na ich podstawie wnioski.	K_U15
E4_K	Student rozumie potrzebę samorozwoju i doskonalenia umiejętności językowych	K_K06

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat

Nazwa zajęć: ***Język obcy – język angielski (sem. IV)***

Lektorat

Program kształcenia kursu e-learningowego (treści nauczania):

T1 Wprowadzenie wiadomości w zakresie struktur gramatycznych na poziomie B2
T2 Wprowadzenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego na poziomie B2
T3 Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego.

Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):

T4 Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów.
T5 Zasady redagowania wybranych form pisemnych (np. raportu z badań) w języku angielskim, z zastosowaniem słownictwa fachowego i odpowiedniego rejestru.
T6 Wybrane słownictwo specjalistyczne dotyczące tematów związanych z dietetyką.

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student wykorzystuje złożone struktury językowe oraz specyficzne cechy języka obcego umożliwiające rozumienie i tworzenie rozbudowanych wypowiedzi.	K_U18
E2_U	Student samodzielnie prowadzi spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne, prezentując swoje poglądy z zastosowaniem słownictwa i struktur właściwych dla języka akademickiego.	K_U14
E3_U	Student samodzielnie korzysta ze źródeł w języku obcym, potrafi je interpretować i formułować wnioski, podejmując dyskusję w języku	K_U15

	obcym na wybrane tematy z zakresu dietetyki, prezentuje i argumentuje własne stanowisko.	
E4_K	Student przygotowując akademickie prace pisemne w języku angielskim uwzględnia zasady ochrony własności intelektualnej	K_K02

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język angielski (sem. V)***	
Lektorat	
Program kształcenia kursu e-learningowego (treści nauczania): **T1**Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie struktur gramatycznych na poziomie B2. **T2**Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego na poziomie B2 **T3**Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego. **Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):** **T4**Powtórzenie i utrwalenie struktur gramatycznych potrzebnych do wyrażania różnorodnych treści i opinii. **T5**Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów. **T6**Słownictwo ogólne oraz najczęściej stosowane w literaturze akademickiej i naukowej. **T7**Zasady redagowania wybranych form pisemnych (np. raportu z badań) w języku angielskim, z zastosowaniem słownictwa fachowego i odpowiedniego rejestru. **T8**Wybrane słownictwo specjalistyczne dotyczące takich tematów jak zdrowie, zdrowy styl życia, żywienie, dieta.	

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_U	Student posiada umiejętność przygotowania złożonych wystąpień ustnych i pisemnych w języku angielskim. Rozumie znaczenie przekazu zawartego w tekstach o różnej złożoności zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U18
E2_U	Student swobodnie posługuje się językiem angielskim na poziomie B2, zarówno w mowie, jak i piśmie, dostosowując styl i formę wypowiedzi do sytuacji komunikacyjnej.	K_U18
E3_U	Student potrafi pozyskiwać potrzebne dane i informacje z właściwie dobranych źródeł w języku obcym, integruje dane z różnych źródeł, prawidłowo je interpretuje oraz wykorzystuje do formułowania wniosków i uzasadniania podejmowanych tematów, w tym z obszaru dietetyki.	K_U15
E4_K	Student wykazuje wysoką świadomość językową i kulturową, dostosowuje sposób komunikacji do odbiorcy, przestrzegając zasad etyki, odnosząc się do innych z szacunkiem i zrozumieniem.	K_K03

E5_K	Student rozumie znaczenie kompetencji językowych w pracy zawodowej, wykazuje gotowość do ciągłego rozwoju i doskonalenia umiejętności językowych.	K_K01 K_K06

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język niemiecki (sem. I)***	
Lektorat	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Powtórzenie, utrwalenie i rozszerzenie wiadomości w zakresie następujących struktur gramatycznych: czasowniki, przymiotniki, przyimki, rzeczowniki. **T2** Powtórzenie, utrwalenie i poszerzenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego (systemy polityczne, pogoda, zwierzęta domowe, komputery i internet, książki). **T3** Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego. **Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):** **T4** Struktury gramatyczne potrzebne do wyrażania różnorodnych treści i opinii: tworzenie pytań, stopniowanie przymiotników, Präsens – czas teraźniejszy, Präteritum – czas przeszły prosty, Perfekt – czas przeszły dokonany, Futur I – czas przyszły, przysłówki, strona bierna, tryby warunkowe. **T5** Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów. **T6** Słownictwo dotyczące życia codziennego oraz ogólnoakademickie w zakresie następujących tematów: osobowość, choroby i leczenie, ubranie i moda, podróże samolotem, przestępstwa, pogoda, uczucia.	

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student rozróżnia wybrane struktury gramatyczne, posługuje słownictwem typowym dla tematów ogólnych.	K_U25
E2_U	Student potrafi w języku niemieckim przedstawić krótkie wypowiedzi ustne i pisemne na znane tematy oraz rozumie proste wypowiedzi pisane i mówione.	K_U25
E3_U	Student potrafi wykorzystać język niemiecki do wykonywania prostych zadań komunikacyjnych.	K_U11
E4_K	Student jest świadomy znaczenia znajomości języka obcego w pracy w zróżnicowanym zespole.	K_K02

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język niemiecki (sem. II)***	

Lektorat
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Powtórzenie, utrwalenie i rozszerzenie wiadomości w zakresie następujących struktur gramatycznych: czasowniki, przymiotniki, przyimki, rzeczowniki. **T2** Powtórzenie, utrwalenie i poszerzenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego (przyjaźń, lotniska i podróże samolotem, marketing, ekologia, idiomy). **T3** Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego. **Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):** **T4** Struktury gramatyczne potrzebne do wyrażania różnorodnych treści i opinii: Futur I – czas przyszły, przysłówki, strona bierna, tryby warunkowe, stopniowanie przymiotników. **T5** Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów. **T6** Słownictwo dotyczące życia codziennego oraz ogólnoakademickie w zakresie następujących tematów: muzyka, sen, media, miasta, nauka, biznes i reklama.

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student stosuje szeroki zakres słownictwa i struktur gramatycznych w języku niemieckim, umożliwiających formułowanie wypowiedzi na tematy ogólne i zawodowe.	K_U25
E2_U	Student potrafi przygotować rozbudowane wypowiedzi ustne i pisemne w języku niemieckim, z zachowaniem zasad spójności i logicznej struktury.	K_U25
E3_U	Student posiada umiejętność prowadzenia dyskusji w języku niemieckim oraz potrafi argumentować swoje stanowisko w zakresie tematów codziennych i ogólnoakademickich.	K_U15
E4_K	Student jest gotów do przestrzegania zasad ochrony własności intelektualnej w kontekście pracy z materiałami źródłowymi.	K_K02

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język niemiecki (sem. III)***	

Lektorat
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie struktur gramatycznych. **T2** Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego. **T3** Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego. **Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):** **T4** Powtórzenie i utrwalenie struktur gramatycznych potrzebnych do wyrażania różnorodnych treści i opinii. **T5** Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów. **T6** Słownictwo ogólne oraz najczęściej stosowane w literaturze akademickiej i naukowej.

T7 Zasady redagowania wybranych form pisemnych (np. raportu z badań) w języku niemieckim, z zastosowaniem słownictwa fachowego i odpowiedniego rejestru.		
Efekty uczenia się dla zajęć		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_U	Student wykorzystuje złożone struktury językowe oraz specyficzne cechy języka obcego umożliwiające rozumienie i tworzenie rozbudowanych wypowiedzi.	K_U25
E2_U	Student samodzielnie przygotowuje spójne wypowiedzi ustne i pisemne z zastosowaniem słownictwa i struktur właściwych dla języka akademickiego.	K_U25
E3_U	Student samodzielnie korzysta z różnych źródeł w języku obcym, potrafi interpretować zebrane dane i sformułować na ich podstawie wnioski.	K_U16 K_U23
E4_K	Student rozumie potrzebę samorozwoju i doskonalenia umiejętności językowych.	K_K01

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język niemiecki (sem. IV)***	
Lektorat	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie struktur gramatycznych. **T2** Powtórzenie i utrwalenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego. **T3** Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego. **Program kształcenia lektoratu (treści nauczania):** **T4** Powtórzenie i utrwalenie struktur gramatycznych potrzebnych do wyrażania różnorodnych treści i opinii. **T5** Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów. **T6** Słownictwo ogólne oraz najczęściej stosowane w literaturze akademickiej i naukowej **T7** Zasady redagowania wybranych form pisemnych (np. raportu z badań) w języku niemieckim, z zastosowaniem słownictwa fachowego i odpowiedniego rejestru.	
Efekty uczenia się dla zajęć	
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_U	Student wykorzystuje złożone struktury językowe oraz specyficzne cechy języka obcego umożliwiające rozumienie i tworzenie rozbudowanych wypowiedzi.	K_U25

E2_U	Student samodzielnie prowadzi spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne, prezentując swoje poglądy z zastosowaniem słownictwa i struktur właściwych dla języka akademickiego.	K_U25
E3_U	Student samodzielnie korzysta ze źródeł w języku obcym, potrafi je interpretować i formułować wnioski, podejmując dyskusję w języku obcym na wybrane tematy z zakresu dietetyki, prezentuje i argumentuje własne stanowisko.	K_U15
E4_K	Student przygotowując akademickie prace pisemne w języku niemieckim uwzględnia zasady ochrony własności intelektualnej	K_K10

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Lektorat
Nazwa zajęć: ***Język obcy – język niemiecki (sem. V)***	
Lektorat	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Powtórzenie, utrwalenie i rozszerzenie wiadomości w zakresie następujących struktur gramatycznych w budowaniu zdania, czasowniki ruchu. **T2** Powtórzenie, utrwalenie i poszerzenie wiadomości w zakresie słownictwa ogólnego (systemy polityczne, pogoda, zwierzęta domowe, komputery i internet, książki). **T3** Utrwalenie umiejętności rozumienia tekstu mówionego i pisanego. **T4** Struktury gramatyczne potrzebne do wyrażania różnorodnych treści i opinii: tworzenie pytań, stopniowanie przymiotników, czasowniki czasu teraźniejszego, przeszłego i przyszłego , przysłówki, strona bierna, tryby warunkowe, zdania czasowe. **T5** Utrwalenie umiejętności referowania przeczytanych i wysłuchanych tekstów. **T6** Słownictwo dotyczące życia codziennego oraz ogólnoakademickie **T7** Wybrane słownictwo specjalistyczne dotyczące takich tematów jak komunikacja, zarządzanie, podejmowanie decyzji, reklama, nowoczesne technologie osobowość, choroby i leczenie, ubranie i moda, podróże samolotem, przestępstwa, pogoda, uczucia.	

Efekty uczenia się dla zajęć

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna i rozumie język niemiecki na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalający korzystać z literatury obcojęzycznej w zakresie dietetyki.	K_W16
E2_U	Student posiada umiejętność przygotowania złożonych wystąpień ustnych i pisemnych w języku niemieckim. Rozumie znaczenie przekazu zawartego w tekstach o różnej złożoności zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U25
E3_U	Student swobodnie posługuje się językiem niemieckim na poziomie B2, zarówno w mowie, jak i piśmie, dostosowując styl i formę wypowiedzi do sytuacji komunikacyjnej.	K_U25

E4_U	Student potrafi pozyskiwać potrzebne dane i informacje z właściwie dobranych źródeł w języku obcym, integruje dane z różnych źródeł, prawidłowo je interpretuje oraz wykorzystuje do formułowania wniosków i uzasadniania podejmowanych tematów, w tym z obszaru zarządzania.	K_U15
E5_K	Student wykazuje wysoką świadomość językową i kulturową, dostosowuje sposób komunikacji do odbiorcy, przestrzegając zasad etyki, odnosząc się do innych z szacunkiem i zrozumieniem.	K_K03
E6_K	Student rozumie znaczenie kompetencji językowych w pracy zawodowej, wykazuje gotowość do ciągłego rozwoju i doskonalenia umiejętności językowych.	K_K01 K_K06

Specjalność: DIETETYKA KLINICZNA

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Żywienie kobiet w ciąży i podczas laktacji	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wpływ czynników środowiskowych i żywieniowych na płodność. **T2.** Rola żywienia w zaburzeniach płodności. **T3.** Analiza aktualnych wytycznych i stanowisk dotyczących suplementacji w okresie ciąży. **T4.** Żywienie kobiet w ciąży o prawidłowym przebiegu. **T5.** Żywienie kobiet w ciąży ze współistniejącymi chorobami. **T6.** Wpływ czynników żywieniowych na laktację. **T7.** Żywienie kobiet w połogu i okresie karmienia piersią. **T8.** Dieta eliminacyjna u kobiet karmiących piersią– zastosowanie wg. aktualnych wytycznych.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Zastosowanie w praktyce zasad prawidłowego żywienia wpływającego na płodność. **T2.** Wpływ żywienia w okresie przedkoncepcyjnym na zdrowie przyszłej mamy i dziecka. **T3.** Wybrane choroby współistniejące z ciążą - zasady żywienia z uwzględnieniem różnorodności potrzeb wynikających z wieku i stanu zdrowia pacjentki. **T4.** Żywienie w ciąży powikłanej chorobą - cele, złożenia diety, zapotrzebowanie na składniki odżywcze – przygotowanie planu porady żywieniowej oraz wywiadu żywieniowego z uwzględnieniem różnorodności potrzeb wynikających z wieku i stanu zdrowia pacjentki. Współpraca z innymi specjalistami. **T5.** Bezpieczeństwo związane ze stosowaniem wybranych diet u kobiet w ciąży. **T6.** Żywienie w okresie laktacji. Standard opieki okołoporodowej w zakresie karmienia piersią. Skład pokarmu kobiecego, czynniki wpływającego na jego zmienność. **T7.** Prowadzenie kobiety karmiącej piersią na diecie eliminacyjnej – cele, założenia, zasadność eliminacji. **T8.** Prowadzenie edukacji żywieniowej dla kobiet w ciąży i podczas laktacji – projekt.
Efekty uczenia się dla zajęć **Wykład**	

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie wpływ czynników środowiskowych i żywieniowych na płodność.	K_W01 K_W26
E2_W	Zna i rozumie zasady żywienia oraz zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze oraz zasady suplementacji w czasie ciąży fizjologicznej, ciąży z chorobami współistniejącymi i podczas laktacji.	K_W09 K_W11
E3_U	Potrafi planować i realizować ciągłe uzupełnianie swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji, pozyskuje informacje ze źródeł opartych o Evidence Based Medicine, interpretuje je i wyciąga wnioski, jak również formułuje opinie na ich podstawie.	K_U23
E4_K	Jest gotowy do podejmowania działań zawodowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju, prezentuje postawę prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K08 K_K13
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Zna i rozumie wpływ czynników środowiskowych i żywieniowych na płodność i potrafi wykorzystać tę wiedzę podczas sporządzania zaleceń żywieniowych.	K_W05
E2_U	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia kobiety w ciąży i podczas laktacji oraz zaproponować zgodne z aktualnymi wytycznymi zasady prawidłowego żywienia.	K_U07 K_U08 K_U09
E3_U	Potrafi kształtować umiejętności prowadzenia porady dietetycznej i wywiadu żywieniowego dla kobiet w ciąży i podczas laktacji.	K_U12 K_U13 K_U18
E4_K	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z innymi specjalistami.	K_K03 K_K05 K_K07
E5_K	Student/ka posiada świadomość stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine oraz prezentuje postawę prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia	K_K01 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Kliniczny zarys chorób w pediatrii i podstawy leczenia	
Wykład	**Ćwiczenia**

Program kształcenia (treści nauczania): **T1**. Rozwój dziecka zdrowego. Dojrzewanie układu pokarmowego u dzieci. Charakterystyka zaburzeń czynnościowych przewodu pokarmowego u niemowląt. **T2.** Metody oceny stanu odżywienia w populacji pediatrycznej. Noworodki urodzone przedwcześnie i z małą masą urodzeniową. Różnice w postępowaniu żywieniowym w porównaniu z dziećmi urodzonymi o czasie **T3**. Charakterystyka produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt i dzieci. **T4.** Zaburzenia stanu odżywienia w populacji pediatrycznej – niedożywienie, nadwaga, otyłość. **T5**. Charakterystyka wybranych chorób, zaburzeń (m. in. choroby metaboliczne, nowotworowe, rzadkie, alergie, nietolerancje), najczęstsze badania diagnostyczne. **T6.** Choroby neurologiczne, zaburzenia neurorozwojowe, dieta ketogenna w neurologii. **T7**. Leczenie żywieniowe w populacji pediatrycznej – planowanie i monitorowanie leczenia żywieniowego u dzieci.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Praktyczne zastosowanie siatek centylowych i innych metod oceny stanu odżywienia u dzieci. **T2.** Praktyczne zastosowanie produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego w wybranych chorobach. **T3.** Postępowanie żywieniowe i planowanie dietoterapii u dzieci, młodzieży w wybranych chorobach, zaburzeniach. Ocena stanu odżywienia, oszacowanie zapotrzebowania energetycznego, dobór diety, współpraca z innymi specjalistami. **T4.** Model opieki nad pacjentem pediatrycznym z otyłością, alergią na białka mleka krowiego, choroby glutenozależne. **T5.** Rola żywienia w zespole nadpobudliwości psychoruchowej z deficytem uwagi (ADHD) i w ASD. **T6.** Metody leczenia żywieniowego drogą przewodu pokarmowego. Ćwiczenia z zastosowaniem fantomu do zgłębnikowania. Diety stosowane w żywieniu drogą przewodu pokarmowego. Współpraca lekarza i dietetyka.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie etiologię chorób wieku dziecięcego ze szczególnym uwzględnieniem chorób dietozależnych, Zna i rozumie wpływ wybranych chorób wieku rozwojowego na stan odżywienia.	K_W09 K_W12 K_W13 K_W26
E2_U	Potrafi zaplanować leczenie dietetyczne w oparciu o wiedzę i zebrany wywiad, potrafi zidentyfikować potrzeby i wskazać błędy żywieniowe, interpretuje je i wyciąga wnioski, formułuje opinie na ich podstawie pozyskuje informacje ze źródeł opartych o Evidence Based Medicine.	K_U08 K_U09 K_U10 K_U23
E3_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych., Jest gotowy do podejmowania działań zawodowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju, prezentuje postawę prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_K03 K_K05 K_K08 K_K12 K_K13

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady oceny żywienia i stanu odżywiania populacji pediatrycznej.	K_W09
E2_U	Student potrafi ocenić na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych stan odżywienia, potrafi zaproponować leczenie żywieniowe lub dietoterapię w zależności od problemów zdrowotnych pacjenta, wykorzystując standardy żywienia dzieci i młodzieży.	K_U07 K_U08 K_U09 K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U18
E3_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną, jest gotowy do pracy w zespole żywieniowym.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K05 K_K07 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Somatometria	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wykorzystanie somatometrii w ocenie rozwoju i stanu odżywienia. **T2.** Standardy WHO wzrastania i rozwoju dzieci. **T3.** Krzywe rozwojowe, skok pokwitaniowy. **T4.** Metody oceny wieku biologicznego i stanu odżywienia. **T5.** Istota wyboru właściwej metody oceny stanu odżywienia w dietetyce.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Przyrządy antropometryczne i urządzenia pomiarowe. **T2.** Błędy pomiarowe. **T3.**Wykorzystanie długości segmentów ciała do oceny wysokości ciała - pomiary ciała, technika wykonywania pomiarów, punkty pomiarowe, wskaźniki, różnice płciowe – interpretacja wyników. **T4.** Ocena stopnia odżywienia dzieci i młodzieży – MUAC, MUAMC, MUAMA, MUAA, MUAFA **T5.** Ocena stopnia odżywienia dorosłych – BMI, WHR, i in.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego

E1_W	Student posiada wiedzę o przydatności zastosowania somatometrii w dietetyce.	K_W01 K_W09
E2_U	Student potrafi ocenić rozwój i stan odżywienia.	K_U07 K_U16
E3_K	Kształtowanie świadomości odpowiedzialności za prawidłowe oszacowanie stanu odżywienia.	K_K01 K_K03 K_K05
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę o przyrządach antropometrycznych, zna i rozumie pojęcie błędów pomiarowych.	K_W01 K_W09
E2_U	Student potrafi wykonać prawidłowo pomiary antropometryczne z użyciem odpowiedniego przyrządu, z wykorzystaniem wzorów, aplikacji, ocenić stan odżywienia, właściwie interpretować otrzymane wyniki.	K_U07 K_U16
E3_K	Kształtowanie odpowiedzialności za wybór właściwej metody oceny stanu odżywienia w dietetyce oraz świadomości współpracy z innymi specjalistami.	K_K01 K_K03 K_K05

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Dietetyka pediatryczna	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Metody oceny stanu odżywienia w gabinecie dietetyka. Normy i siatki centylowe. Kamienie milowe rozwoju dzieci. **T2.** Żywienie naturalne niemowląt. Fizjologia procesu laktacji. Korzyści zdrowotne karmienia piersią. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego. **T3.** Żywienie sztuczne. Charakterystyka mieszanek mlecznych i produktów specjalnego przeznaczenia medycznego. **T4.** Wprowadzanie pokarmów uzupełniających. Żywność dla niemowląt i małych dzieci – analiza rynku. **T5.** Prebiotyki, probiotyki i synbiotyki w pediatrii. Analiza aktualnych wytycznych. **T6.** Diety wegańskie i wegetariańskie. Zasady suplementacji w populacji pediatrycznej.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Pomiary antropometryczne w praktyce dietetycznej – ocena stanu odżywienia w pediatrii. **T2.** Karmienie piersią jako złoty standard żywienia niemowląt. **T3.** Mleka modyfikowane do żywienia niemowląt zdrowych i chorych. Dobór odpowiedniej mieszanki mlecznej w zależności od wieku i potrzeb dziecka. **T4.** Planowanie żywienia dla dziecka w wieku poniemowlęcym, przedszkolnym i szkolnym z wybranymi chorobami. **T5.** Model opieki dietetycznej nad pacjentem pediatrycznym – wywiad pediatryczno-żywieniowy, współpraca z rodzicem i dzieckiem - projekt. **T6.** Zastosowanie diety wegańskiej i wegetariańskiej w populacji pediatrycznej.

T7. Zasady żywienia w wybranych chorobach, zaburzeniach poszczególnych układów. **T8.** Wybrane zaburzenia karmienia i odżywiania w populacji pediatrycznej. **T9.** Profilaktyka chorób dietozależnych. Edukacja żywieniowa.	**T7.** Model opieki dietetycznej nad pacjentem pediatrycznym w wybranych chorobach, zaburzeniach poszczególnych układów – ćwiczenia praktyczne, case study: oszacowanie zapotrzebowania energetycznego, wybór diety. **T8.** Zaburzenia karmienia i odżywiania w populacji pediatrycznej – postępowanie i rola dietetyka w zespole leczniczo-terapeutycznym.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie podstawowe pojęcia żywieniowe, objawy i przyczyny wybranych chorób, zasady naturalnego i sztucznego żywienia w populacji pediatrycznej.	K_W01 K_W02 K_W09 K_W10 K_W11 K_W12 K_W26
E2_U	Potrafi zaplanować leczenie dietetyczne w oparciu o wiedzę i zebrany wywiad, potrafi zidentyfikować potrzeby i wskazać błędy żywieniowe.	K_U08 K_U09 K_U10 K_U23
E3_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych.	K_K03 K_K05 K_K12

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student/ka wykorzystuje w praktyce różne sposoby oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, Student/ka opracowuje plany postępowania żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych	K_U07 K_U08 K_U09 K_U10 K_U11 K_U12 K_U18
E2_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K05 K_K07 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia

Nazwa zajęć: Leczenie dietetyczne osób dorosłych i starszych

Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Znaczenie i wpływ stanu odżywienia na przebieg chorób, zaburzeń. **T2.** Zalecenia żywieniowe w chorobach dietozależnych. **T3.** Zalecenia żywieniowe w chorobach onkologicznych. **T4.** Zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach/zaburzeniach układu nerwowego. **T5.** Zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach/zaburzeniach układu hormonalnego. **T6.** Zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach genetycznych. **T7.** Podejście interdyscyplinarne – założenia współpracy z innymi specjalistami, holistyczna opieka dietetyczna.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Metody oceny stanu odżywienia pacjenta. **T2.** Analiza i interpretacja zebranych danych – skład ciała, dziennik żywieniowy, wywiad kliniczno-żywieniowy. **T3.** Projektowanie indywidualnej dietoterapii w wybranych chorobach, zaburzeniach – określenie celów, zapotrzebowania na składniki odżywcze, przygotowanie planu żywieniowego, zalecenia. **T4.** Projektowanie ogólnych zaleceń żywieniowych dla pacjentów w ramach świadczonych usług z opieki zdrowotnej – projekt. **T5.** Edukacja i wsparcie dla rodziny, opiekunów pacjenta. **T6.** Inicjowanie współpracy Interdyscyplinarnej.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę w zakresie znaczenia i wpływu żywienia na przebieg chorób, zaburzeń.	K_W01 K_W02 K_W09
E2_W	Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia, zaleceń dla osób z chorobami, zaburzeniami.	K_W10 K_W11 K_W12 K_W13
E3_U	Student na podstawie wywiadu potrafi zidentyfikować potrzeby i wskazać błędy żywieniowe.	K_U08 K_U09 K_U10
E4_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych.	K_K03 K_K05 K_K12

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada wiedzę w zakresie prowadzenia dietoterapii pacjentów z chorobami, zaburzeniami.	K_W01 K_W02 K_W09
E2_U	Student potrafi właściwie przeprowadzić pomiary składu ciała i ocenić stan odżywienia pacjenta.	K_U07
E3_U	Student potrafi właściwie skonstruować i przeprowadzić wywiad z pacjentem, oszacować zapotrzebowanie ilościowe i jakościowe na składniki odżywcze, zaproponować zalecenia zgodne z aktualnymi wytycznymi dla danej choroby/zaburzenia.	K_U08 K_U09 K_U10
E4_U	Student potrafi wdrożyć leczenie dietetyczne oraz opracować schemat postępowania w jednostkach chorobowych, zaburzeniach dla pacjenta indywidualnego lub grupy.	K_U10 K_U13
E5_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Podstawy leczenia żywieniowego osób dorosłych i starszych	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Omówienie zagadnienia leczenia żywieniowego, przesłanek do zakwalifikowania pacjenta do leczenia żywieniowego. **T2.** Zapoznanie z definicją i typami niedożywienia, ryzykiem wystąpienia niedożywienia w warunkach domowych i szpitalnych, skutkami kacheksji, ryzykiem wystąpienia zespołu ponownego odżywienia. **T3.** Stosowanie skal oceny stanu odżywienia NRS 2002 i SGA, identyfikowanie ryzyka wystąpienia niedożywienia. **T4.** Wybór drogi podaży diety - wskazania do leczenie dojelitowego i pozajelitowego, rodzaje diet przemysłowych. **T5.** Podejście interdyscyplinarne – rola dietetyka w zespole żywieniowym, założenia współpracy z innymi specjalistami.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Metody oceny i monitorowania stanu odżywienia pacjenta w warunkach domowych i szpitalnych. **T2.** Identyfikacja niedożywienia – interwencje dietetyczne. **T3.** Rodzaje dostępów do żywienia drogą dojelitową, zasady pielęgnacji. Żywienie troficzne, **T4.** Szacowanie zapotrzebowania energetycznego w zależności od aktualnego stanu zdrowia pacjenta lub występujących chorób, zaburzeń – projekt. **T5.** Rola dietetyka w opiece nad pacjentem zespole interdyscyplinarnym w terapii zaburzeń pobierania pokarmu.

Efekty uczenia się dla zajęć Wykład		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu leczenia żywieniowego, ryzyka wystąpienia i skutków m. in. niedożywienia.	K_W01 K_W09 K_W10
E2_U	Potrafi ocenić stan odżywienia, zna charakterystykę i rodzaje diet przemysłowych.	K_U07 K_U08 K_U10
E3_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych.	K_K03 K_K05 K_K12
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Kształtowanie umiejętność przeprowadzenia oceny stanu odżywienia z zastosowaniem przyrządów i skal NRS 2002, SGA.	K_W09 K_W10
E2_U	Potrafi zidentyfikować ryzyko wystąpienia niedożywienia, zna metody podaży diety w leczeniu żywieniowym, potrafi zbilansować dietę przemysłową, zastosować w dietoterapii żywność specjalnego przeznaczenia medycznego.	K_U07 K_U08 K_U09 K_U10
E3_K	Student posiada świadomość, własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, współpracy interdyscyplinarnej.	K_K03 K_K04 K_K06 K_K12

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Zaburzenia pobierania pokarmu i dysfagia	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Fizjologia procesu połykania. **T2.** Zaburzenia połykania o podłożu neurogennym (aspiracja, penetracja, odynofagia), sposoby diagnozowania, rehabilitacji. **T3.** Zaburzenia karmienia, odżywiania – rodzaje, przyczyny.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Metody oceny i monitorowania stanu odżywienia pacjenta zaburzeniami karmienia, odżywiania. **T2.** Metody diagnostyczne, badania przesiewowe w kierunku zaburzeń połykania pomocne w praktyce dietetyka. **T3.** Metody wsparcia pacjentów z zaburzeniami połykania – adaptacyjne, kompensacyjne. **T4.** Projektowanie indywidualnej dietoterapii,

T4. Zasady leczenia dietetycznego i leczenia żywieniowego w zaburzeniach karmienia, odżywiania w wybranych chorobach, zaburzeniach. **T5.** Podejście interdyscyplinarne – założenia współpracy z innymi specjalistami.	zaleceń w wybranych chorobach, zaburzeniach z występowaniem zaburzeń dotyczących pobierania pokarmu, stosowanie ONS – projekt. **T5.** Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym w terapii zaburzeń pobierania pokarmu.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i rozumie fizjologię procesu połykania, zaburzeń pobierania pokarmu.	K_W01 K_W12
E2_U	Student zna i potrafi zastosować właściwą metodę leczenia dietetycznego w zaburzeniach pobierania pokarmu.	K_U08 K_U17
E3_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych.	K_K03 K_K05 K_K12

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie etiopatogenezą zaburzeń związanych z pobieraniem pokarmu.	K_W06
E2_U	Potrafi oszacować stan odżywienia, przeprowadzić wywiad kliniczny i żywieniowy, zdiagnozować trudności i zaprojektować zalecenia dotyczące żywienia w zaburzeniach karmienia, odżywiania, dysfagii,	K_U07 K_U08 K_U09 K_U10
E3_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Prehabilitacja i poradnictwo dietetyczne	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Rola leczenia żywieniowego w przygotowaniu do zabiegu chirurgicznego. **T2.** Żywienie pacjentów w wybranych jednostkach	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Metody oceny stanu odżywienia pacjenta. **T2.** Wywiad medyczno-żywieniowy, biochemiczne markery stanu odżywienia – analiza ryzyka

chorobowych, zaburzeniach, z wielochorobowością w okresie przedoperacyjnym. **T3.** Znaczenie i współpraca zespołu interdyscyplinarnego: dietetyka, lekarza, fizjoterapeuty, psychologa w prehabilitacji.	niedożywienia. **T3.** Zastosowanie żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w prehabilitacji. **T4.** Planowanie interwencji żywieniowej w okresie prehabilitacji – określanie zapotrzebowania na składniki odżywcze, tworzenie zaleceń żywieniowych i dotyczących stylu życia. **T5.** Edukacja żywieniowa i wsparcie pacjenta, rodziny, opiekunów w okresie prehabilitacji, leczenia, rehabilitacji. **T6.** Inicjowanie współpracy interdyscyplinarnej.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna rolę dietetyka w prehabilitacji, zna zasady żywienia pacjentów z wybranymi chorobami, zaburzeniami w okresie przedoperacyjnym.	K_W01 K_W06 K_W09 K_W10 K_W12 K_W13
E2_U	Student potrafi prawidłowo zidentyfikować potrzeby żywieniowe i wskazać na konieczność włączenia leczenia żywieniowego u pacjentów w okresie prehabilitacji.	K_U07 K_U08 K_U09
E3_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych.	K_K03 K_K05 K_K12

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student potrafi dokonać oceny stanu odżywienia oraz ocenić ryzyko niedożywienia za pomocą kwestionariusza do oceny ryzyka niedożywienia.	K_U07 K_U08
E2_U	Student potrafi właściwie skonstruować i przeprowadzić wywiad z pacjentem, ocenić stan odżywienia, oszacować zapotrzebowanie na składniki odżywcze, zaplanować interwencję żywieniową, wdrożyć odpowiednie leczenie dietetyczne u pacjenta przygotowywanego do zabiegu, w trakcie leczenia, rehabilitacji.	K_U06 K_U08 K_U09 K_U11 K_U10 K_U13
E3_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Dietetyka w chirurgii bariatrycznej	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Podstawy obesitologii i epidemiologia otyłości. **T2.** Chirurgiczne leczenie otyłości – rodzaje zabiegów i ich konsekwencje. **T3.** Niedobory pokarmowe po operacjach bariatrycznych. **T4.** Psychodietetyczne aspekty żywienia pacjentów bariatrycznych. **T5.** Dietoterapia pacjentów po operacjach bariatrycznych. **T6.** Specyfika dietoterapii w poszczególnych etapach leczenia. **T7.** Monitorowanie skuteczności leczenia bariatrycznego. **T8**.Współpraca interdyscyplinarna w chirurgii bariatrycznej.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Ocena stanu odżywienia pacjentów bariatrycznych - studium przypadku. **T2**. Postępowanie dietetyczne przed zabiegiem bariatrycznym. **T3.** Planowanie diety płynnej po operacji bariatrycznej. **T4.** Stopniowe rozszerzanie diety - ćwiczenia praktyczne. **T5.** Analiza przypadków pacjentów z niedoborami pokarmowymi. **T6.** Psychodietetyczne wsparcie pacjentów po operacjach bariatrycznych. **T7.** Zastosowanie metod symulacyjnych w planowaniu dietoterapii. **T8.** Komunikacja i współpraca w zespole interdyscyplinarnym – ćwiczenia praktyczne.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna zaawansowane zagadnienia z zakresu epidemiologii otyłości i jej konsekwencji zdrowotnych.	K_W01 K_W02
E2_U	Student posiada wiedzę i potrafi ją zastosować praktyce, dotyczącą metod chirurgicznych leczenia otyłości oraz ich wpływu na stan odżywienia pacjentów, postępowania dietetycznego i psychodietetycznego.	K_W12 K_W13
E3_K	Student ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie prowadzenia interwencji psychodietetycznych.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05 K_K12

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**

E1_U	Student potrafi ocenić stan odżywienia pacjentów bariatrycznych oraz zastosować odpowiednie interwencje dietetyczne.	K_U01 K_U05
E2_U	Student umie samodzielnie planować dietę pacjentów po operacjach bariatrycznych na różnych etapach rekonwalescencji.	K_U03 K_U06 K_U13 K_U14
E3_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Specjalność: PSYCHODIETETYKA

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Podstawy psychiatrii i nutripsychiatrii	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wprowadzenie do nutripsychiatrii – rola diety w zdrowiu psychicznym. **T2.** Zaburzenia psychiczne związane z niedoborami pokarmowymi – patofizjologia i diagnostyka. **T3.** Dieta a zaburzenia nastroju – jak składniki odżywcze wpływają na depresję i lęk. **T4.** Psychobiotyki – mikroflora jelitowa a zdrowie psychiczne. **T5.** Współczesne podejście do farmakoterapii w psychiatrii i rola suplementacji dietetycznej. **T6.** Psychodieta a zaburzenia snu – jak żywienie wpływa na jakość odpoczynku. **T7.** Terapia odżywianiem w leczeniu uzależnień – wykorzystanie diety w procesie zdrowienia. **T8.** Dieta a choroby neurodegeneracyjne – dieta w profilaktyce i leczeniu Alzheimer'a i Parkinsona. **T9.** Przewlekły stres i jego wpływ na metabolizm – konsekwencje zdrowotne i rolą diety w regulowaniu reakcji stresowych.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Ocena stanu odżywienia pacjenta psychiatrycznego – metody diagnostyczne i interpretacja wyników. **T2.** Analiza przypadków: wpływ niedoborów pokarmowych na rozwój zaburzeń psychicznych. **T3.** Badanie zależności między dietą a stanem emocjonalnym pacjentów z depresją i lękiem – warsztaty z interpretacji danych **T4.** Praktyczne aspekty wprowadzania diety terapeutycznej u pacjentów z zaburzeniami odżywiania, chorobami neurodegeneracyjnymi.

Efekty uczenia się dla zajęć **Wykład**		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**

E1_W	Student wyjaśnia zależności między stanem odżywienia, składnikami diety a funkcjonowaniem układu nerwowego i zdrowiem psychicznym.	K_W06 K_W20
E2_U	Student potrafi rozpoznać podstawowe objawy zaburzeń psychicznych oraz wyjaśnić ich znaczenie kliniczne w kontekście diagnostyki psychiatrycznej.	K_U14
E3_K	Student ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.	K_K01 K_K02 K_K03
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student wyjaśnia zależności między stanem odżywienia, składnikami diety a funkcjonowaniem układu nerwowego i zdrowiem psychicznym.	K_W06 K_W20
E2_U	Student potrafi rozpoznać podstawowe objawy zaburzeń psychicznych oraz wyjaśnić ich znaczenie kliniczne w kontekście diagnostyki psychiatrycznej.	K_U14
E3_K	Student ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie prowadzenia interwencji psychodietetycznych, świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Techniki pracy z pacjentem	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1. Ogólne** zasady pracy z pacjentem. **T2. Zasady** pracy z dzieckiem lub nastolatkiem oraz jego rodzicami. **T3.** Zasady podejścia skoncentrowanego na rozwiązaniach. **T4.** Wybrane techniki poznawczo-behawioralne w pracy z pacjentem**.**	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Zastosowanie zasad podejścia · skoncentrowanego na rozwiązaniach · w pracy z dzieckiem, nastolatkiem · i dorosłym. **T2.** Wdrażanie wybranych technik poznawczo-behawioralnych w pracy z nastolatkiem i dorosłym.
Efekty uczenia się dla zajęć Wykład	
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**

E1_W	Student posiada wiedzę w zakresie psychologicznych podstaw pracy z dorosłym pacjentem.	K_W06
E2_W	Student zna psychologiczne zasady pracy z dzieckiem lub nastolatkiem oraz jego rodzicami.	K_W06
E3_U	Student zna zasady podejścia skoncentrowanego na rozwiązaniach.	K_U14 K_U17
E4_K	Student zna i rozumie wybrane techniki poznawczo-behawioralne w pracy z pacjentem**.**	K_U14 K_U17
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_U	Student potrafi zastosować zasady podejścia skoncentrowanego na rozwiązaniach w pracy z dzieckiem, nastolatkiem i dorosłym.	K_U14 K_U17
E2_U	Student potrafi wdrożyć wybrane techniki poznawczo-behawioralne w pracę z nastolatkiem i dorosłym.	K_U14 K_U17
E3_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Diet coaching i komunikacja z pacjentem	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Coaching jako metoda wspomagająca zmianę nawyków żywieniowych. Zasady tworzenia nawyku. **T2.** Coaching zdrowia i diet coaching, jako interaktywny proces rozwoju pomocny w pracy z pacjentem. **T3.** Skuteczność coachingu. Omówienie wad i zalet stosowania diet, coachingu. **T4.** Rola diet coacha. Kompetencje trenera w procesie zmiany nawyków żywieniowych. **T5.** Komunikacja z pacjentem w procesie zmiany nawyków. Przykładowe metody pracy używane w diet coachingu. Model SMART.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Najczęstsze problemy wynikające z z niewłaściwego odżywiania. Skuteczność systemowych rozwiązań. **T2.** Jak prowadzić skuteczną sesję diet, coachingu. Przegląd aktualnych metod. **T3.** Rola motywacji w procesie zmiany nawyków. Zasady wdrażania rozwiązań pomocnych w osiąganiu celów - case study. **T4.** Ocena mocnych i słabych stron w procesie zmiany nawyków.

	T5. Cel i jego definicja. Ustalanie i formułowanie celów w procesie zmiany nawyków żywieniowych - case study. **T6.** Omówienie ćwiczeń motywujących używanych w pracy z pacjentami np. Karta pielęgnacji celów, jako metoda wspierająca zmianę nawyków żywieniowych.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i rozumie definicję i znaczenie diet coachingu.	K_W06 K_W14 K_W26
E2_U	Student zna techniki diet coachingu i potrafi je zastosować, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	K_U14 K_U17
E3_K	Student rozumie zakres swoich kompetencji zawodowych i rozumie konieczność uzupełniania swojej wiedzy i umiejętności ze źródeł opartych o Evidence Based Medicine.	K_K01 K_K03 K_K05

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna aktualne metody diet coachingu ich skuteczność.	K_W06
E2_U	Student potrafi zastosować właściwą metodę coachingu w terapii zmiany i kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych w oparciu o sylwetkę pacjenta.	K_U08 K_U13 K_U14
E3_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych, konieczność współpracy z innymi specjalistami, prezentuje postawę zrozumienia, akceptacji i szacunku wobec pacjenta i jego opiekuna.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K06 K_K12

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Wywiad psychodietetyczny i schematy żywieniowe	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania):	**Program kształcenia (treści nauczania):**

T1. Planowanie przebiegu i czasu wizyty psychodietetycznej. **T2.** Elementy składowe wywiadu psychodietetycznego. Badanie potrzeb pacjenta. **T3.** Wizyta psychodietetyczna pacjenta z zaburzeniami odżywiania. Praca z rodziną pacjenta. **T4.** Badanie motywacji i zdolności do zmiany. Dobieranie narzędzi adekwatnych do sytuacji pacjenta. **T5.**Temat głodu i sytości w pracy z pacjentem. **T6.**Metody oceny sposobu żywienia. **T7.**Style jedzenia i ich charakterystyka. **T8.** Modele wyborów żywieniowych.	**T1.** Planowanie przebiegu i czasu wizyty psychodietetycznej. Praktyczne ćwiczenia w przeprowadzaniu wizyty. **T2.** Elementy składowe wywiadu psychodietetycznego, konstruowanie autorskiego wywiadu i zaleceń z uwzględnieniem celów, potrzeb i trudności pacjenta w oparciu o EBM. **T3.** Wizyta psychodietetyczna pacjenta z zaburzeniami odżywiania, praca z rodziną pacjenta - case study. **T4.** Holistyczne zaopiekowanie pacjenta i jego opiekuna.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada wiedzę dotyczącą metod psychodietetycznych m. in wywiadu psychodietetycznego u pacjentów z różnymi problemami, zaburzeniami żywieniowymi.	K_W06 K_W13 K_W14 K_W20
E2_U	Student posiada umiejętności w zaplanowaniu i wdrożeniu indywidualnej interwencji psychodietetycznej.	K_U03 K_U06 K_U14
E3_K	Student rozumie konsekwencje podejmowanych interwencji terapeutycznych.	K_K03 K_K05 K_K12

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student potrafi właściwie zaplanować i przeprowadzić wywiad psychodietetyczny z pacjentem.	K_U13 K_U14
E2_U	Student potrafi zaplanować zalecenia dietetyczne pod kątem psychodietetycznym z uwzględnieniem zaburzeń odżywiania dla pacjenta indywidualnego lub grupy.	K_U13 K_U14 K_U17
E3_K	Student rozumie konieczność nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie założenia holistycznej opieki nad pacjentem, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Wykład/Ćwiczenia

Nazwa zajęć: Kształtowanie nawyków żywieniowych od wczesnego dzieciństwa

Wykład	Ćwiczenia
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Klasyfikacja uwarunkowań wyborów żywieniowych. **T2.** Uwarunkowania genetyczne wpływające na kształtowanie wyborów żywieniowych. **T3.** Psychologiczne uwarunkowania wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych. **T4.** Czynniki behawioralne i biologiczne wpływające na neofobię pokarmową. **T5.** Rola zmysłów w kształtowaniu preferencji żywieniowych. **T6.** Styl rodzicielski jako czynnik wpływający na kształtowanie nawyków żywieniowych i prewencja otyłości.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Żywienie w okresie ciąży i podczas laktacji - charakterystyka i wpływ poszczególnych składników diety na kształtowanie preferencji żywieniowych u dzieci. **T2.** Wpływ karmienia (karmienie piersią vs butelką) i rozszerzania diety na kształtowanie nawyków żywieniowych. **T3.** Neofobia pokarmowa – naturalny etap w rozwoju dziecka. **T4.** Psychologiczne koncepcje samoregulacji we wczesnym rozwoju. **T5.** Nutrisensoryka. Zmysły jako stymulatory zachowań żywieniowych. **T6.** Prewencja nadwagi i otyłości. Projekt.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych	K_W06 K_W14 K_W26
E2_W	Zna i rozumie wpływ prawidłowych nawyków żywieniowych na długoterminowe korzyści dla zdrowia	K_W09
E3_U	Potrafi planować i realizować ciągłe uzupełnianie swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji, pozyskuje informacje ze źródeł opartych o Evidence Based Medicine, interpretuje je i wyciąga wnioski, jak również formułuje opinie na ich podstawie.	K_U14
E4_K	Jest gotowy do podejmowania działań zawodowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju, prezentuje postawę prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia	K_K08 K_K13

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych od wczesnego dzieciństwa	K_W06
E2_U	Potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych	K_U13 K_U14

		K_U18
E3_K	Posiada świadomość znaczenia kształtowania nawyków żywieniowych oraz oceny ich wpływu na zdrowie	K_K01

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Psychodietetyka w terapii nadwagi i otyłości	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wprowadzenie do psychodietetyki – podstawowe pojęcia i założenia. **T2.** Psychologiczne mechanizmy prowadzące do nadwagi i otyłości. **T3.** Emocjonalne aspekty jedzenia – jedzenie emocjonalne. **T4.** Rola stresu w rozwoju nadwagi i otyłości. **T5.** Strategie radzenia sobie ze stresem w terapii psychodietetycznej. **T6.** Zaburzenia odżywiania i ich wpływ na masę ciała. **T7.** Niebieskie strefy długowieczności – psychodietetyczne czynniki zdrowia. **T8.** Znaczenie wsparcia społecznego w psychodietetyce.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Diagnoza psychodietetyczna – analiza przypadku. **T2.** Techniki pracy z jedzeniem emocjonalnym. **T3.** Praktyczne techniki radzenia sobie ze stresem i napięciem emocjonalnym. **T4.** Budowanie motywacji i wspieranie zmiany zachowań żywieniowych. **T5.** Terapia psychodietetyczna w zaburzeniach odżywiania. **T6.** Projektowanie interwencji psychodietetycznej. **T7.** Praca warsztatowa nad poprawą nawyków żywieniowych. **T8.** Trening umiejętności komunikacyjnych w pracy z pacjentem z nadwagą i otyłością.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna zaawansowane zagadnienia z zakresu epidemiologii otyłości i jej konsekwencji zdrowotnych.	K_W01 K_W02
E2_W	Student posiada wiedzę dotyczącą metod psychodietetycznych oraz ich wpływu na stan odżywienia pacjentów.	K_W13 K_W20
E3_W	Student rozumie psychologiczne i społeczne aspekty postępowania dietetycznego u pacjentów z nadmierną masą ciała.	K_W06 K_W14

Efekty uczenia się dla przedmiotu
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_U	Student potrafi dokonać diagnozy psychodietetycznej oraz identyfikować psychologiczne przyczyny problemów żywieniowych.	K_U01 K_U05
E2_U	Student umie samodzielnie zaplanować i wdrożyć interwencję psychodietetyczną dopasowaną do potrzeb osób z nadwagą i otyłością.	K_U03 K_U06
E3_K	Student umie samodzielnie zaplanować i wdrożyć interwencję psychodietetyczną dopasowaną do potrzeb osób z nadwagą i otyłością.	K_K02 K_K04

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Zaburzenia karmienia i odżywiania w różnych grupach wiekowych	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1**.Klasyfikacja zaburzeń karmienia i odżywiania – kryteria diagnostyczne wg. obowiązujących wytycznych. **T2.** Etiopatogeneza prototypowych zaburzeń odzywania – jadłowstręt psychiczny i bulimia psychiczna. **T3.** Etiopatogeneza innych określonych i nieokreślonych zaburzenia karmienia i odżywiania – BED, ARFID, Pica, zaburzenia przeżuwania i zwracania pokarmu, ortoreksja, pregoreksja, alkoreksja i inne. **T4.** Zaburzenia odżywiania występujące w wybranych chorobach, zaburzeniach oraz w nadwadze i otyłości. **T5.** Terapia anoreksji i bulimii. **T6.** Rola stresu i radzenia sobie w problematyce zaburzeń odżywiania. **T7.** Etyka w pracy dietetyka/psychodietetyka.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Zaburzenia karmienia i odżywiania występujące od wczesnego dzieciństwa. **T2.** Postępowanie w **z**aburzeniach odżywiania dzieci, młodzieży i dorosłych. **T3.** Dialog motywujący w pracy z pacjentem i opiekunem. **T4.** Dietoterapia **z**aburzeń odżywiania, współpraca dietetyka z pacjentem z zaburzeniami odżywiania – cele, zasady i przebieg interwencji w zależności od przyczyny powstania zaburzeń, wieku i stanu pacjenta - projekt. **T5.** Warsztat pracy psychodietetyka – strategie terapeutyczne, narzędzia, monitorowanie stanu odżywienia, zapobieganie powikłaniom. Projekt.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych.	K_W06 K_W14 K_W26

E2_W	Zna i rozumie wpływ prawidłowych nawyków żywieniowych na długoterminowe korzyści dla zdrowia.	K_W09
E3_U	Potrafi planować i realizować ciągłe uzupełnianie swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji, pozyskuje informacje ze źródeł opartych o Evidence Based Medicine, interpretuje je i wyciąga wnioski, jak również formułuje opinie na ich podstawie.	K_U14
E4_K	Jest gotowy do podejmowania działań zawodowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju, prezentuje postawę prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia	K_K08 K_K13
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym czynniki wpływające na kształtowanie nawyków żywieniowych od wczesnego dzieciństwa.	K_W06
E2_U	Potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych.	K_U13 K_U14 K_U18
E3_K	Posiada świadomość znaczenia kształtowania nawyków żywieniowych oraz oceny ich wpływu na zdrowie.	K_K01

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Interwencje psychodietetyczne w zaburzeniach odżywiania	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wprowadzenie do psychodietetyki – definicje, cele i zastosowanie w zaburzeniach odżywiania. **T2.** Psychologiczne i biologiczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania. **T3.** Znaczenie stanu odżywienia i niedoborów pokarmowych w przebiegu zaburzeń odżywiania. **T4.** Rola relacji terapeutycznej i komunikacji w pracy psychodietetyka. **T5.** Modele i strategie interwencji psychodietetycznych – podejście integracyjne. **T6.** Interwencje żywieniowe w anoreksji i bulimii psychicznej – podejście praktyczne. **T7.** Praca z pacjentem z kompulsywnym objadaniem się – strategie modyfikacji zachowań.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Analiza przypadków klinicznych – rozpoznawanie objawów i planowanie interwencji psychodietetycznej. **T2.** Ocena stanu odżywienia u osób z zaburzeniami odżywiania – praktyczne narzędzia i interpretacja wyników. **T3.** Budowanie relacji terapeutycznej i prowadzenie wywiadu psychodietetycznego (scenki, symulacje). **T4.** Tworzenie indywidualnego planu interwencji psychodietetycznej z uwzględnieniem aspektów psychologicznych i żywieniowych. **T5.** Analiza błędów i trudności w pracy z pacjentem z zaburzeniami odżywiania – omówienie przypadków i scenariuszy kryzysowych.

T8. Wsparcie pacjenta w procesie zmiany nawyków żywieniowych – techniki motywacyjne i behawioralne. **T9.** Współpraca interdyscyplinarna w leczeniu zaburzeń odżywiania – rola dietetyka i psychologa w zespole terapeutycznym.	

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zdobycie wiedzy na temat zależności między stanem odżywienia a występowaniem oraz przebiegiem zaburzeń odżywiania.	K_W01 K_W02 K_W06 K_W20
E2_K	Student ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie prowadzenia interwencji psychodietetycznych.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05 K_K12

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student wyjaśnia zależności między stanem odżywienia a występowaniem oraz przebiegiem zaburzeń odżywiania.	K_W06 K_W20
E2_U	Student rozpoznaje objawy wybranych zaburzeń odżywiania oraz interpretuje je w kontekście planowania interwencji psychodietetycznej.	K_U13 K_U14
E3_K	Student ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie prowadzenia interwencji psychodietetycznych, świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Ćwiczenia

Nazwa zajęć: Warsztat pracy psychodietetyka

Ćwiczenia

Program kształcenia (treści nauczania):
T1. Wstęp do psychodietetyki oraz rola psychodietetyka. Charakterystyka postaw pacjentów w gabinecie psychodietetyka.

T2. Określenie granic w pracy psychodietetyka – ustalenie zasad współpracy z pacjentem. **T3.** Konsultacja psychodietetyczna a poradnictwo dietetyczne - podobieństwa i różnice. **T4.** Charakterystyka pracy psychodietetycznej z osobą dorosłą. **T5.** Charakterystyka pracy psychodietetycznej z dzieckiem i jego rodziną. **T6.** Praca z pacjentem z wybranymi problemami np. nadwaga, otyłość, choroby przewlekłe. **T7.** Podejście interdyscyplinarne – założenia współpracy z innymi specjalistami, holistyczna opieka dietetyczna.

Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada wiedzę o znaczeniu podejścia psychodietetycznego, zna istotę i zakres oraz rolę psychodietetyka w procesie terapeutycznym.	K_W01 K_W02 K_W06 K_W09 K_W10
E2_U	Student potrafi przeprowadzić konsultację psychodietetyczną, właściwie skonstruować i przeprowadzić wywiad z pacjentem, oszacować zapotrzebowanie ilościowe i jakościowe na składniki odżywcze, właściwie zaprojektować proces terapeutyczny dla pacjenta w różnym wieku i z różnymi potrzebami i trudnościami.	K_U07 K_U08 K_U09 K_U10 K_U13 K_U14
E3_K	Student posiada świadomość własnych ograniczeń, stałego poszerzania aktualnej wiedzy opartej o Evidence Based Medicine, konieczności nawiązywania współpracy z innymi specjalistami, rozumie ujęcie holistyczne opieki nad pacjentem, potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, prezentuje postawę proekologiczną, prozdrowotną, prorodzinną.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K08 K_K13

Specjalność: DIETETYKA W SPORCIE

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Fizjologia wysiłku	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Podstawy biochemii i metabolizmu wysiłkowego. Wprowadzenie do fizjologii wysiłku **T2.** Podział i klasyfikacja wysiłków fizycznych **T3.** Rola układu nerwowego w wysiłku fizycznym. Synapsy nerwowe i nerwowo-mięśniowe. Potencjał czynnościowy.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Ocena stanu odżywienia i analiza składu ciała u osób aktywnych fizycznie i profesjonalnych sportowców - ćwiczenia praktyczne. **T2.** Adaptacja układu oddechowego. Spirometria - ćwiczenia praktyczne.

T4. Fizjologia mięśni - mechanizm skurczu, podział włókien mięśniowych, DOMS, hipertrofia. **T5.** Adaptacja układu oddechowego do wysiłku. Deficyt i dług tlenowy. Wentylacja nadprogowa i podprogowa. Hipoksja. **T6.** Fizjologia układu sercowo-naczyniowego. Mechanizm czynnościowego przepływu krwi w mięśniach poprzecznie prążkowanych. **T7.** Adaptacja układu szkieletowo-mięśniowego do wysiłku fizycznego. Uszkodzenie włókien mięśniowych (rabdomioliza), ból w czasie i po wysiłku fizycznym. Ból mięśni. **T8.** Wpływ braku wysiłku fizycznego na wybrane układy organizmu. Termoregulacja - trening w wysokiej i niskiej temperaturze otoczenia. Hipoksja i hiperwentylacja. **T9.** Wpływ braku wysiłku fizycznego na organizm. **T10.** Zalecenia WHO dotyczące aktywności fizycznej w różnych grupach wiekowych.	**T3.** Wybrane wskaźniku adaptacji układu sercowo-naczyniowego. Tętno spoczynkowe i maksymalne - ćwiczenia praktyczne **T4.** Kształtowanie wydolności fizycznej. Metody szacowania. **T5.** Metody oceny wydolności fizycznej - ćwiczenia praktyczne. **T6.** Zmęczenie, bolesność mięśni i przetrenowanie **T7.** Wybrane wskaźniki biochemiczne w ocenie stanu zdrowia osób aktywnych fizycznie.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu fizjologii wysiłku i elementów metabolizmu wysiłkowego, zna podział wysiłków fizycznych oraz zmiany zachodzące w organizmie w trakcie wysiłku.	K_W01 K_W09 K_W14
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie zakres wiedzy o wpływie aktywności fizycznej lub jej braku na stan zdrowia człowieka.	K_W01 K_W09 K_W12 K_W14 K_W20
E3_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym metody oceny wydolności fizycznej oraz zna aktualne zalecenia dotyczące aktywności fizycznej w zależności od wieku i stanu fizjologicznego.	K_W01 K_W09 K_W12 K_W14 K_W20
E4_U	Student potrafi ocenić poziom aktywności fizycznej oraz ocenić poziom wydolności fizycznej oraz wybrane wskaźniki adaptacji do wysiłku.	K_U01 K_U07 K_U09 K_U11 K_U13 K_U21
E5_U	Student potrafi ocenić wpływ aktywności fizycznej i jej braku na organizm człowieka, potrafi rozpoznać nieprawidłowości w tym zakresie.	K_U01 K_U07 K_U09

		K_U11 K_U13 K_U21
E6_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z promowaniem aktywności fizycznej zarówno u osób zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne.	K_K01 K_K03 K_K08 K_K09 K_K13
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu fizjologii wysiłku oraz wpływu wysiłku fizycznego i/lub jego braku na poszczególne układy organizmu	K_W01 K_W09 K_W12 K_W14 K_W20
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym metody oceny wysiłku fizycznego oraz wybrane wskaźniki oceny adaptacji do wysiłku i wydolności fizycznej	K_W01 K_W12 K_W14 K_W20
E3_U	Student potrafi ocenić wpływ wysiłku fizycznego na organizm oraz skutki jego braku w kontekście chorób cywilizacyjnych	K_U01 K_U07 K_U09 K_U11 K_U13 K_U21
E4_U	Student potrafi stosować zalecenia dotyczące aktywności fizycznej w różnych grupach wiekowych.	K_U09 K_U11 K_U13 K_U21
E5_K	Student jest gotów do propagowania zaleceń profilaktycznych związanych z wpływem wysiłku fizycznego na zdrowie wśród zróżnicowanych grup wiekowych.	K_K01 K_K03 K_K08 K_K09 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Biochemia i diagnostyka laboratoryjna w sporcie	
Wykład	**Ćwiczenia**

Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Metabolizm, anabolizm i katabolizm. Podstawowe reakcje metaboliczne zachodzące w komórkach organizmu. Utlenianie biologiczne. Rola ATP. **T2.** Pojęcie pH. Bufory komórkowe - rodzaje i funkcje. Równowaga kwasowo-zasadowa. Wartości pH komórek w zależności od rodzaju i warunków środowiska ustroju. **T3.** Budowa hemoglobiny i mioglobiny, ich rola w zaopatrzeniu tkanek w tlen, krzywa dysocjacji oksyhemoglobiny i mioglobiny. Transport gazów oddechowych. Krzywa dysocjacji oksyhemoglobiny. Efekt Bohra. Anemia - skutki fizjologiczne. **T4.** Aminokwasy i białka. Wzór ogólny, budowa, funkcje i podział. Aminokwasy egzo- i endogenne, hydroliza białek w przewodzie pokarmowym. **T5.** Przemiany aminokwasów. Cykl mocznikowy i bilans azotowy. **T6.** Budowa, funkcje i klasyfikacja enzymów. Mechanizm działania enzymów. Kinetyka reakcji enzymatycznej Michaelisa-Menten. Aktywność enzymatyczna. Koenzymy i enzymy regulatorowe. **T7.** Cukry - budowa i funkcje. Hydroliza wielocukrów i dwucukrów w przewodzie pokarmowym człowieka. Ocena glikemii w diagnostyce. **T8.** Fosforylacja glikogenu i glikoliza beztlenowa. Fosforylacje substratowe towarzyszące tej przemianie. Tworzenie NADH. Enzymy i koenzymy glikolizy. **T9.** Glikoliza tlenowa i łańcuch oddechowy. Przemiana pirogronianu w acetylo-CoA. Udział łańcucha oddechowego jako akceptora wodorów w poszczególnych etapach utleniania glukozy. **T10.** Lipoliza tłuszczów w komórce tłuszczowej oraz lipoliza tłuszczów wewnątrz-mięśniowych. Oksydacja kwasów tłuszczowych jako proces dostarczający acetylo-CoA. Ocena profilu lipidowego.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Układy buforowe krwi. Regulacja pH organizmu. Rola osocza w utrzymaniu równowagi kwasowo-zasadowej organizmu. Metody pomiaru pH roztworów. **T2.** Gospodarka kwasowo-zasadowa ustroju w aspekcie diagnostyki laboratoryjnej. Studium przypadku. **T3.** Funkcje hemoglobiny i mioglobiny w organizmie. Rola hemoglobiny w diagnostyce laboratoryjnej. Przyczyny i skutki anemii. HemoTest. **T4. W**łasności fizykochemiczne białek i aminokwasów, cykl mocznikowy. Ocena źródeł białek w żywności, reakcje charakterystyczne aminokwasów i białek. **T5. Cukry** proste i złożone - budowa, własności cukrów. Rola insuliny i glukagonu w regulacji glikemii. Skutki nieprawidłowej glikemii. Metody oznaczania stężenia glukozy. **T6.** Tłuszcze i ich metabolizm - własności fizyczne i chemiczne tłuszczów. Metody wykrywania glicerolu, reakcje charakterystyczne dla tłuszczy. Oznaczenie profilu lipidowego. **T7.** Monitorowanie chorób metabolicznych. Dyskusja nad wybranymi przypadkami chorób metabolicznych. Ocena wybranych wskaźników biochemicznych stosowanych w pracy dietetyka.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii i metabolizmu, zna przemiany energetyczne zachodzące w organizmie.	K_W01 K_W09 K_W14

E2_W	Student zna szlaki kataboliczne i anaboliczne białek, lipidów i węglowodanów oraz wpływ czynniki genetycznych i środowiskowych na metabolizm	K_W01 K_W09 K_W12 K_W14 K_W20
E3_W	Student zna mechanizmy warunkujące utrzymanie równowagi kwasowo-zasadowej i elektrolitowej organizmu oraz wskaźniki homeostazy stosowane w diagnostyce laboratoryjnej	K_W01 K_W09 K_W12 K_W14 K_W20
E4_U	Student potrafi ocenić wykonać podstawowe oznaczenia wskaźników biochemicznych oraz interpretować uzyskane wyniki.	K_U01 K_U07 K_U09 K_U11 K_U13 K_U21
E5_U	Student potrafi posługiwać się wiedzą, na temat wybranych wskaźników biochemicznych stosowane w diagnostyce laboratoryjnej w pracy dietetyka.	K_U01 K_U07 K_U09 K_U11 K_U13 K_U21
E6_K	Student jest gotowy do realizacji zadań i świadomy konsekwencji działań w pracy laboratoryjnej.	K_K01 K_K03 K_K08 K_K09 K_K13
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu biochemii i zasad funkcjonowania szlaków metabolicznych umożliwiających zaspokojenie potrzeb energetycznych organizmu.	K_W01 K_W09 K_W14 K_W20
E2_W	Student zna podstawowe markery biochemiczne stosowane w diagnostyce laboratoryjnej, wykorzystywane w pracy dietetyka.	K_W01 K_W12 K_W14
E3_U	Student potrafi scharakteryzować podstawowe zasady funkcjonowania szlaków metabolicznych umożliwiających odbudowę podstawowych substratów energetycznych (węglowodany, tłuszcze, białka).	K_U01 K_U07 K_U09 K_U11 K_U13
E4_U	Student potrafi wykonać raporty i sprawozdania z wykonanych oznaczeń biochemicznych. Potrafi stosować zalecenia dotyczące podstawowych badań profilaktycznych stosowanych w diagnostyce laboratoryjnej.	K_U09 K_U11 K_U13 K_U21

E5_K	Student jest gotów do prowadzenia edukacji zdrowotnej oraz propagowania wykonywania regularnych badań diagnostycznych w kontekście profilaktyki.	K_K01 K_K03 K_K08 K_K09 K_K13

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Żywienie i suplementacja w sporcie i rekreacji	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.**Wpływ aktywności fizycznej na zapotrzebowanie. Szacowanie zapotrzebowania i analiza składu ciała w sporcie **T2.** Zasady żywienia w sportach siłowych/sylwetkowych i w dyscyplinach wytrzymałościowych. Rola makroskładników. **T3.** Rola nawodnienia w aktywności fizycznej i regeneracji. Gospodarka elektrolitowa. **T4.** Cele treningowe i zdolności motoryczne. Wpływ żywienia na wydolność organizmu u sportowców i amatorów. **T5.** Analiza aktualnych wytycznych i stanowisk dotyczących suplementacji w sporcie. Stosowanie suplementacji w zależności od stanu fizjologicznego i dyscypliny sportowej **T6.** Żywienie w regeneracji i okresie rekonwalescencji. Zalecenia i suplementacja.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Zastosowanie w praktyce zasad prawidłowego żywienia u osób aktywnych fizycznie. Zalecenia żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych. **T2.** Ocena stanu odżywienia u osób aktywnych fizycznie i profesjonalnych sportowców. **T3.** Szacowanie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na makroskładniki w zależności od dyscypliny sportowej i celu treningowego. **T4.** Rola żywienia w osiąganiu różnych celów treningowych. Jak pracować z profesjonalnym zawodnikiem, a jak z amatorem. **T5.** Żywienie w kontekście periodyzacji treningu. Zasady żywienia w okresie regeneracji i rekonwalescencji. **T6.** Znaczenie i przegląd suplementów diety stosowanych w sporcie. Zasady stosowania wybranych suplementów diety w sporcie. Prowadzenie edukacji żywieniowej dla sportowców i profesjonalnych zawodników.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu żywienia i suplementacji w sporcie zawodowym i rekreacyjnym.	K_W01 K_W02 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna zasady postępowania żywieniowego w różnych dyscyplinach sportowych w zależności od okresu treningowego.	K_W10 K_W11 K_W19

E3_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady suplementacji osób aktywnych fizycznie w różnych okresach treningowych i w zależności od stanu zdrowia	K_W10 K_W13 K_W14 K_W19
E4_U	Student potrafi zastosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne w zależności od celu i planu treningowego.	K_U01 K_U06 K_U07 K_U10 K_U11 K_U17
E5_U	Student umie planować jadłospisy w różnych dyscyplinach sportowych i okresach treningowych u profesjonalnych zawodników i amatorów.	K_U01 K_U03 K_U07 K_U08 K_U10 K_U11
E6_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem zarówno osób zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu żywienia i suplementacji osób aktywnych fizycznie trenujących różne dyscypliny sportowe	K_W01 K_W02 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady żywienia i suplementacji osób aktywnych fizycznie w różnych okresach treningowych oraz w okresie rekonwalescencji	K_W10 K_W13 K_W14 K_W19
E3_U	Student potrafi zastosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne w zależności od celu i planu treningowego.	K_U01 K_U07 K_U08 K_U10
E4_U	Student umie planować jadłospisy w różnych dyscyplinach sportowych i okresach treningowych u profesjonalnych zawodników i amatorów.	K_U01 K_U03 K_U07 K_U08 K_U10 K_U11
E5_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem zarówno osób zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04

		K_K05

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Wykład

Nazwa zajęć: Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie

Wykład

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Wprowadzenie do medycyny sportowej i odnowy biologicznej. Znaczenie regeneracji w sporcie i aktywności fizycznej. Rola lekarzy dietetyka w procesie regeneracji.
T2. Fizjologia zmęczenia i regeneracji organizmu. Mechanizmy zmęczenia fizycznego i psychicznego. Procesy regeneracyjne w organizmie. Rola układu nerwowego i hormonalnego w odpoczynku
T3. Rola żywienia i suplementacji w regeneracji Składniki odżywcze wspomagające regenerację. Hydratacja i jej wpływ na wydolność. Suplementy wspomagające regenerację (białko, BCAA, kreatyna, adaptogeny).
T4. Metody fizykalne w odnowie biologicznej. Hydroterapia (kąpiele solankowe, kontrastowe, krioterapia). Elektroterapia (prądy TENS, mikroprądy, elektrostymulacja). Termoterapia i jej zastosowanie w sporcie.
T5. Masaż i techniki manualne w regeneracji Rodzaje masażu i ich wpływ na organizm. Automasaż i wykorzystanie wałków, piłek i innych narzędzi. Terapie manualne stosowane w sporcie.
T6. Trening regeneracyjny i aktywna odnowa. Lekkie formy aktywności jako środek regeneracyjny Stretching statyczny, dynamiczny i powięziowy oraz ćwiczenia oddechowe.
T7. Komora hiperbaryczna i jej zastosowanie w sporcie. Mechanizm działania tlenu hiperbarycznego Wskazania i przeciwwskazania do stosowania HBOT. Badania naukowe dotyczące wpływu terapii hiperbarycznej na regenerację.
T8. Sen i jego znaczenie w odnowie biologicznej Fazy snu i ich wpływ na organizm. Zaburzenia snu a regeneracja. Strategie poprawy jakości snu w sporcie.
T9. Diagnostyka zmęczenia i monitorowanie regeneracji. Testy oceniające poziom zmęczenia i przetrenowania. Subiektywne i obiektywne metody oceny regeneracji. Wykorzystanie nowoczesnych technologii (HRV, aplikacje, badania biochemiczne).

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu aktualnych metod odnowy biologicznej stosowanych w sporcie profesjonalnym i amatorskim.	K_W01 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna zasady postępowania żywieniowego i suplementacyjnego w sporcie w kontekście poprawy wydolności i wspomagania regeneracji organizmu.	K_W10 K_W11 K_W19
E3_W	Student zna metody odnowy biologicznej i terapie służące do wspomagania osób aktwynych fizycznie w okresie regeneracji.	K_W10 K_W14 K_W19

E4_U	Student potrafi zastosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne w okresie regeneracji i w kontekście odnowy biologicznej w sporcie.	K_U06 K_U10 K_U11 K_U17
E5_U	Student potrafi zaplanować zalecenia dotyczące metod odnowy biologicznej w sporcie oraz wspomagania wydolności i poprawy regeneracji u osób aktywnych fizycznie.	K_U03 K_U08 K_U10 K_U11
E6_K	Student jest gotowy do realizacji zadań i świadomy konsekwencji działań związanych z żywieniem zarówno osób aktywnych fizycznie w okresie rekonwalescencji i regeneracji.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K05

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Ćwiczenia

Nazwa zajęć: Medycyna i odnowa biologiczna

Ćwiczenia

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Wprowadzenie do medycyny sportowej i odnowy biologicznej. Znaczenie regeneracji w sporcie i aktywności fizycznej. Rola lekarzy dietetyka w procesie regeneracji.
T2. Fizjologia zmęczenia i regeneracji organizmu. Mechanizmy zmęczenia fizycznego i psychicznego. Procesy regeneracyjne w organizmie. Rola układu nerwowego i hormonalnego w odpoczynku.
T3. Rola żywienia i suplementacji w regeneracji Składniki odżywcze wspomagające regenerację. Hydratacja i jej wpływ na wydolność. Suplementy wspomagające regenerację (białko, BCAA, kreatyna, adaptogeny).
T4. Metody fizykalne w odnowie biologicznej. Hydroterapia (kąpiele solankowe, kontrastowe, krioterapia). Elektroterapia (prądy TENS, mikroprądy, elektrostymulacja). Termoterapia i jej zastosowanie w sporcie.
T5. Masaż i techniki manualne w regeneracji Rodzaje masażu i ich wpływ na organizm. Automasaż i wykorzystanie wałków, piłek i innych narzędzi. Terapie manualne stosowane w sporcie.
T6. Trening regeneracyjny i aktywna odnowa. Lekkie formy aktywności, jako środek regeneracyjny Stretching statyczny, dynamiczny i powięziowy oraz ćwiczenia oddechowe.
T7. Komora hiperbaryczna i jej zastosowanie w sporcie. Mechanizm działania tlenu hiperbarycznego Wskazania i przeciwwskazania do stosowania HBOT. Badania naukowe dotyczące wpływu terapii hiperbarycznej na regenerację.
T8. Sen i jego znaczenie w odnowie biologicznej Fazy snu i ich wpływ na organizm • Zaburzenia snu a regeneracja. Strategie poprawy, jakości snu w sporcie.
T9. Diagnostyka zmęczenia i monitorowanie regeneracji. Testy oceniające poziom zmęczenia i przetrenowania. Subiektywne i obiektywne metody oceny regeneracji. Wykorzystanie nowoczesnych technologii (HRV, aplikacje, badania biochemiczne).

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego

E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu aktualnych metod odnowy biologicznej stosowanych w sporcie profesjonalnym i amatorskim.	K_W01 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna zasady postępowania żywieniowego i suplementacyjnego w sporcie w kontekście poprawy wydolności i wspomagania regeneracji organizmu.	K_W10 K_W11 K_W19
E3_W	Student zna metody odnowy biologicznej i terapie służące do wspomagania osób aktywnych fizycznie w okresie regeneracji.	K_W10 K_W14 K_W19
E4_U	Student potrafi zastosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne w okresie regeneracji i w kontekście odnowy biologicznej w sporcie.	K_U06 K_U10 K_U11 K_U17
E5_U	Student potrafi zaplanować zalecenia dotyczące metod odnowy biologicznej w sporcie oraz wspomagania wydolności i poprawy regeneracji u osób aktywnych fizycznie.	K_U03 K_U08 K_U10 K_U11
E6_K	Student jest gotowy do realizacji zadań i świadomy konsekwencji działań związanych z żywieniem zarówno osób aktywnych fizycznie w okresie rekonwalescencji i regeneracji.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K05

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Środki i metody treningu fizycznego	
Ćwiczenia	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wprowadzenie do środków i metod treningowych. Definicja i klasyfikacja zdolności motorycznych. Podstawowe metody stosowane w treningu fizycznym. Rola periodyzacji i adaptacji organizmu **T2.** Trening siłowy – środki i metody kształtowania. Rodzaje siły (maksymalna, dynamiczna, reaktywna). Metody progresji obciążeń i periodyzacja siły. Różnice w treningu siły dla różnych dyscyplin **T3.** Trening wytrzymałościowy – środki i metody kształtowania. Podstawowe systemy energetyczne. Metody kształtowania (ciągłe, interwałowe, HIIT). Periodyzacja treningu wytrzymałościowego **T4**. Trening mocy – środki i metody kształtowania. Mechanizmy rozwijania mocy mięśniowej. Metody treningu mocy (trening balistyczny, olimpijski, plyometria). Zastosowanie treningu mocy w różnych dyscyplinach **T5.** Trening szybkości i zwinności – środki i metody kształtowania. Czynniki wpływające na szybkość i zwinność. Sprinty, starty, techniki przyspieszenia, metody rozwijania zwinności **T6.** Trening koordynacyjnych zdolności motorycznych. Rola koordynacji w sporcie i codziennym funkcjonowaniu. Metody rozwijania KZM. Nowoczesne technologie w treningu koordynacyjnym (np. VR) **T7.** Diagnostyka i monitoring w treningu fizycznym. Podstawowe testy oceniające zdolności motoryczne. Metody monitorowania postępów treningowych.	

Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu aktualnych metod odnowy biologicznej stosowanych w sporcie profesjonalnym i amatorskim.	K_W01 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna zasady postępowania żywieniowego i suplementacyjnego w sporcie w kontekście poprawy wydolności i wspomagania regeneracji organizmu.	K_W10 K_W11 K_W19
E3_W	Student zna metody odnowy biologicznej i terapie służące do wspomagania osób aktywnych fizycznie w okresie regeneracji.	K_W10 K_W14 K_W19
E4_U	Student potrafi zastosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne w okresie regeneracji i w kontekście odnowy biologicznej w sporcie.	K_U06 K_U10 K_U11 K_U17
E5_U	Student potrafi zaplanować zalecenia dotyczące metod odnowy biologicznej w sporcie oraz wspomagania wydolności i poprawy regeneracji u osób aktywnych fizycznie.	K_U03 K_U08 K_U10 K_U11
E6_K	Student jest gotowy do realizacji zadań i świadomy konsekwencji działań związanych z żywieniem zarówno osób aktywnych fizycznie w okresie rekonwalescencji i regeneracji.	K_K01 K_K03 K_K04 K_K05

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Planowanie żywienia w różnych dyscyplinach sportu	
Ćwiczenia	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Wpływ aktywności fizycznej na zapotrzebowanie. Podstawy metabolizmu mięśniowego i podstawowe systemy energetyczne. **T2.** Ocena stanu odżywienia u osób aktywnych fizycznie i profesjonalnych sportowców. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego. Podstawowe składniki pokarmowe i ich rola w wysiłku fizycznym. **T3. N**awodnienie. Równowaga wodna w sporcie. Wpływ czynności układu pokarmowego na straty wody. Hiponatremia. **T4. Z**naczenie witamin i składników mineralnych w wysiłku fizycznym. **T5.** Zastosowanie wybranych suplementów w sporcie i rekreacji. Rola suplementacji w poprawie zdolności wysiłkowych i regeneracji. **T6.** Ocena ilościowa i jakościowa diety osób aktywnych fizycznie. **T7.** Planowanie żywienia i suplementacji z uwzględnieniem masy i składu ciała u sportowców.	

T8. Planowanie żywienia w sportach siłowych i kulturystyce. Systemy energetyczne. Dobór suplementacji w zależności od celu treningowego. **T9.** Planowanie żywienia w sportach wytrzymałościowych. Dobór suplementacji w zależności od celu treningowego. **T10.** Planowanie żywienia w sportach drużynowych (szybkościowo-wytrzymałościowych). Dobór suplementacji w zależności od celu treningowego.

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu żywienia i suplementacji osób aktywnych fizycznie trenujących różne dyscypliny sportowe	K_W01 K_W02 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym, zasady żywienia i suplementacji osób aktywnych fizycznie w różnych okresach treningowych oraz w okresie rekonwalescencji	K_W10 K_W13 K_W14 K_W19
E3_U	Student potrafi zastosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne w zależności od celu i planu treningowego,	K_U01 K_U07 K_U08 K_U10
E4_U	Student umie planować jadłospisy w różnych dyscyplinach sportowych i okresach treningowych u profesjonalnych zawodników i amatorów.	K_U01 K_U07 K_U08 K_U10 K_U11
E5_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem zarówno osób zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Żywienie młodego sportowca	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Rozwój dziecka zdrowego. Ontogeneza i tor rozwojowy. Elementy biomedycznych podstaw rozwoju. Dojrzewanie. **T2.**Wpływ aktywności fizycznej lub jej braku na rozwój dzieci i młodzieży. Omówienie wpływu	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Ocena stanu odżywienia u dzieci i młodzieży o wysokim poziomie aktywności fizycznej. **T2.** Szacowanie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na makroskładniki w zależności od dyscypliny sportowej u dzieci i młodzieży.

aktywności fizycznej na rozwój poszczególnych układów organizmu. **T3.** Wpływ aktywności fizycznej na zapotrzebowanie. Szacowanie zapotrzebowania i analiza stanu odżywienia dzieci w zależności od poziomu aktywności fizycznej. **T4.** Analiza jakościowa i ilościowa diety trenujących dzieci i młodzieży. Najczęstsze błędy żywieniowe młodych sportowców. **T5.**Zasady żywienia trenujących dzieci i młodzieży. Rola makroskładników. **T6.**Rola nawodnienia w aktywności fizycznej i regeneracji. Gospodarka elektrolitowa. Ocena nawodnienia organizmu.	**T3.** Niska dostępność energii w sporcie i wpływ niedoborów składników pokarmowych na zaburzenia rozwojowe i zdrowie dzieci i młodzieży **T4.** Ocena jakościowa i ilościowa żywienia trenujących dzieci i młodzieży. Studium przypadku. **T5.** Zasady żywienia dzieci i młodzieży w zależności od poziomu aktywności fizycznej i w różnych dyscyplinach sportowych. **T6.** Planowanie żywienia i suplementacji u trenujących dzieci. **T7.**Otyłość oraz regulacja masy ciała i dzieci i młodzieży. Rola aktywności fizycznej i żywienia w normalizacji masy ciała. **T8.** Kształtowanie postaw prozdrowotnych. Rola i prowadzenie edukacji żywieniowej w grupie dzieci i młodzieży. Profilaktyczna rola aktywności fizycznej.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu rozwoju dzieci i młodzieży.	K_W01 K_W02 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna zalecenia żywieniowe i systematyzuje wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego żywienia dzieci w różnych przedziałach wiekowych z uwzględnieniem poziomu aktywności fizycznej.	K_W10 K_W11 K_W19
E3_W	Student zna skutki nieprawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wpływ błędów żywieniowych na zaburzenia wzrostu i rozwoju.	K_W10 K_W13 K_W14 K_W19
E4_U	Student potrafi zastosować zalecenia żywieniowe i suplementacyjne dla dzieci z nadwagą i otyłością o różnym poziomie aktywności fizycznej.	K_U06 K_U07 K_U10 K_U11 K_U17
E5_U	Student umie planować edukację zdrowotną oraz planować jadłospisy dla dzieci i młodzieży uprawiających różne dyscypliny sportowe.	K_U03 K_U07 K_U10 K_U11
E6_K	Student jest gotowy do podejmowania działań zawodowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju, prezentuje postawę prozdrowotną i proekologiczną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia	K_K01 K_K03 K_K04 K_K13

Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna biologiczne aspekty rozwoju dzieci i młodzieży oraz zasady żywienia dzieci i młodzieży o różnym poziomie aktywności fizycznej.	K_W01 K_W02 K_W09 K_W10
E1_W	Student posiada wiedzę z zakresu żywienia i suplementacji dzieci i młodzieży aktywnych fizycznie trenujących różne dyscypliny sportowe	K_W10 K_W13 K_W14 K_W19
E3_U	Student potrafi rozpoznać najczęstsze błędy żywieniowe dzieci i młodzieży oraz wskazać ich niekorzystne skutki zdrowotne.	K_U01 K_U07 K_U10
E4_U	Student umie planować jadłospisy oraz zalecić suplementację dla dzieci i młodzieży o różnym poziomie aktywności fizycznej.	K_U01 K_U07 K_U08 K_U10 K_U11
E5_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem dzieci i młodzieży zdrowych jak i mających różne problemy zdrowotne, posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z innymi specjalistami.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć do wyboru	Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Psychologiczne aspekty żywienia w sporcie oraz zaburzenia odżywiania	
Ćwiczenia	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Zdrowe nawyki i zasady prawidłowego żywienia u osób aktywnych fizycznie. Zalecenia żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych. **T2.** Psychologiczne aspekty żywienia osób aktywnych fizycznie i sportowców. **T3.** Ocena żywienia sportowca. Najczęstsze błędy w żywieniu osób aktywnych fizycznie. **T4.** Skutki zdrowotne i sportowe nieprawidłowego żywienia. Problem niskiej dostępności energii w sporcie. Zaburzenia miesiączkowania. **T6.** Zaburzenia odżywiania w sporcie. Przyczyny, objawy, zasady postępowania. Przegląd dyscyplin z wymogami dotyczącymi sylwetki i masy ciała. **T7.** Zasady prowadzenia skutecznej edukacji żywieniowej dla sportowców i profesjonalnych zawodników.	
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia	

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu dietetyki sportowej z uwzględnieniem psychologicznych aspektów żywienia.	K_W02 K_W09 K_W10
E2_W	Student zna zasady postępowania żywieniowego w populacji o różnym poziomie aktywności fizycznej oraz u sportowców cierpiących na zaburzenia odżywiania.	K_W10 K_W11 K_W19
E3_W	Student zna psychologiczne podstawy kształtowania nawyków żywieniowych oraz zna skutki zdrowotne nieprawidłowego żywienia sportowców.	K_W10 K_W14 K_W19
E4_U	Student potrafi wykonać ocenę jakościową diety sportowca, zidentyfikować nieprawidłowości w żywieniu oraz rozpoznać objawy zaburzeńodżywiania u sportowców.	K_U06 K_U10 K_U11 K_U17
E5_U	Student potrafi zastosować odpowiednie techniki psychologiczne w pracy ze sportowcami oraz potrafi dopasować zalecenia żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych.	K_U03 K_U08 K_U10 K_U11
E6_K	Student jest gotowy do realizacji zadań związanych z żywieniem zarówno osób zdrowych jak i cierpiących na zaburzenia odżywiania.	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05

D. Grupa zajęć inne wymagania

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Technologie informacyjne	
Ćwiczenia	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Pojęcia hardware, komputera, urządzeń mobilnych oraz pojęcia urządzeń peryferyjnych. Zależności, które mogą wpłynąć na wydajność urządzeń i pracę użytkownika. Pojęcia software, obejmującego stosowanie wybranych aplikacji oraz oprogramowania w ramach systemów operacyjnych. **T2.** Pojęcia: Techniki Informacyjne i Komunikacyjne - ICT, wraz z przykładami zastosowania w życiu codziennym. Problematyka bezpieczeństwa i higieny pracy z ICT. **T3.** Problematyka prawna dotycząca użytkowania komputera w sieci. Podstawy zagadnień sieci komputerowych oraz metod łączenia się z siecią internetową. **T4.** Definiowanie systemu operacyjnego. Przegląd wybranych systemów operacyjnych Narzędzia systemowe służące czynnościom serwisowym i diagnostycznym, oraz oprogramowanie narzędziowe i użycie ich do konfiguracji i analiz systemu.	

T5. Praca z obszernym dokumentem w Microsoft Word. Interfejs i podstawowa nawigacja w dokumencie. Podstawy edycji dokumentu, formatowanie akapitów
T6. Podział dokumentu na sekcje. Tworzenie spisów treści. Tworzenie spisów rysunków i tabel
T7. Zasady tworzenia prezentacji multimedialnych w Power Point. Interfejs i przegląd multimediów do wykorzystania w prezentacjach. Osadzanie obiektów różnego typu w slajdach
T8. Osadzanie w slajdach obiektów multimedialnych. Nagrywanie i dodawanie do slajdu dźwięków. Dodawanie i formatowanie przycisków interakcji. Sposoby publikacji prezentacji w wybranych serwisach internetowych
T9. Praca z arkuszami kalkulacyjnymi i zapisywanie ich w różnych formatach – Microsoft Excel. Korzystanie z wbudowanych opcji systemu pomocy w celu zwiększenia wydajności pracy. Kolumny, wiersze i komórki. zaznaczanie, modyfikacja, wstawianie, usuwanie.
T10. Wprowadzanie danych do komórek, serie danych z wykorzystaniem autowypełniania. Formatowanie liczb i tekstu w arkuszach. Tworzenie formuł matematycznych i korzystanie ze standardowych funkcji wbudowanych w aplikację.
T11. Wybieranie, tworzenie i formatowanie wykresów będących ilustracją informacji liczbowych w arkuszu. Rozpoznawanie błędów w formułach i dostosowywanie ustawień strony.
T12. Usługi internetowe. Komunikacja z wykorzystaniem sieci internetowej: - podstawy teorii sieci komputerowych i Internetu. Najważniejsze protokoły sieciowe oraz metody dostępu do zasobów sieciowych. Podstawy pracy z przeglądarkami internetowymi
T13. Nawigacja w zasobach internetowych. Zagrożenia związane z dostępem do sieci. Praktyczne aspekty pracy z pocztą elektroniczną. Praca z kalendarzem on-line.
T14. Praca w chmurze. Dropbox, Google Dysk, One Drive. SharePoint - praca grup użytkowników na jednym dokumencie. Czym jest Azure, AWS i Google Cloud?
T15. Bezpieczeństwo w sieci. Programy antywirusowe. Ransomware. Backup danych. Menedżer haseł. Oprogramowanie VR – Company (Un)Hacked.

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student prawidłowo definiuje terminologię z zakresu technologii informacyjnych, edytorów tekstu i arkuszy kalkulacyjnych.	K_W16 KW_23 KW_24
E2_W	Student zna elementy systemu komputerowego (sprzęt, oprogramowanie, sieć, bazy danych)	K_W16 KW_23 KW_24
E3_U	Student potrafi korzystać z podstawowych programów komputerowych, pozyskiwać i gromadzić informacje, tworzyć dokumentacje związaną z pracą zawodową używając edytorów tekstu, arkuszy kalkulacyjnych czy programów pocztowych.	K_U16 K_U23 K_K01 K_K11
E4_K	Student potrafi korzystać z portali społecznościowych, czatów, komunikatorów, forów dyskusyjnych i innych narzędzi internetowych w sposób odpowiedzialny i nie naruszający autorytetu nauczyciela. Wykorzystuje oprogramowanie w zakresie organizacji pracy biurowej w placówce medycznej.	K_U16 K_U23 K_K01 K_K11

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Zarządzanie zespołem	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Wprowadzenie do zarządzania zespołem – pojęcie zespołu i grupy, czynniki funkcjonowania zespołu oraz wielopoziomowe uwarunkowania efektywności pracy zespołowej. **T2** Fazy rozwoju zespołu oraz rola lidera na poszczególnych etapach cyklu życia zespołu. **T3** Role w zespole i struktura zespołu – znaczenie ról formalnych i nieformalnych oraz dopasowania ról do kompetencji członków zespołu. **T4** Dysfunkcje pracy zespołowej – przyczyny, konsekwencje oraz rola lidera w zapobieganiu i ograniczaniu problemów zespołowych. **T5** Komunikacja i zaufanie w pracy zespołowej jako fundament efektywnego funkcjonowania zespołu.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1** Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym ochrony zdrowia- zakres odpowiedzialności, współzależności ról oraz miejsce dietetyka w strukturze zespołu specjalistów. **T2** Współpraca i komunikacja wewnątrzzespołowa w środowisku ochrony zdrowia- przepływ informacji pomiędzy specjalistami, bariery komunikacyjne oraz ich wpływ na spójność działań zespołu. **T3** Problemy i dysfunkcje pracy zespołowej w zespołach z udziałem dietetyka – konflikty kompetencyjne, niejasny podział ról, odpowiedzialność zespołowa oraz działania dietetyka w sytuacjach problemowych.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia, mechanizmy oraz uwarunkowania funkcjonowania zespołu, w tym role zespołowe, fazy rozwoju zespołu oraz czynniki wpływające na efektywność pracy zespołowej**.**	K_W16 K_W18
E2_W	Student zna i rozumie zasady funkcjonowania zespołów interdyscyplinarnych w ochronie zdrowia, w szczególności zakres odpowiedzialności i współzależności ról członków zespołu z udziałem dietetyka.	K_W14 K_W18

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E3_U	Student potrafi analizować funkcjonowanie zespołu oraz własną rolę w zespole, identyfikować podstawowe problemy i dysfunkcje pracy zespołowej oraz wskazywać możliwe sposoby ich ograniczania.	K_U22 K_U23

E4_U	Student potrafi stosować adekwatne sposoby współpracy i komunikacji w zespołach interdyscyplinarnych w środowisku zawodowym dietetyka.	K_U11 K_U17
E5_K	Student jest gotów do odpowiedzialnego uczestnictwa w pracy zespołowej, respektowania zasad współpracy w środowisku ochrony zdrowia	K_K03
E6_K	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej roli i zachowań w zespole oraz do podejmowania działań sprzyjających efektywnej współpracy zespołowej.	K_K01 K_K07

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć inne wymagania	Laboratorium

Nazwa zajęć: Sztuczna inteligencja w naukach medycznych i naukach o zdrowiu

Laboratorium

Program kształcenia (treści nauczania):

T1.Wprowadzenie do sztucznej inteligencji w dietetyce
T2.Analiza danych żywieniowych z wykorzystaniem AI
T3.Personalizacja planów żywieniowych z wykorzystaniem AI
T4.Wsparcie diagnostyki dietetycznej z pomocą AI
T5.AI w monitorowaniu postępów pacjenta
T6. Wykorzystanie modeli językowych (LLM) w praktyce dietetycznej
T7. Tworzenie własnych narzędzi AI w dietetyce
T8. Przykłady zastosowania AI w dietetyce klinicznej
T9.Ocena jakości i wiarygodności narzędzi AI
T10.Przyszłość AI w dietetyce i zdrowiu publicznym

Efekty uczenia się dla zajęć
Laboratorium

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i rozumie podstawowe zasady działania oraz możliwości zastosowania sztucznej inteligencji w dietetyce, w tym narzędzi opartych na analizie danych, modelach językowych (LLM) i systemach wspomagania decyzji dietetycznych.	K_W08 K_W16
E2_U	Student potrafi wykorzystać wybrane narzędzia AI i aplikacje cyfrowe do analizy danych żywieniowych, personalizacji planów dietetycznych, interpretacji wyników diagnostycznych oraz oceny jakości i wiarygodności informacji generowanych przez systemy sztucznej inteligencji.	K_U02 K_U16
E3_K	Student jest gotów do krytycznej oceny wyników uzyskiwanych z wykorzystaniem technologii AI, odpowiedzialnego stosowania narzędzi sztucznej inteligencji w praktyce dietetycznej oraz do pracy zespołowej nad projektami z zakresu nowoczesnych technologii w zdrowiu i żywieniu człowieka.	K_K01 K_K03 K_W23

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć inne wymagania	Wykład

Nazwa zajęć: Ochrona danych osobowych

Wykład

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Prawo do prywatności. Rozwój idei ochrony danych. Regulacje krajowe i międzynarodowe dotyczące ochrony danych osobowych.
T2. Zakres przedmiotowy ochrony danych osobowych. Pojęcia z zakresu ochrony danych osobowych.
T3. Zakres podmiotowy ochrony danych osobowych. Podmioty obowiązku. Podmioty publiczne a prywatne. Administrator danych. Przetwarzający. Odbiorca
T4. Zasady przetwarzania danych osobowych. Przesłanki przetwarzania danych.
T5. Prawa osoby, której dane dotyczą.
T6. Przekazywanie danych osobowych do państw trzecich lub organizacji międzynarodowych
T7. Obowiązki Administratora danych. Inspektor Ochrony Danych Osobowych. Odpowiedzialność podmiotów przetwarzających dane osobowe.
T8. Niezależne organy nadzorcze
T9. Środki ochrony prawnej, odpowiedzialność i sankcje
T10.Przepisy dotyczące szczególnych sytuacji związanych z przetwarzaniem
T11. Dokumentacja ochrony danych osobowych

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i prawidłowo definiuje terminologię z zakresu ochrony danych osobowych.	K_W21 K_W23
E2_W	Student wymienia, charakteryzuje prawne instytucje ochrony danych osobowych.	K_W21 K_W23
E3_W	Student zna szczegółowo procedury stosowania regulacji prawnych z zakresu ochrony danych osobowych.	K_W23 K_W21 K_W20
E4_U	Student umie samodzielnie generować prawidłowe rozwiązania problemów prawnych z zakresu ochrony danych osobowych i prognozować przebieg ich rozwiązywania.	K_U19
E5_K	Student dąży do poszerzania zakresu wiedzy dotyczącej ochrony danych osobowych	K_K01 K_K12

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć inne wymagania	Wykład

Nazwa zajęć: Prawo własności intelektualnej

Wykład

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Wprowadzenie do prawa własności intelektualnej. Pojęcie dóbr niematerialnych oraz własności i intelektualnej. Zasada terytorialności. Rys historyczny ochrony własności intelektualnej.
T2. Przedmioty ochrony prawa autorskiego. Pojęcie utworu, jako przedmiotu ochrony prawa autorskiego. Przykłady różnych rodzajów utworów. Dzieła zbiorowe. Zbiory dzieł. Utwory współautorskie. Utwór audiowizualny. Programy komputerowe.
T3. Przedmiot praw pokrewnych.Charakterystyka prawa do artystycznych wykonań, prawo do fonogramów, prawa do wideogramów, prawa do nagrań radiowych i telewizyjnych, prawo do pierwszych wydań oraz wydań naukowych i krytycznych.
T4. Podmioty praw autorskich i praw pokrewnych. Twórca, utwory współautorskie samoistne i niesamoistne. Twórczość pracownicza. Podmioty uprawnione z tytułu praw pokrewnych. Autorskie prawa osobiste. Autorskie prawa majątkowe. Czas trwania ochrony.
T5. Dozwolony użytek chronionych utworów. Umowy prawa autorskiego. Dozwolony użytek osobisty (prywatny). Dozwolony użytek publiczny. Zasada wolności kontraktowej i jej ograniczenia. Prawo rozporządzenia prawem autorskim. Rodzaje licencji, umowa licencyjna - pojęcie, strony, czas trwania, zakres obowiązywania.
T6. Ochrona praw autorskich i praw pokrewnych. Środki niemajątkowe ochrony dóbr osobistych twórcy; sankcje majątkowe. Osoby uprawnione. Roszczenia w razie naruszenia majątkowych praw autorskich i praw pokrewnych. Odpowiedzialność karna.
T7. Wprowadzenie do prawa własności przemysłowej. Pojęcie własności przemysłowej, źródła regulacji. Prawa autorskie a prawa własności przemysłowej. Organizacje zajmujące się prawem własności przemysłowej. Przedmiot ochrony prawa własności przemysłowej. Wynalazki, wzory użytkowe i przemysłowe, znaki towarowe, oznaczenia geograficzne, znaki towarowe i topografie układów scalonych. Zasady dotyczące projektów racjonalizatorskich.
T8. Ochrona własności przemysłowej. Procedura i przesłanki uzyskania patentu, prawa ochronnego i prawa z rejestracji; opłaty, czas ochrony. Organy udzielające praw własności przemysłowej. Urząd Patentowy RP. Polska Izba Rzeczników Patentowych.
T9. Środki cywilne i karne związane z naruszeniem praw własności przemysłowej. Odpowiedzialność cywilna i karna.
T10. Czyny nieuczciwej konkurencji. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym
Omówienie czynów nieuczciwej konkurencji. Środki ochrony cywilnej i karnej. Agresywne praktyki rynkowe. Wprowadzające w błąd praktyki rynkowe. Środki ochrony cywilnej
i karnej przed nieuczciwymi praktykami rynkowymi.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna, w stopniu zaawansowanym i rozumie terminologię z zakresu prawa, w tym prawa własności intelektualnej.	K_W20 K_W21
E2_W	Student zna, na poziomie zaawansowanym, sposoby i metody zdobywania wiedzy o aktualnym stanie prawnym dotyczącym własności intelektualnej.	K_W20 K_W21

E3_W	Student posiada znajomość metod interpretacji tekstu normatywnego.	K_W01 K_W19 K_U23
E4_U	Student posługuje się normami i zasadami prawnymi w celu rozwiązywania konkretnych problemów dotyczących naruszeń prawa własności intelektualnej.	K_U01 K_U19
E5_K	Student ma świadomość konieczności uzupełniania swojej wiedzy i umiejętności w zakresie nauk prawnych.	K_K01

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Wykład
Nazwa zajęć: Podstawy ekonomii i zarządzania w ochronie zdrowia	
Wykład	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Podstawy zarządzania w ochronie zdrowia. **T2** Globalne systemy ochrony zdrowia - rodzaje i zastosowanie. **T3** Organizacja systemu ochrony zdrowia w Polsce **T4** Podstawy ekonomii i marketingu usług zdrowotnych **T5** Jakość w ochronie zdrowia	
Efekty uczenia się dla zajęć Wykład	

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Posiada podstawową wiedzę z zakresu ekonomii i nauki o zarządzaniu w ochronie zdrowia.	K_W20
E2_W	Zna zasady funkcjonowania systemów ochrony zdrowia w Polsce i na świecie.	K_W14
E3_U	Potrafi stosować podstawowe zasady marketingu usług medycznych.	K_U19 K_U05
E4_U	Umie oceniać usługi diagnostyczne w aspekcie ich jakości.	K_U19 K_U05
E5_K	Jest gotowy do organizacji i realizacji własnego programu rozwoju zawodowego.	K_K01

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Wykład
Nazwa zajęć: Etyka z elementami bioetyki	
Wykład	

Program kształcenia (treści nauczania):
T1. Pojęcie etyki oraz jej rodzaje.
T2.Etyka w pracy dietetyka.
T3. Zasady etycznego postępowania w firmie/organizacji - Zasady etyki medycznej (wg Childressa i Beauchampa).
T4.Idea tolerancji a praca dietetyka: religijne i kulturowe odrębności dietetyczne pacjenta/klienta.
T5. Społeczna odpowiedzialność firm.
T6.Bioetyka – wprowadzenie.
T7. Etyka badań naukowych.
T8. Przestrzeganie praw pacjenta, jako powinność moralna dietetyka.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna w stopniu zaawansowanym i prawidłowo definiuje terminologię z zakresu etyki i etyki w pracy dietetyka. Student zna w stopniu zaawansowanym i charakteryzuje istotę podejmowania decyzji etycznych i rozwiązywania dylematów moralnych w pracy dietetyka.	K_W14 K_W23
E2_U	Student potrafi dokonać krytycznej analizy działań etycznych lub ich braku pomiędzy oferującymi a korzystającymi z usług dietetycznych. Student potrafi pracować samodzielnie i w zespole, efektywnie realizując zadania z zakresu przestrzegania etyki w firmie na różnych szczeblach organizacji.	K_U14 K_U21 K_U23
E3_K	Student dąży do permanentnego poszerzania zakresu wiedzy dotyczącej etyki w pracy dietetyka, mając świadomość jej istotnej roli w funkcjonowaniu organizacji. Student jest świadomy etycznej strony pracy dietetyka.	K_K01 K_K10

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć inne wymagania	Ćwiczenia

Nazwa zajęć: Trening adaptacyjny

Ćwiczenia

Program kształcenia (treści nauczania):
T1. Grupa: rodzaje, cele normy, zadania. Role przyjmowane przez jej członków.
T2. Samopoznanie i cele życiowe.
T3. Asertywność w relacji z innymi.
T4. Komunikacja werbalna i niewerbalna.
T5. Sposoby rozwiązywania konfliktów. Strategie i style negocjacji.
T6. Autoprezentacja i wystąpienia publiczne.
T7. Stres, metody radzenia sobie ze stresem.

Efekty uczenia się dla zajęć
Ćwiczenia

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Rozumie prawidłowości zachowań organizacyjnych, współpracy i komunikacji interpersonalnej, zna uwarunkowania powstawania konfliktów międzykulturowych oraz metody ich rozwiązywania.	K_W06
E2_U	Posiada umiejętność skutecznego komunikowania się, negocjowania i przekonywania oraz obrony własnych poglądów.	K_U17
E3_K	Potrafi pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym kierować małym zespołem uwzględniając specyfikę współpracy w zróżnicowanym zespole.	K_K03 K_K07

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Wykład

Nazwa zajęć: Przedsiębiorczość

Wykład

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Pojęcie i istota przedsiębiorczości. Przedsiębiorczość w różnych ujęciach teoretycznych.

T2. Determinanty przedsiębiorczości.

T3. Typy przedsiębiorczości i organizacji przedsiębiorczych

T4. Innowacje i innowacyjność

T5. Cechy osoby i organizacji przedsiębiorczej

T6. Planowanie przedsięwzięć gospodarczych

T7. Przedsiębiorczość, jako proces

T8. Marketing a rozwój przedsiębiorczości

T9. Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna koncepcje i narzędzia kooperacji i konkurencji między systemami gospodarczymi i przedsiębiorstwami, a także potrafi uzasadnić znaczenie społecznej odpowiedzialności biznesu. Rozpoznaje zachowania organizacji w ujęciu kulturowym oraz w odniesieniu do wybranych obszarów aktywności człowieka. Zna na poziomie pogłębionym podstawowe koncepcje strategiczne oraz budowę strategii przedsiębiorstw	K_W17
E2_U	Posiada umiejętność samodzielnego podejmowania działalności gospodarczej i doradztwa w zakresie tworzenia nowych podmiotów. Potrafi dobierać i zarządzać zasobami organizacji, w tym zasobami ludzkimi, w celu skutecznej i efektywnej realizacji procesu kierowania	K_U19

E3_K	Jest przygotowany do samodzielnego i krytycznego uzupełniania wiedzy i umiejętności w obszarach interdyscyplinarnych.	K_K01
E4_K	Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.	K_K11

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć do wyboru	**Forma zajęć:** Wykład/Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Pedagogika ogólna	
Wykład	**Ćwiczenia**
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Język pedagogiki – próba budowania systemu kategorialnego współczesnego ujęcia w naukach społecznych w kontekście mapy pojęciowej pedagogiki tradycyjnej. **T2.** Zmiany relacji pomiędzy teorią a praktyką edukacyjną. **T3.** Wielość współczesnych pedagogii i zróżnicowania ich recepcji. Innowacje pedagogiczne w obszarze wychowania przedszkolnego i edukacji wczesnoszkolnej. **T4.** Edukacja, jako konstytutywne pojęcie pedagogiki - demistyfikacja stereotypów w myśleniu o edukacji, pedagogice, nauczycielu edukacji przedszkolnej i wczesnoszkolnej. **T5.** Mapa współczesnych celów wychowania, metod, materiałów dydaktycznych. **T6.** Aksjologiczne problemy wychowania. **T7.** Klasyczne i współczesne teorie wychowania i kształcenia oraz ich wartości aplikacyjne. **T8.** Zarys genezy i rozwoju naukowej teorii wychowania. **T9.** Znani pedagodzy i ich poglądy.	**Program kształcenia (treści nauczania):** **T1.** Klasyfikacje nauk pedagogicznych. **T2.** Zmiany relacji między teorią a praktyką edukacyjną w kontekście ewolucji tożsamości pedagogiki. **T3.** Pedagogika na mapie paradygmatów i teorii. **T4.** Przedmiot badań i system pojęciowy współczesnej pedagogiki. Wychowanie, kształcenie, edukacja – pojęcia, znaczenia, dylematy. **T5.** Struktura i style myślenia pedagogicznego a typowe pytania pedagogiczne. **T6.** Podstawowe procesy edukacji i ich struktura; główne instytucje wychowania i kształcenia. **T7.** Cele i metody wychowania. **T8.** Rola podstawowych środowisk wychowawczych w procesie wychowania.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student /-ka wymienia i definiuje terminy używane w pedagogice ogólnej.	K_W02
E2_W	Student/-ka wskazuje na źródła pedagogiki ogólnej i jej miejsce w systemie nauk.	K_W02

E3_U	Student/-ka potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę teoretyczną w sposób refleksyjny i krytyczny, poprawnie konstruować rozbudowane ustne i pisemne wypowiedzi dotyczące różnych zagadnień pedagogicznych.	K_U14
E4_K	Student/-ka jest gotowy/-wa do prowadzenia zindywidualizowanych działań pedagogicznych w aspekcie planowania pracy pedagogicznej.	K_K01
E5_K	Student/-ka jest gotowy/-wa do refleksji, w tym krytycznej oceny, odnośnie do poziomu swojej wiedzy i umiejętności z zakresu pedagogiki ogólnej oraz wykazywania umiejętności uczenia się i doskonalenia własnego warsztatu pedagogicznego.	K_K01
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	**Opis efektu uczenia się**	**Odniesienie efektu do efektu kierunkowego**
E1_W	Student/-ka zna zasady projektowania i prowadzenia badań w pedagogice, a w szczególności podejmowane w jej ramach główne problemy badawcze, stosowane typowe metody, techniki i narzędzia badawcze; podstawowe kwestie teoretyczne dotyczące znaczenia paradygmatów w naukach społecznych, z uwzględnieniem specyfiki uprawiania badań pedagogicznych.	K_W19 K_W20
E2_W	Student/-ka zna klasyczne i współczesne teorie rozwoju człowieka, wychowania, uczenia się i nauczania lub kształcenia oraz ich wartości aplikacyjne, a także potrafi je krytycznie oceniać i twórczo z nich korzystać.	K_W02
E3_U	Student/-ka potrafi interpretować działalność nauczycieli w kontekstach jej prowadzenia z wykorzystaniem posiadanej wiedzy w zakresie pedagogiki i psychologii, charakteryzować swoistość działania pedagogicznego, a także prezentować własne pomysły, wątpliwości i sugestie poparte rozbudowaną argumentacją teoretyczną.	K_U14
E4_K	Student/-ka jest gotów/-wa do doceniania znaczenia pedagogiki dla rozwoju osoby i prawidłowych więzi w środowiskach społecznych.	K_K01
E5_K	Student/-ka jest gotów/-wa do nabywania wiedzy z zakresu pedagogiki i budowania warsztatu pracy nauczyciela dziecka w wieku przedszkolnym i ucznia w młodszym wieku szkolnym.	K_K01
E6_K	Student/-ka jest gotów/-wa do podejmowania wyzwań zawodowych i osobistych oraz indywidualnych i zespołowych działań profesjonalnych w zakresie opieki i wychowania dziecka lub ucznia.	K_K04 K_K08

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Wykład
Nazwa zajęć: BHP z elementami ergonomii pracy	
Wykład	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Zasady BHP i związane z nimi uregulowania prawne.	

T2. Wypadek przy pracy, wypadek w drodze do/z pracy, zdarzenie potencjalnie wypadkowe, obowiązki, postępowanie powypadkowe, sposoby analizy, przyczyny, regulacje prawne.
T3. Choroby zawodowe, parazawodowe, przyczyny, zapobieganie i statystyki.
T4. Sposób i tryb postępowania dotyczący zgłaszania podejrzenia, rozpoznania, stwierdzenia choroby zawodowej, z uwzględnieniem procedur odwoławczych.
T5. Ergonomia i jej znaczenie dla organizacji bezpiecznych stanowisk pracy.
T6. Ergonomiczne działania korekcyjne i koncepcyjne, wykorzystywane metody i narzędzia.
T7. Przyczyny i skutki obciążenia układu mięśniowo-szkieletowego.
T8. Ergonomiczne rozwiązania na rzecz poprawy warunków pracy, bezpieczeństwa i zdrowia pracowników.

Efekty uczenia się dla zajęć
Wykład

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna zasady i uregulowania prawne związane z BHP, w tym posiada wiedzę z zakresu wypadków i chorób zawodowych	K_W22
E2_W	Student zna zasady ergonomicznej organizacji stanowisk pracy.	K_W22
E3_U	Student potrafi stosować zasady BHP, wykorzystuje przy tym regulacje prawne dotyczące BHP w pracy dietetyka.	K_U01 K_U03
E4_U	Student umie wprowadzić ergonomiczne rozwiązania na stanowisku pracy dietetyka.	K_U01 K_U18
E5_K	Student jest świadom potrzeby zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy na swoim stanowisku pracy.	K_K12

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć inne wymagania	**Wykład**

Nazwa zajęć: Bezpieczeństwo

Wykład

Program kształcenia (treści nauczania):
T1. System bezpieczeństwa RP: Pojęcie bezpieczeństwa (personalne, wewnętrzne, międzynarodowe, globalne). Położenie geopolityczne Polski. Rola NATO i UE. Podstawy prawne obronności i ochrony ludności w Polsce.
T2. Współczesne zagrożenia i system ochrona ludności: Katalog zagrożeń: gospodarcze, klimatyczne, migracyjne, militarne, terrorystyczne i epidemiologiczne. System zarządzania w sytuacjach kryzysowych. Zadania Obrony Cywilnej i rola personelu medycznego/okołomedycznego w czasie wojny.
T3. Wojna informacyjna i cyberprzestrzeń: Mechanizmy dezinformacji i propagandy. Bezpieczeństwo danych osobowych i medycznych. Zagrożenia w sieci (phishing, socjotechnika) a bezpieczeństwo jednostki.
T4. Zagrożenia społeczności lokalnych i odporność: Identyfikacja ryzyk lokalnych. Reagowanie na sygnały alarmowe i komunikaty ostrzegawcze. Budowanie „odporności społecznej" (resilience). Pierwsza pomoc w tym psychologiczna) w kryzysie.
T5. Przeciwdziałanie zagrożeniom – wymiar praktyczny: Algorytmy zachowań w sytuacjach zagrożenia życia. Planowanie ciągłości działania. Bezpieczeństwo żywnościowe jako element bezpieczeństwa państwa.

Efekty uczenia się dla zajęć Wykład		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna w stopniu zaawansowanym i prawidłowo definiuje i klasyfikuje system bezpieczeństwa państwa.	K_W20
E2_W	Student zna i rozumie współczesne zagrożenia asymetryczne i hybrydowe	K_W20
E3_W	Student zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym, strukturę i procedury zarządzania kryzysowego oraz ochrony ludności.	K_W20
E4_W	Student zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym mechanizmy manipulacji informacyjnej i cyberzagrożeń.	K_W20
E5_W	Student zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym zasady alarmowania i komunikacji w sytuacjach nadzwyczajnych	K_W20
E6_W	Student zna i rozumie powiązanie bezpieczeństwa państwa z bezpieczeństwem żywnościowym.	K_W20
E7_U	Student umie prawidłowo zinterpretować sygnały alarmowe oraz komunikaty służb ratunkowych. Umie zweryfikować wiarygodność informacji w mediach społecznościowych i stosuje zasady higieny cyfrowej.	K_U20
E8_K	Wykazuje gotowość do pełnienia ról prospołecznych w sytuacjach kryzysowych oraz dba o bezpieczeństwo informacji własnej i pacjentów.	K_K12

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Pierwsza pomoc	
Ćwiczenia	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Zasady funkcjonowania Systemu Państwowego Ratownictwa Medycznego w Polsce **T2.** Zatrzymanie krążenia i oddychania najważniejsze przyczyny i nauka resuscytacji krążeniowo-oddechowej. **T3.** Nagłe zagrożenia życia w schorzeniach układu oddechowego. Nauka rozpoznawania najważniejszych schorzeń i zasady postępowania. **T4.** Zatrucia: tlenkiem węgla, lekami, alkoholami i innymi substancjami toksycznymi oraz postępowanie. **T5.** Zasady i ćwiczenia praktyczne prowadzenia resuscytacji krążeniowo-oddechowej. **T6**. Użycie automatycznego defibrylatora zewnętrznego wraz z elementami BLS. **T7.** Obrażenia kręgosłupa. Zasady prowadzenia resuscytacji w szczególnych przypadkach klinicznych **T8.** Nagłe zagrożenia życia w schorzeniach sercowo-naczyniowych. Nauka rozpoznawania najważniejszych schorzeń i zasady postępowania. **T9.** Cukrzyca: hipoglikemia i hiperglikemia, objawy i postępowanie. **T10.** Zasadność i sposób ułożenia poszkodowanego w pozycję bezpieczną.	

Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy oraz organizacji działań ratowniczych w systemie ochrony zdrowia.	K_W15
E2_U	Student potrafi rozpoznać stan zagrożenia życia i dobrać odpowiednie procedury udzielania pierwszej pomocy zgodnie z aktualnymi wytycznymi.	K_U20
E3_U	Student potrafi działać w zespole ratowniczym i współpracować z innymi osobami udzielającymi pomocy, zachowując zasady bezpieczeństwa własnego i poszkodowanego.	K_U20
E4_K	Student wykazuje gotowość do niesienia pomocy i ponoszenia odpowiedzialności za decyzje podejmowane w sytuacjach nagłych.	K_K05 K_K12

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Ćwiczenia
Nazwa zajęć: Projektowanie uniwersalne (moduł I, II)	
Ćwiczenia	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1.** Potrzeby człowieka w przestrzeni wokół nas **T2.** Przestrzeń dla uniwersalnych i szczególnych potrzeb **T3**. Różni ludzie - różne potrzeby **T4.** Bariery komunikacyjne we współczesnym świecie **T5.** Empatyczna postawa wobec niepełnosprawności **T6.** Różne sposoby odbierania świata **T7.** Podstawy projektowania uniwersalnego **T8.** Empatia jako podstawa projektowania uniwersalnego **T9.** Komunikacja w projektowaniu i realizowaniu zadań zawodowych **T10.** Prosty język w projektowaniu i realizowaniu zadań zawodowych **T11.** Dostępność cyfrowa **T12.** Dostępna przestrzeń oraz koncepcja łańcucha dostępności	

Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna w stopniu zaawansowanym i prawidłowo opisuje zasady prawne i etyczne dotyczące zapewnienia dostępności dla osób o szczególnych potrzebach.	K_W06 K_W20 K_W22

E2_W	Student zna w stopniu zaawansowanym różne rodzaje niepełnosprawności i szczególne potrzeby, jakie z nich wynikają.	K_W06
E3_U	Student potrafi dostosować usługę i zniwelować wpływ barier, na jakie mogą napotkać osoby korzystające z usług.	K_U14
E4_U	Student przejawia empatyczną postawę wobec klienta, w sposób jasny, zrozumiały, dostępny wyjaśnia klientowi przebieg zadania.	K_U17
E5_K	Student jest gotów do realizacji zadań zawodowych z zachowaniem etyki zawodu, widzi konieczność działania na rzecz środowiska społecznego osób ze szczególnymi potrzebami.	K_K01
E6_K	Student jest świadomy różnych potrzeby osób oraz uwzględnia je w zapewnieniu dostępności, samodzielnie uzupełnia wiadomości w tym zakresie, w szczególności współpracując z innymi ekspertami.	K_K03 K_K05

Rodzaj grupy zajęć:	**Forma zajęć:**
Grupa zajęć inne wymagania	Seminarium

Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe I

Seminarium

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Regulamin studiów i zasady dyplomowania. Wymagania merytoryczne i formalne.

T2. Fundamenty i Fizjologia. Metabolizm składników odżywczych, biochemia żywienia, fizjologia układu pokarmowego, normy żywienia i ich interpretacja.

T3. Żywienie w cyklu życia. Specyfika żywienia niemowląt, dzieci, kobiet w ciąży, sportowców oraz osób starszych.

T4. Dietoterapia kliniczna. Żywienie w chorobach metabolicznych (cukrzyca, otyłość), układu krążenia i nerek. Żywienie w chorobach układu pokarmowego, alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz chorobach nowotworowych.

T5. Symulacje egzaminacyjne. Analiza 25 pytań teoretycznych, techniki argumentacji naukowej, precyzja wypowiedzi medycznej

Efekty uczenia się dla zajęć
Seminarium

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna i rozumie, regulamin studiów w zakresie zasad dyplomowania.	K_W20
E2_W	Student zna i rozumie patofizjologiczne mechanizmy chorób dietozależnych.	K_W01 - K_W24
E3_U	Student zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym, dobór strategii żywieniowej w oparciu o aktualne wytyczne towarzystw naukowych (np. PTD, PTG, ESPEN).	K_W12 K_W16
E4_U	Student zna, rozumie i integruje wiedzę z zakresu bromatologii i fizjologii w celu wyjaśnienia interakcji leków z żywnością.	K_W01 - K_W24

E5_U	Student zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym patofizjologiczne mechanizmy chorób dietozależnych.	K_W01 - K_W24
E6_K	Potrafi planować i organizować pracę własną w celu efektywnej realizacji poszczególnych etapów przygotowania się do egzaminu dyplomowego.	K_U01 K_U14 K_U16 K_U21 K_U23
E7_K	Jest gotów do odpowiedzialnego stosowania zasad uczciwości intelektualnej, w tym zasad etyki zawodu dietetyka.	K_K01 K_K03

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Seminarium

Nazwa zajęć: Seminarium dyplomowe II

Seminarium

Program kształcenia (treści nauczania):

T1. Diagnostyka i wywiad. Analiza składu ciała, interpretacja badań laboratoryjnych, profesjonalne prowadzenie wywiadu żywieniowo-zdrowotnego.

T2. Planowanie dietetyczne. Wykorzystanie programów komputerowych do układania jadłospisów, zamienniki produktów, bilansowanie diet eliminacyjnych.

T3. Rozwiązywanie przypadków klinicznych (Case Studies). Kompleksowe opracowanie planu opieki dietetycznej dla pacjenta z wielochorobowością.

T4. Edukacja i komunikacja. Techniki motywacyjne w pracy z pacjentem, opracowywanie zaleceń praktycznych, radzenie sobie z trudnym pacjentem.

T5. Trening przed egzaminem. Symulacje zadań praktycznych z listy 25 pytań/zadań.

Efekty uczenia się dla zajęć
Seminarium

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu terminologię oraz koncepcje teoretyczne z zakresu tematycznego swojej pracy licencjackiej, umożliwiające krytyczną syntezę wiedzy.	K_U01 K_U15 K_U16
E2_W	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zasady tworzenia, walidacji i stosowania narzędzi badawczych (np. kwestionariusza ankiety, scenariusza wywiadu) w naukach o zarządzaniu.	K_U01 K_U14 K_U16 K_U21 K_U23
E3_U	Potrafi krytycznie analizować i syntetyzować literaturę naukową, tworząc spójny i poprawny pod względem formalnym rozdział teoretyczny pracy licencjackiej.	K_U01 K_U15 K_U16
E4_U	Potrafi opracować, zastosować i ocenić poprawność merytoryczną i formalną narzędzi badawczych (np. kwestionariusza) w celu efektywnego zbierania danych empirycznych.	K_U01 K_U15 K_U16

E5_U	Potrafi samodzielnie prezentować wyniki swojej pracy teoretycznej oraz argumentować przyjęte rozwiązania metodologiczne, biorąc pod uwagę poprawność formalną i językową.	K_U17
E6_K	Jest gotów do przyjęcia odpowiedzialności za poprawność merytoryczną i formalną tworzonego tekstu oraz narzędzi badawczych, zachowując zasady etyki badań.	K_K10
E7_K	Jest gotów do konstruktywnej, krytycznej oceny pracy własnej i pracy kolegów oraz do samodzielnego i terminowego realizowania kolejnych etapów pracy dyplomowej.	K_K01 K_K03

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Praktyka zawodowa *Sem. III*
Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa- praktyka technologiczna	
Praktyka zawodowa	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1**. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki. **T2.** Poznanie zasad BHP oraz wymogów sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w danej instytucji. **T3.** Zapoznanie z wyposażeniem technicznym oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków. **T4.** Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków. **T5.** Ocenę towaroznawczą produktów. **T6.** Ocenę organoleptyczną surowców i gotowych potraw. **T7.** Zasady poboru i magazynowania próbek żywnościowych. **T8.** Organizację własnego stanowiska pracy oraz planowania procesu produkcji pracy zgodnie z zasadami. **T9.** Ocenę warunków sanitarno – higienicznych kuchni. **T10.** Zapoznanie z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością.	

Efekty uczenia się dla zajęć
Praktyka zawodowa

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna główne surowce wykorzystywane w technologii gastronomicznej i przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności oraz wie, jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw.	K_W07
E2_W	Student zna i rozumie metody i techniki wykorzystywane do oceny jakości i oznaczania podstawowych składników żywności, a także zasady pobierania prób do analiz oraz normy jakości żywności.	K_W08
E3_U	Student potrafi dokonać właściwego doboru surowców oraz odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych przy zastosowaniu zasad BHP i wymogów higieniczno-sanitarnych.	K_U03
E4_U	Student identyfikuje w praktyce występujące błędy i zaniedbania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności w aspekcie ustawodawstwa oraz	K_U05

	niedociągnięcia w obszarze zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli–HACCP).	
E5_K	Student jest gotów do aktywnej pracy w środowisku branżowym, elastycznie dostosowuje się do następujących w nim zmian, wykazuje się elastycznym myśleniem, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych.	K_K02

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Praktyka zawodowa *Sem. IV*
Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa - żywienie na różnych etapach ontogenezy	
Praktyka zawodowa	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1**. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej instytucji. **T2**.Zapoznanie z obowiązującymi przepisami i zasadami z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a ponadto wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. **T3**. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym instytucji. **T4.**Zajęcia w bezpośrednim kontakcie z klientem lub podopiecznym: przeprowadzenie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, analizy składu ciała, zapoznanie z dokumentacją dotyczącą rozpoznania oraz przebiegu choroby pacjenta. **T5**.Współprowadzenie działań edukacyjnych w zakresie sposobu żywienia i konsekwencji niezbilansowania jadłospisu. **T6.**Uczestniczenie w układaniu jadłospisu dla diety podstawowej i jego modyfikacja na pozostałe diety. **T7.**Szerzenie wiedzy na temat właściwego sposobu żywienia.	

Efekty uczenia się dla zajęć
Praktyka zawodowa

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania, zdrowego żywienia i rodzajów diet w odniesieniu do ludzi w różnym wieku: niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym w odniesieniu do ich aktywności fizycznej również w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej.	K_W09
E2_W	Student zna i rozumie bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób dietozależnych, leczenia żywieniowego, żywienia w różnych okresach życia człowieka.	K_W010

E3_U	Student potrafi dokonać oceny, na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych stan odżywienia, oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną strategię żywieniową, posiada umiejętności zaplanowania odpowiedniego postępowania dietetycznego z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.	K_U07
E4_U	Student potrafi układać jadłospisy uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia ludzi w różnym wieku (niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych, w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia, w stanach patologicznych ciąży), również osób ze schorzeniami/obciążeniami z uwzględnieniem ich aktywności fizycznej.	K_U10
E5_K	Student posiada umiejętność aktywnej pracy w środowisku branżowym, elastycznie dostosowuje się do następujących w nim zmian, wykazuje się elastycznym myśleniem, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje.	K_K02

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Praktyka zawodowa *Sem. V*
Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa - dział żywienia blok I	
Praktyka zawodowa	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1**.Zapoznanie z obowiązującymi przepisami i zasadami z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a ponadto wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. **T2**.Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości lub zakładzie opieki leczniczej. **T3**.Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet. **T4**.Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia. **T5**.Uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego, w tym: w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustaleniu zaleceń terapeutycznych **T6**.Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów) - jeśli placówka posiada własne zaplecze kuchenne. W przypadku outsourcingu- ocena jadłospisów cateringowych, kontrola realizacji jadłospisów z firm cateringowych. **T7**.Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dla pacjentów w trakcie oraz po hospitalizacji. **T8**.Udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. **T9**.Pomoc w żywieniu pacjentów (pensjonariuszy), którzy wymagają pomocy osób trzecich. **T10.**Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad zdrowego żywienia.	
Efekty uczenia się dla zajęć **Praktyka zawodowa**	

Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego

E1_W	Student zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania, zdrowego żywienia i rodzajów diet w odniesieniu do ludzi w różnym wieku ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej.	K_W09
E2_W	Student zna i rozumie, pojęcia bilansu energetycznego, normy żywienia i wyżywienia, zasad planowania jadłospisów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób dietozależnych, leczenia żywieniowego, żywienia w różnych okresach życia człowieka. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metod żywienia enteralnego i parenteralnego.	K_W010
E3_U	Student potrafi ocenić, na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych stan odżywienia, oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	K_U07
E4_U	Student potrafi układać jadłospisy uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia ludzi w różnym wieku, również osób ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi biorąc pod uwagę zróżnicowanie ich aktywności fizycznej.	K_U10
E5_K	Posiada kompetencje do aktywnej pracy w środowisku branżowym, elastycznie dostosowuje się do następujących w nim zmian, wykazuje się elastycznym myśleniem.	K_K02

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** Praktyka zawodowa *Sem. VI*
Nazwa zajęć: Praktyka zawodowa- dział żywienia blok II	
Praktyka zawodowa	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1**.Zapoznanie z obowiązującymi przepisami i zasadami z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a ponadto wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. **T2**.Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości lub zakładzie opieki leczniczej. **T3**.Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet. **T4**.Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia. **T5**.Uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego, w tym: w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustaleniu zaleceń terapeutycznych **T6**.Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów) - jeśli placówka posiada własne zaplecze kuchenne. W przypadku outsourcingu- ocena jadłospisów cateringowych, kontrola realizacji jadłospisów z firm cateringowych. **T7**.Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dla pacjentów w trakcie oraz po hospitalizacji. **T8**.Udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. **T9**.Pomoc w żywieniu pacjentów (pensjonariuszy), którzy wymagają pomocy osób trzecich.	

T10. Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad zdrowego żywienia.		
Efekty uczenia się dla zajęć Praktyka zawodowa		
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego
E1_W	Student zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania, zdrowego żywienia i rodzajów diet w odniesieniu do ludzi w różnym wieku ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej.	K_W09
E2_W	Student zna i rozumie, pojęcia bilansu energetycznego, normy żywienia i wyżywienia, zasad planowania jadłospisów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób dietozależnych, leczenia żywieniowego, żywienia w różnych okresach życia człowieka. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metod żywienia enteralnego i parenteralnego.	K_W010
E3_U	Student potrafi ocenić, na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych stan odżywienia, oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	K_U07
E4_U	Student potrafi układać jadłospisy uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia ludzi w różnym wieku, również osób ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi biorąc pod uwagę zróżnicowanie ich aktywności fizycznej.	K_U10
E5_K	Posiada kompetencje do aktywnej pracy w środowisku branżowym, elastycznie dostosowuje się do następujących w nim zmian, wykazuje się elastycznym myśleniem.	K_K02

Rodzaj grupy zajęć: Grupa zajęć inne wymagania	**Forma zajęć:** **Ćwiczenia**
Nazwa zajęć: Wychowanie fizyczne	
Ćwiczenia	
Program kształcenia (treści nauczania): **T1** Bezpieczeństwo i asekuracja podczas ćwiczeń, **T2** Dbałość o utrzymanie odpowiedniej sylwetki i masy ciała, **T3** Utrzymywanie i podnoszenie sprawności fizycznej, **T4** Poprawa postawy ciała, **T5** Doskonalenie zdolności motorycznych, **T6** Zagrożenia w pracy informatyka	
Efekty uczenia się dla zajęć Ćwiczenia	
Symbol efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektu kierunkowego

E1_W	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat zdrowego stylu życia i nieprawidłowości rozwojowych.	K_W19
E2_U	Student posiada umiejętność doskonalenia własnej koordynacji ruchowej, wytrzymałości i siły.	K_U01 K_U13
E3_K	Student ma świadomość konieczności dbania o swój stan zdrowia i rozwijania aktywności fizycznej jako sposobu na zdrowy styl życia.	K_K01 K_K08 K_K09

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

Na kierunku o profil praktycznym, nauczyciele akademiccy oceniają założone dla zajęć efekty uczenia się stosując następujące sposoby ich weryfikacji:

- egzamin pisemny (np.: test wielokrotnego lub jednokrotnego wyboru, test z pytaniami otwartymi, pytania opisowe, pytania mieszane);
- egzamin ustny (np.: odpowiedzi na pytania otwarte, odpowiedzi na pytania otwarte do konkretnego przypadku);
- kolokwium pisemne (np.: test z pytaniami otwartymi, problemowymi, test wielokrotnego lub jednokrotnego wyboru, test z pytaniami otwartymi, pytania opisowe);
- praca zaliczeniowa (np.: case study – analiza realnej sytuacji zawodowej i zaproponowanie optymalnego rozwiązania, projekt, prezentacja multimedialna, referat);
- demonstracja umiejętności (np.: konwersacje w języku obcym, ustrukturyzowane zadania praktyczne, gdzie student musi wykonać konkretne czynności pod okiem egzaminatora);
- praca w grupach projektowych (np.: weryfikacja umiejętności współpracy, komunikacji, negocjacji);
- debata oksfordzka / dyskusja moderowana (np.: weryfikacja umiejętności argumentacji, etyki zawodowej i komunikacji);
- odgrywanie ról (np. symulacja trudnych sytuacji zawodowych);
- obserwacja wykonywanych na praktykach zawodowych zadań praktycznych;
- weryfikacja dokumentacji realizowanych w zakładzie pracy zadań wraz z autorefleksją studenta - dziennik praktyk, opinia opiekuna praktyk;
- portfolio zawodowe/przedmiotowe np.: zbiór zadań studenta (projektów, analiz, opisów, opinii itp.) gromadzony przez cały okres trwania zajęć;
- systematyczna weryfikacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej/projektu inżynierskiego (w przypadku seminarium dyplomowe);
- praca dyplomowa/projekt inżynierski;

- egzamin dyplomowy.

Wybór sposobu weryfikacji efektów uczenia się wynika ze specyfiki realizowania programu studiów i form realizacji poszczególnych zajęć.

9. Wskaźniki dotyczące programu studiów

Tabela 4. Wskaźniki dotyczące programu studiów

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6/180	6/180
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[2]	2262	1242
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	90	49
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	122	122
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	15	15
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	56	56
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	39	39
Wymiar praktyk zawodowych[3]	6 m-cy/975	6 m-cy/975

[2] Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).
[3] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	**60**	
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:		
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. **2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.**	**1. 4560/222** **2. 4500/112**	

10. Wymiar, zasady i formę odbywania praktyk zawodowych oraz liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk

Praktyki w Akademii Humanitas są istotnym i znaczącym elementem kształcenia zarówno na studiach o profilu praktycznym, jak i ogólnoakademickim. Doświadczenie zdobyte podczas praktyk uważane jest za jedno z najważniejszych działań profesjonalnych, w jakich uczestniczą studenci w trakcie realizacji programu studiów. Praktyki odbywają się w instytucjach realizujących cele i podejmujących zadania w zakresie zgodnym z kierunkiem studiów i założonymi efektami uczenia się w zakresie wiedzy, a w szczególności umiejętności i kompetencji społecznych. Program praktyk zawiera charakterystykę zadań przewidzianych do realizacji przez studenta w danej instytucji.

Celem praktyk jest zdobycie przez studenta wiedzy, umiejętności praktycznych i kompetencji niezbędnych w wykonywaniu pracy zawodowej, skonfrontowanie wiedzy z praktyką i kreowanie właściwej motywacji do pracy.

Celem praktyk jest w szczególności:

1) wyposażenie studenta w taki zasób doświadczeń praktycznych i pogłębienie jego wiedzy, które niezbędne są do sprawnego wykonywania zawodu;
2) poznanie przez studenta struktury, zadań i misji instytucji, w której student odbywa praktykę;
3) poznanie dokumentacji i aktów normatywnych regulujących funkcjonowanie instytucji, w której student odbywa praktykę;
4) kształtowanie u studenta umiejętności planowania własnej pracy i oceniania jej efektów;
5) doskonalenie u studenta umiejętności komunikowania interpersonalnego;
6) nabycie przez studenta umiejętności praktycznych, uzupełniających i pogłębiających wiedzę uzyskaną w toku zajęć dydaktycznych prowadzonych na uczelni;

7) weryfikacja efektów uczenia się osiąganych przez studenta w ramach kierunku bezpieczeństwo i higiena pracy;
8) potwierdzenie kompetencji zawodowych studenta;
9) umożliwienie studentowi poznania oczekiwań potencjalnych przyszłych pracodawców względem pracowników;
10) kształtowanie i doskonalenie warsztatu zawodowego studenta;
11) kształtowanie i doskonalenie u studenta umiejętności pracy w grupie;
12) kształtowanie u studenta umiejętności twórczego myślenia i pracy metodami aktywizującymi;
13) kształtowanie u studenta postawy refleksyjnego stosunku do pracy.

Studenci kierunku mogą odbywać praktyki m.in. w:

1) w wybranych przez studenta jednostkach otwartej i zamkniętej opieki zdrowotnej, zgodnie z miejscem określonym w szczegółowych celach kształcenia.
2) innych podmiotach publicznych oraz prywatnych gwarantujących realizację programu praktyk.

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyki zawodowej

Praktyka zawodowa na studiach I stopnia na kierunku dietetyka realizowana jest w wymiarze 975 godzin za co student otrzymuje 39 punktów ECTS. Praktyka zawodowa zaproponowana studentom odbywać się ma na III, IV**,** V, VI semestrze studiów. Praktyka zawodowa może przyjąć formę:

a) praktyki zorganizowanej - student korzystać będzie z przygotowanej przez Uczelnię oferty wynikającej z zawartych umów o współpracy;
b) praktyki indywidualnej - student wybiera i inicjuje podpisanie umowy/porozumienia z organizacja/instytucją przyjmującą studenta na praktykę. Uczelnia sprawuje merytoryczny i organizacyjny nadzór nad przebiegiem praktyk. Zgodę na odbycie indywidualnych praktyk w wybranych przez studenta instytucji poparte będzie zgodą opiekuna merytorycznego praktyk;
c) zaliczenie praktyk na podstawie zatrudnienia lub wolontariatu, w sytuacji, gdy student wykonywał czynności, które umożliwiły uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów dla praktyk zawodowych.

Studenci kierunku dietetyka odbywają praktyki w trzech obszarach:

1. obróbki technologicznej,
2. żywienia w różnych etapach ontogenezy/dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych,
3. działu żywienia.

Warunki zaliczenia praktyki

Podstawą zaliczenia praktyki jest zrealizowanie jej programu udokumentowane wpisem w dzienniku praktyk. Wpis ten powinien zawierać:

a) potwierdzenie przez instytucję, w której student odbywał praktykę terminów rozpoczęcia i zakończenia praktyk;
b) opis przebiegu praktyki;
c) dokonaną przez osobę sprawującą bezpośredni nadzór nad praktykantem, ocenę wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta odbywającego praktykę.

Zaliczenie praktyk jest dokonywane przez opiekuna praktyk poprzez wpis w dzienniku praktyk i Wirtualnej Uczelni. Student ma obowiązek zwrócić się do opiekuna praktyk o ich zaliczenie nie później niż 14 dni przed zakończeniem sesji egzaminacyjnej, przedstawiając prawidłowo wypełnione: dziennik praktyk i inne wymagane dokumenty.

Szczegółowe zasady odbywania praktyki zawodowej określone będą w regulaminach praktyk dostępnych na stronie internetowej uczelni www.humanitas.edu.pl/Student/Praktyki_studenckie