P r o g r a m s t u d i ó w

Część A) programu studiów

E f e k t y u c z e n i a s i ę

Wydział prowadzący kierunek studiów:	**Wydział Nauk o Zdrowiu**
Kierunek na którym są prowadzone studiów:	**dietetyka**
Poziom studiów:	**studia pierwszego stopnia**
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	**poziom 6**
Profil studiów:	**ogólnoakademicki**
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	**licencjat**
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:	**Dyscyplina: nauki o zdrowiu (100%)** **Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu**

Symbol	**Po ukończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się:**
	WIEDZA
K_W01	Opisuje budowę i funkcję organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, jego budowy i funkcji oraz procesów trawienia i wchłaniania.
K_W02	Wyjaśnia wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem krążenia, oddychania, nerwowym, moczowo-płciowym i dokrewnym.
K_W03	Opisuje charakterystykę biochemiczną i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i hormonów oraz rolę elektrolitów i pierwiastków śladowych.
K_W04	Opisuje zagadnienia z zakresu fizjologii, biochemii ogólnej i klinicznej, chemii ogólnej i żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.
K_W05	Objaśnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
K_W06	Omawia technologię żywności i potraw oraz charakterystykę towaroznawczą produktów.
K_W07	Wskazuje składniki pokarmowe nie tolerowane w danych jednostkach chorobowych.
K_W08	Opisuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania
K_W09	Opisuje zagadnienia z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, substancji antyodżywczych i zanieczyszczeń żywności.
K_W10	Wyjaśnia wpływ zanieczyszczeń środowiska na bezpieczeństwo żywności i stan zdrowia ludności
K_W11	Opisuje organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

K_W12	Opisuje proces rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości
K_W13	Charakteryzuje psychologiczne uwarunkowania zachowań indywidualnych osób zdrowych i chorych, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.
K_W14	Omawia psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej.
K_W15	Opisuje psychologiczne, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
K_W16	Opisuje psychologiczne, etyczne i prawne problemy wykonywania zawodu dietetyka
K_W17	Charakteryzuje zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych oraz przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
K_W18	Objaśnia metody (w tym badania przesiewowe) rozpoznawania osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
K_W19	Opisuje fizjologiczne uwarunkowania dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
K_W20	Omawia wybrane zagadnienia z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz wyjaśnia interakcje leków z żywnością.
K_W21	Wyjaśnia wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.
K_W22	Omawia zasady postępowania dietetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.
K_W23	Wymienia wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.
K_W24	Omawia wybrane zagadnienia z zakresu medycyny klinicznej.
K_W25	Prezentuje wybrane zagadnienia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej.
K_W26	Wymienia cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
K_W27	Omawia zasady organizacji ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
K_W28	Identyfikuje uwarunkowania ekonomiczne, organizacyjne i prawne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka
K_W29	Opisuje znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
K_W30	Omawia polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe, przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności, system Dobrej Praktyki Produkcyjne i Higienicznej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości żywności
K_W31	Objaśnia zasady organizacji badań naukowych oraz omawia zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
K_W32	Omawia zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości
K_W33	Charakteryzuje zasady dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach
K_W34	Analizuje krytycznie piśmiennictwo naukowe
UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Przeprowadza wywiad żywieniowy i odżywiania się osoby badanej w

	oparciu o odpowiednie kwestionariusze oraz potrafi dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.
K_U02	Udziela porady w zakresie trybu życia, diety i aktywności fizycznej; formułuje opinie dotyczące pacjentów, konsumentów, grup społecznych oraz taktownie i skutecznie sugeruje pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej
K_U03	Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. Dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej do wykonywania zadań związanych z zawodem dietetyka i promowania zdrowego stylu życia
K_U04	Udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
K_U05	Współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Planuje i organizuje pracę własną i w zespole
K_U06	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta oraz realizuje proces samokształcenia promując zasadę uczenia się przez całe życie
K_U07	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
K_U08	Rozpoznaje rodzaj niedożywienia i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe.
K_U09	Przewiduje skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
K_U10	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
K_U11	Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
K_U12	Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i technik do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w danych jednostkach chorobowych.
K_U13	Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.
K_U14	Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
K_U15	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku.
K_U16	Planuje prawidłowe żywienie dostosowane do potrzeb, wieku i stanu klinicznego pacjenta, w tym dla kobiety w ciąży i karmiącej.
K_U17	Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
K_U18	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych
K_U19	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym
K_U20	Wykorzystuje w pracy zawodowej podstawy towaroznawstwa i przechowalnictwa żywności oraz technologii przygotowywania potraw
K_U21	Ocenia jakość i bezpieczeństwo żywności
K_U22	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji
K_U23	Posługuje się językiem obcym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
K_U24	Wykonuje czynności ratunkowe w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii
K_U25	Interpretuje dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii
K_U26	Prezentuje w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń

K_U27	Przygotowuje pisemne raporty w oparciu o własne działania lub dane źródłowe.
K_U28	Posługuje się zasadami dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach
K_U29	Współdziała w organizacji i prowadzeniu badań naukowych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów
K_K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej
K_K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych
K_K04	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń
K_K05	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia

Część B) programu studiów

O p i s p r o c e s u p r o w a d z ą c e g o d o u z y s k a n i a e f e k t ó w u c z e n i a s i ę

Wydział prowadzący studia:	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek na którym są prowadzone studia:	dietetyka
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	poziom 6
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:	Dyscyplina: nauki o zdrowiu (100%) **Dyscyplina wiodąca:** nauki o zdrowiu
Forma studiów:	studia stacjonarne
Liczba semestrów:	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	180
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	2513 – dietoterapia 2513 – profilaktyka żywieniowa
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat
Wskazanie związku programu studiów z misją i strategią UMK:	Program kierunku jest zgodny z misją i celami strategicznymi Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, w szczególności z wysokiej jakości nauczaniem na poziomie akademickim, odpowiadającym potrzebom i aspiracjom społecznym oraz opartym na głębokiej wiedz i najwyższych wartościach etycznych. Dostarczając studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu dietetyki oraz stwarzając warunki rozwoju osobistego studia umożliwiają kształtowanie cenionych na rynku kwalifikacji i postaw. W misję i cele strategiczne Uniwersytetu oraz Wydziału wpisuje się także oparcie koncepcji kształcenia na udziale interesariuszy zewnętrznych w tworzeniu i opiniowaniu programu nauczania. Jednym z celów kształcenia na kierunku dietetyka jest także promowanie i upowszechnianie aktywności międzynarodowej i społecznej studentów, poprzez umożliwienie im udziału w aktywnościach w ramach programów międzynarodowych i wspieranie działań niosących publiczny pożytek. Plan studiów i treści programowe poszczególnych przedmiotów mają także na celu kształtowanie wszechstronnego rozwoju studentów i współodpowiedzialności za zdrowie jednostki jak i społeczeństwa, opartych na interdyscyplinarnej wiedzy, poczynając od psychologii, wiedzy o żywności i z obszaru nauk klinicznych, podstawy żywienia klinicznego, organizację żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności, po promocję zdrowia, edukację i profilaktykę żywieniową.

Przedmioty/grupy zajęć wraz z zakładanymi efektami uczenia się*

Grupy przedmiotów	Przedmiot	Zakładane efekty uczenia się	Formy i metody kształcenia zapewniające osiągnięcie efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia Genetyka Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	K_W01; K_W02; K_W03; K_W04; K_W05; K_W08; K_W12; K_W34; K_U07; K_U14; K_U15 K_K03;	wykład informacyjny wykład informacyjny z prezentacją multimedialną wykład problemowy wykład problemowy (w tym w oparciu o aspekt naukowy) wykład konwersatoryjny dyskusja dydaktyczna uczenie wspomagane komputerem ćwiczenia praktyczne zajęcia laboratoryjne zajęcia symulacyjne praca indywidualna praca w grupach kształcenie na odległość: metody odnoszące się do autentycznych lub fikcyjnych sytuacji opis pogadanka analiza przypadków opracowanie jadłospisów obliczenia komputerowe sprawozdania pisemne opracowania	- śródsemestralne testy kontrolne, - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - „wejściówki”, - pisemny egzamin/zaliczenie
Grupa przedmiotów II: Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności Program wyrównawczy z chemii Biochemia ogólna i żywności Mikrobiologia ogólna i żywności Bromatologia i interakcja leków z żywnością Technologia gastronomiczna Towaroznawstwo żywności Analiza i ocena jakości żywności Technologia żywności Żywność funkcjonalna	K_W03; K_W04; K_W06; K_W09; K_W11; K_W20; K_W30; K_W34; K_U12; K_U21; K_U22; K_U26; K_U27; K_K03;		- obecność i praktyczne wykonanie poszczególnych zadań (ćwiczeń); - zaliczenie sprawozdań z ćwiczeń; - odpowiedź ustna - praca pisemna (kolokwia); - egzamin lub zaliczenie końcowe z oceną
Grupa przedmiotów III: Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska Informatyka Biostatystyka Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej (Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP Szkolenie biblioteczne	K_W10; K_W11; K_W31; K_W34; K_U22; K_U24; K_U25; K_K01; K_K03;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - Śródsemestralne sprawdziany ustne i pisemne - Śródsemestralne sprawdziany praktyczne - pisemne zaliczenie

	Kwalifikowana pierwsza pomoc		referat pisemny praca zespołowa projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje	końcowe
Grupa przedmiotów IV: Nauki społeczne i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki Psychologia i psychodietetyka	K_W12; K_W13; K_W14; K_W15; K_W16; K_W34; K_U24; K_K01		Test sprawdzający
Grupa przedmiotów V: Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki Podstawy żywienia człowieka Dietetyka pediatryczna EBN (Żywienie oparte na dowodach)	K_W01; K_W03; K_W07; K_W08; K_W09; K_W12; K_W19; K_W22; K_W24; K_W33; K_W34; K_U01; K_U04; K_U07; K_U12; K_U14; K_U26; K_U28; K_U29; K_K03;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - „wejściówki” - sprawozdania - egzamin lub zaliczenie końcowe
Grupa przedmiotów VI: Nauki kliniczne	Parazytologia Diagnostyka laboratoryjna Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby narządu ruchu Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia Farmakologia Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Alergie i nietolerancje pokarmowe Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria Dietoterapia chorób cywilizacyjnych Diety alternatywne	K_W04; K_W07; K_W08;K_W12; K_W19; K_W20; K_W21; K_W22; K_W24; K_W25; K_W34; K_U01; K_U04; K_U05; K_U07; K_U10; K_U13; K_U14; K_U16; K_U18; K_U19; K_U23; K_U29; K_K01;K_K02:		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, - śródsemestralny pisemny test kontrolny - końcowe zaliczenie umiejetności praktycznych - końcowe zaliczenie pisemne
Grupa przedmiotów VII: Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna Podstawy profilaktyki żywieniowej	K_W14; K_W17; K_W18; K_W26; K_W27; K_W28; K_W29: K_W33; K_W34;		Ćwiczenia: - „wejściówki” - sprawozdania

	Edukacja żywieniowa	K_U12;K_U02; K_U03; K_U05; K_U06; K_U11; K_U26; K_U28; K_U29: K_K03; K_K05; K_K08		- prezentacje Wykłady: - obecność obowiązkowa Zaliczenie pisemne z wiedzy wykładowej i ćwiczeniowej
Grupa przedmiotów VIII: Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka Żywienie w szpitalu Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Prawo i prawo żywnościowe Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny Zasady żywienia zbiorowego	K_W07; K_W09; K_W11; K_W18; K_W22;K_W26; K_W27; K_W28; K_W30; K_W32; K_W34; K_U01; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U17; K_U18; K_U21; K_U23;K_U25; K_U27; K_K01; K_K4		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, - test zaliczeniowy lub egzamin pisemny
Grupa przedmiotów IX: **GRUPA PRZEDMIOTÓW KSZTAŁCENIA <u>SPECJALNOŚCIOWEGO</u>:** **DIETOTERAPIA**	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą) Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego Żywienie kliniczne: choroby układu moczowego	K_W07; K_W08; K_W17; K_W18; K_W21; K_W22; K_W23; K_W24; K_W25; K_W29; K_W34; K_U01; K_U02; K_U04; K_U05; K_U07; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U18; K_U19; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29: K_K02; K_K03;		- „wejściówki”, - ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć, sprawozdania) - samodzielne przygotowanie diety dla danej jednostki chorobowej - egzamin lub zaliczenie pisemne
PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)			

	Ekonomika i rachunkowość w placówkach żywieniowych				
	Polityka wyżywienia				
	Metodologia badań spożycia żywności				
	Edukacja prozdrowotna				
	Zarządzanie i marketing małych zakładów				
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach				
Przedmioty do wyboru	4 wykłady ogólnouniwersyteckie/ kursowe		K_W08; K_W09; K_W15; K_W18; K_W21; K_W34; K_U09; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29: K_K01; K_K03;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność), sprawozdania z ćwiczeń; - praca pisemna (referat); - końcowa, pisemna praca zaliczeniowa z oceną/test zaliczeniowy
	A	Socjologia			
		Podstawy dietetyki w chorobach układu krążenia			
		Kultura żywienia			
	B	Demografia			
		Zarządzanie i marketing małych zakładów			
		Żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne			
		Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych			
Wychowanie fizyczne	Wychowanie fizyczne		K_K10		-ocena ciągła aktywności
Lektorat z języka obcego	Język obcy		K_U23; K_U26; K_K03		- śródsemestralne testy kontrolne (pisemne) - śródsemestralne kolokwia wolne) - ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć) - końcowe semestralne zaliczenie ustne lub pisemne - egzamin (test pisemny;

				wypowiedzi ustne n.t. wybranych zagadnień)
Praktyki*	Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg. Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg. Praktyka w szpitalu dziecięcym 3 tyg. Praktyka w szpitalu dla dorosłych 3 tyg. Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.	K_U01; K_U02 K_U03; K_U05; K_U06; K_U07; K_U08; K_U10; K_U11;K_U12; K_U13; K_U14; K_U17; K_U18; K_U19; K_U20; K_U21; K_U22; K_U23; K_U24; K_U26 K_K01; K_K02 K_K03; K_K04 K_K05; K_U06; K_K07; K_K01;		- sprawozdanie - odpowiedź ustna
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy**	Seminarium licencjackie Praca licencjacka	K_W31; K_W33; K_W34; K_U22; K_U25; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;	- wykład informacyjny, seminarium, konsultacje	- ocena ciągła dokonywana przez opiekuna pracy, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do seminariów oraz aktywność

Praktyki**	
Wymiar praktyk	Dietetyka – I stopień 680 h
Forma odbywania praktyk	praktyka wakacyjna i śródroczna
Zasady odbywania praktyk	Program zgodny z harmonogramem w Sylabusie i Dzienniku Praktyk pod opieką Mentora Aktualny dzienniczek praktyk obowiązuje od naboru 2022/23

Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS
DLA SPECJALNOŚCI PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA

Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:

	Dyscyplina naukowa lub artystyczna	**Punkty ECTS**	
		liczba	**%**
1.	**nauki o zdrowiu**	**180**	**100**

Grupy przedmiotów zajęć	Przedmiot	Liczba punktów ECTS	Liczba ECTS w dyscyplinie: (wpisać nazwy dyscyplin)***				Liczba punktów ECTS z zajęć do wyboru	Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując: zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów****/ zajęcia kształtujące
			nauki o zdrowiu						
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	2	2					0,8	1
	Genetyka	2	2					0,8	1
	Anatomia	4	4					3,2	3
	Fizjologia	4	4					3,2	3
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	3	3					1,6	2
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	5	5					2	2
	Program wyrównawczy z chemii	1	1					0,5	0,2
	Biochemia ogólna i żywności	3	3					2	2
	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	5					3	2,5
	Bromatologia i interakcje leków z żywnością	3	3					1,5	1,5
	Technologia gastronomiczna	2	2					2	1,5
	Towaroznawstwo żywności	4	4					2	1,5
	Analiza i ocena jakości żywności	3	3					2,5	1,6
	Technologia żywności	2	2					1,7	1
	Żywność funkcjonalna	1	1					0,7	0,5

Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	1	1					0,6	0,5
	Informatyka	1	1					0,7	1
	Biostatystyka	1	1					1	1
	Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej	1	1					0,5	0,5
	Pierwsza pomoc	2	2					1	1,5
Nauk społecznych i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	2	2					0,8	1
	Psychologia i psychodietetyka	2	2					1	1
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	3	3					2,4	2
	Podstawy żywienia człowieka	5	5					4	4
	Dietetyka pediatryczna	3	3					1,6	2
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	2	2					0,8	1
Nauki kliniczne	Farmakologia	2	2					1,2	1
	Parazytologia	2	2					1	1
	Diagnostyka laboratoryjna	2	2					1,4	1,6
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	2	2					1,2	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu	2	2					1,2	0,7
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry	1	1					0,8	0,5
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	2	2					0,8	1
	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3	3					1,5	2,5
	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,5	0,5
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	1	1					0,5	0,5

	Edukacja żywieniowa		2	2					1,2	1
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia		1	1					0,6	0,5
	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka		1	1					0,6	0,5
	Żywienie w szpitalu		2	2					1,7	1,5
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności		4	4					2	2
	Prawo i prawo żywnościowe		1	1					0,5	0,5
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny		1	1					0,5	0,5
	Zasady żywienia zbiorowego		2	2					1,5	1,5
SPECJALNOŚĆ: PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)		4	4				4	2,5	2
	Polityka wyżywienia		2,5	2,5				2,5	1	1
	Metodologia badan spożycia żywności		2,5	2,5				2,5	1	1
	Edukacja prozdrowotna		3,5	3,5				3,5	1	1
	Zarządzanie i marketing małych zakładów		2,5	2,5				2,5	1	1
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach		2	2				2	1	1
	Ekonomika i rachunkowość w placówkach żywieniowych		2	2				2	1	1
Przedmioty do wyboru	A	Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy	8	8				8	2,4	8
	B	Przedmioty do wyboru	2	2				2	1,6	0,5
Lektorat z języka obcego	Język obcy		7	7				7	3,4	3,5
Praktyki*	Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg. (do wyboru)		4	4				4	3,6	1,5
	Praktyka z technologii potraw, 2 tyg.		3	3					2,8	1
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.		3	3					2,5	1
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg.		4	4					2,5	1,5
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg.		4	4					2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dziecięcym		4	4				4	2,5	1,5

	(oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.								
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.	4	4				4	3,6	1,5
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy**	Seminarium licencjackie	12	12				12	0,6	12
	RAZEM:	**180 100%**	**180 100%**				**60 33,3%**	**100,3 55,7%**	**103,1 57,3%**

Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS
DLA SPECJALNOŚCI DIETOTERAPIA

Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:

	Dyscyplina naukowa lub artystyczna	**Punkty ECTS**	
		liczba	**%**
1.	**nauki o zdrowiu**	**180**	**100**

Grupy przedmiotów zajęć	**Przedmiot**	**Liczba punktów ECTS**	**Liczba ECTS w dyscyplinie:** (wpisać nazwy dyscyplin)***				**Liczba ECTS z zajęć do wyboru**	**Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia**	**Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując: zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do**
			nauki o zdrowiu						
Biologia i fizjologia	Biologia	2	2					0,8	1
	Genetyka	2	2					0,8	1

człowieka	Anatomia	4	4					3,2	3
	Fizjologia	4	4					3,2	3
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	3	3					1,6	2
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	5	5					2	2
	Program wyrównawczy z chemii	1	1					0,5	0,2
	Biochemia ogólna i żywności	3	3					2	2
	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	5					3	2,5
	Bromatologia i interakcje leków z żywnością	3	3					1,5	1,5
	Technologia gastronomiczna	2	2					2	1,5
	Towaroznawstwo żywności	4	4					2	1,5
	Analiza i ocena jakości żywności	3	3					2,5	1,6
	Technologia żywności	2	2					1,7	1
	Żywność funkcjonalna	1	1					0,7	0,5
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	1	1					0,6	0,5
	Informatyka	1	1					0,7	1
	Biostatystyka	1	1					1	1
	Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej	1	1					0,5	0,5
	Pierwsza pomoc	2	2					1	1,5
Nauk społecznych i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	2	2					0,8	1
	Psychologia i psychodietetyka	2	2					1	1
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	3	3					2,4	2
	Podstawy żywienia człowieka	5	5					4	4
	Dietetyka pediatryczna	3	3					2	2
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	2	2					0,8	1
Nauki kliniczne	Farmakologia	2	2					1,2	1
	Parazytologia	2	2					1	1
	Diagnostyka laboratoryjna	2	2					1,4	1,6
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	2	2					1,2	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	2	2					0,8	1

	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu	2	2					1,2	0,7
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry	1	1					0,8	0,5
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	2	2					0,8	1
	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3	3					1,5	2,5
	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,5	0,5
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	1	1					0,5	0,5
	Edukacja żywieniowa	2	2					1,2	1
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia	1	1					0,6	0,5
	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka	1	1					0,6	0,5
	Żywienie w szpitalu	2	2					1,7	1,5
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	4	4					2	2
	Prawo i prawo żywnościowe	1	1					0,5	0,5
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	1	1					0,5	0,5
	Zasady żywienia zbiorowego	2	2					1,5	1,5
SPECJALNOŚĆ: DIETOTERAPIA	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	4	4				4	2,5	2
	Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne	2	2				2	0,9	1
	Żywienie kliniczne: wieku starszego	2	2				2	1	1
	Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne	2	2				2	0,8	1
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	3	3				3	1,5	2
	Żywienie kliniczne: choroby układu	2	2				2	1	1

	moczowego									
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego		2	2				2	1	1
	Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe		2	2				2	1,2	1
Przedmioty do wyboru	A	Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy	8	8				8	2,4	8
	B	Przedmioty do wyboru	2	2				2	1,6	0,5
Lektorat z języka obcego	Język obcy		7	7				7	3,4	3,5
Praktyki*	Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg (do wyboru)		4	4				4	3,6	1,5
	Praktyka z technologii potraw, 2 tyg		3	3					2,8	1
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.		3	3					2,5	1
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg.		4	4					2,5	1,5
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg.		4	4					2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.		4	4				4	2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.		4	4				4	3,6	1,5
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy**	Seminarium licencjackie		12	12				12	1,6	12
RAZEM:			**180 100%**	**180 100%**				**60 33,3%**	**103,1 57,3%**	**105,1 58,4%**

* Program studiów o profilu praktycznym przewiduje praktyki zawodowe w wymiarze co najmniej:
- 6 miesięcy - w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich,
- 3 miesięcy - w przypadku studiów drugiego stopnia.

** Praca dyplomowa jest:
- obligatoryjna w przypadku studiów drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich,
- fakultatywna w przypadku studiów pierwszego stopnia.

*** nazwy dyscyplin naukowych oraz artystycznych muszą być zgodne z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 2202 z późn. zm.)

******** dotyczy profilu ogólnoakademickiego********* dotyczy profilu praktycznego

Grupy przedmiotów	Przedmiot	Treści programowe
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	Zajęcia prowadzone w formie wykładów i ćwiczeń. Tematykę wykładów stanowią zagadnienia związane z fizjologią narządów i układów organizmu ludzkiego ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii układu krążenia, układu oddechowego i układu nerwowego. Na ćwiczeniach studenci nabywają umiejętności praktycznych wykorzystując nowoczesne metody tj., wirtualne programy do nauki fizjologii, animacje interaktywne czy trenażery do osłuchiwania. Prowadzenie zajęć z fizjologii człowieka w warunkach symulacji medycznej umożliwia wszechstronne doskonalenie podstawowych umiejętności z zakresu fizjologii klinicznej oraz uczy podstaw wnioskowania klinicznego.
	Anatomia	Tematykę wykładów stanowią zagadnienia związane z budową anatomiczną narządów i układów organizmu ludzkiego ze szczególnym uwzględnieniem budowy układu pokarmowego i moczowego. Na ćwiczeniach studenci nabywają umiejętności praktycznych wykorzystując nowoczesne metody tj., wirtualną anatomię sekcyjną wysokiej wierności, co umożliwia naukę anatomii człowieka w kontrolowanych i wystandaryzowanych warunkach. Dodatkowo wykorzystywane są różne narzędzia dydaktyczne, które umożliwiają naukę anatomii prawidłowej w połączeniu z anatomią kliniczną i radiologiczną. Prowadzenie zajęć z anatomii człowieka w warunkach symulacji medycznej umożliwiają wszechstronne doskonalenie podstawowych umiejętności z zakresu anatomii klinicznej oraz uczy podstaw wnioskowania klinicznego.
	Fizjologia	Tematykę wykładów stanowią zagadnienia związane z fizjologią narządów i układów organizmu ludzkiego ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii układu krążenia, układu oddechowego i układu nerwowego. Na ćwiczeniach studenci nabywają umiejętności praktycznych wykorzystując nowoczesne metody tj., wirtualne programy do nauki fizjologii, animacje interaktywne czy trenażery do osłuchiwania. Dodatkowo wykorzystywane są takie narzędzia dydaktyczne jak: próby bądź testy fizjologiczne na żywym człowieku, karty umiejętności praktycznych, symulacje medyczne w Centrum Symulacji Medycznych. Prowadzenie zajęć w warunkach symulacji medycznej umożliwia wszechstronne doskonalenie podstawowych umiejętności z zakresu fizjologii klinicznej oraz uczy podstaw wnioskowania klinicznego.
	Genetyka	Przedmiot jest realizowany w formie wykładów, ćwiczeń i samokształcenia.. Podstawą jest znajomość biologii na poziomie szkoły średniej. W czasie zajęć student zdobywa wiedzę z zakresu podstaw genetyki w tym budowy i właściwości DNA i RNA, budowy chromosomów oraz molekularnego podłoża mutagenezy, mechanizmów dziedziczenia, molekularnych aspektów dziedziczenia cech i chorób (choroby monogenowe dominujące i recesywne, autosomalne i związane z chromosomem X). W czasie ćwiczeń student nabywa umiejętności określania wybranych aberracji chromosomowych, klasyfikowania chorób genetycznych, z uwzględnieniem sposobu dziedziczenia oraz szacowania ryzyka wystąpienia choroby w związku z czynnikami środowiskowymi. Wprowadzenie do cytogenetyki, chromosomy, oznaczanie kariotypu, FISH, CGH. Zespoły cech dysmorficznych oraz przykłady chorób genetycznych u podłoża których leżą aberracje

		chromosomowe lub mutacje pojedynczych genów (w tym mutacje dynamiczne).
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	Treści kształcenia obejmują zagadnienia dotyczące na temat wpływu wysiłku i treningu na ustrój człowieka.
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	Celem nauczania jest pogłębienie wiedzy o procesach chemicznych zachodzących w otaczającym świecie. Zrozumienie znaczenia chemii w naukach o zdrowiu. W ciągu trwania cyklu przedmiotu Chemia ogólna i żywności Studenci nabywają umiejętności logicznego rozumowania, samodzielnego rozwiązywania problemów i zadań chemicznych oraz pogłębienie wiedzy o procesach chemicznych zachodzących w otaczającym świecie. Celem jest także zrozumienie znaczenia chemii w naukach o zdrowiu.
	Program wyrównawczy z chemii	Celem nauczania jest pogłębienie wiedzy o procesach chemicznych zachodzących w otaczającym świecie. Zrozumienie znaczenia chemii w naukach o zdrowiu. W ciągu trwania cyklu przedmiotu Chemia ogólna i żywności Studenci nabywają umiejętności logicznego rozumowania oraz samodzielnego rozwiązywania problemów i zadań chemicznych.
	Mikrobiologia ogólna i żywności	Zasadniczym celem nauczania przedmiotu Mikrobiologia ogólna i żywności jest przekazanie studentom podstaw wiedzy o żywności w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności. Wiedza na temat drobnoustrojów występujących w środowisku człowieka, które mogą wpłynąć na stan organoleptyczny żywności, pozwala przewidywać drogi i skutki szerzenia się zakażeń. Student potrafi dokonać oceny skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka, posiada niezbędną wiedzę z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych.
	Towaroznawstwo żywności	Zajęcia są prowadzone w formie wykładu i ćwiczeń. Wykład ma za zadanie zapoznanie studentów z charakterystyką, produkcją, wartością odżywczą produktów spożywczych, kryteriami klasyfikacji produktów i możliwością zastosowania w żywieniu człowieka. Ćwiczenia mają na celu praktyczne zapoznanie z produktami w spożywczymi, ich składem, wartości odżywczej i przydatności w żywieniu człowieka oraz przeprowadzanie analizy sensorycznej żywności.
	Technologia gastronomiczna	Celem nauczania jest zapoznanie z podstawowymi procesami stosowanymi w technologii gastronomicznej, ich wpływem na jakość i trwałość sporządzonych potraw, przemianami fizyko-chemicznymi zachodzącymi w składnikach żywności podczas procesów technologicznych.
	Biochemia ogólna i żywności	Zajęcia realizowane są w formie wykładów i ćwiczeń laboratoryjnych. Biochemia jako nauka podstawowa jest ściśle związana z innymi naukami biomedycznymi i pozwala studentom zrozumienie prawidłowych procesów zachodzących w żywym organizmie oraz zmian patologicznych. Celem nauczenia studentów jest zapoznanie z właściwościami podstawowych biomolekuł (białka, węglowodany, tłuszcze, kwasy nukleinowe) oraz podstawowymi szlakami metabolicznymi.
	Bromatologia i interakcja leków z żywnością	Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń. Program przedmiotu obejmuje wiadomości o metodach badania żywności, ocenie wartości odżywczej żywności oraz interakcjach składników pokarmowych ze związkami farmakologicznie czynnymi. Celem kształcenia jest zrozumienie zależności pomiędzy składem pożywienia, wyznaczonym metodami o

		różnej dokładności, wartością odżywczą pożywienia, spożyciem żywności a stanem odżywienia.
	Analiza i ocena jakości żywności	Cykl wykładów oraz ćwiczeń laboratoryjnych z przedmiotu zaznajamia studentów z podstawami teoretycznymi oraz aspektami praktycznymi wybranych metod ilościowych (miareczkowych i spektrofotometrycznych) stosowanych przy oznaczaniu składu chemicznego produktów spożywczych. W czasie wykładów studenci poznają podstawowe metody statystyczne służące do opracowywania wyników pomiarów. Zdobywają wiadomości ogólne w zakresie budowy, właściwości fizykochemicznych lipidów, składników mineralnych oraz związków o dużej aktywności biologicznej (witamin, prowitamin). W czasie ćwiczeń studenci nabywają podstawowych umiejętności związanych z bezpieczną i świadomą pracą w laboratorium. Uczą się prawidłowego korzystania z podstawowego sprzętu laboratoryjnego oraz doboru właściwej metody analizy w zależności od właściwości chemicznych badanych związków.
	Technologia żywności	Celem przedmiotu jest przedstawienie problematyki technologii żywności jako nauki o produkcji i przetwarzaniu żywności. Zapoznanie z procesem produkcji oraz procesami i operacjami jednostkowymi związanymi z przetwarzaniem i utrwalaniem żywności - mechaniczne, termiczne, fizykochemiczne, dyfuzyjne, biotechnologiczne, chemiczne.
	Żywność funkcjonalna	Zajęcia są prowadzone w formie wykładów. Wykład ma za zadanie zapoznanie studentów z różnymi grupami produktów funkcjonalnych i specjalnego przeznaczenia, ich klasyfikacją, składem (uwzględniają modyfikacje w produkcji), wartością odżywczą, właściwościami oraz możliwością wykorzystania w żywieniu osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych (zdrowych i chorych):
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	Podczas wykładów prezentowane są następujące zagadnienia: 1. Wprowadzenie do zagadnień ochrony środowiska, współczesne wyzwania. Chemiczne i fizyczne czynniki środowiskowe i ich wpływ na zdrowie. 2. Zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego. 3. Wpływ zmian klimatu na zdrowie.
	Informatyka	Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń w pracowni komputerowej. Jego celem jest zapoznanie studentów z narzędziami oferowanymi przez informatykę i nauczenie ich, jak te narzędzia wykorzystywać.
	Szkolenie biblioteczne	Zajęcia mają na celu zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania Biblioteki Medycznej, jej zbiorami oraz przedstawienie praktycznych sposobów korzystania z nich.
	Pierwsza pomoc	Wykład ma za zadanie zdobycie i utrwalenie wiedzy z zakresu udzielania pierwszej pomocy: przyswojenie podstawowej wiedzy z zakresu postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia lub życia oraz nabycie i usystematyzowanie wiedzy z zakresu podstawowych czynności resuscytacyjnych. Ćwiczenia (laboratoria) poświęcone są nabyciu umiejętności praktycznych z zakresu postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowotnego, w tym pochodzenia wewnętrznego, urazowego i środowiskowego oraz nabycie umiejętności z zakresu podstawowych czynności resuscytacyjnych.
	Szkolenie ogólne w zakresie BHP oraz ergonomii	Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii są działaniami profilaktycznymi Uczelni w zakresie bezpiecznych zachowań studentów w miejscu ich nauki i przebywania oraz uświadomienie konieczności profilaktyki zawodowej.

	Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej	Zasadniczym celem nauczania przedmiotu na kierunku dietetyka jest zapoznanie studentów z podstawowymi założeniami badań naukowych (poznawczymi, metodologicznymi i etycznymi), a także z procesem badawczym – począwszy od poprawnego postawienia problemu badawczego i hipotez, poprzez utworzenie planu badawczego, odpowiedniego doboru próby, zbieraniu danych, kończąc na analizie danych i prawidłowym wnioskowaniu. Student jest przygotowany do prowadzenia własnych badań naukowych w obszarze nauk medycznych.
	Biostatystyka	Kształcenie w zakresie biostatystyki przygotowuje do planowania badań pod kątem tworzenia baz danych i późniejszej analizy wyników zgodnie z zasadami Evidence Based Medicine..
Nauki społeczne i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami z zakresu filozofii, głównymi myślicielami i nurtami filozoficznymi.
	Psychologia i psychodietetyka	Student w trakcie trwania przedmiotu zapoznaje się z podstawami psychologii i psychodietetyki w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego. Zapoznaje się z pojęciem nawyku żywieniowego i jego wpływu na wybory żywieniowe u dzieci, młodzieży, osób dorosłych. Omawiany jest termin jedzenia emocjonalnego i funkcji żywności w życiu człowieka.
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy żywienia człowieka	Wykład ma za zadanie wyjaśnić rolę pożywienia w rozwoju utrzymaniu czynności życiowych organizmu człowieka. Ćwiczenia mają na celu opanowanie umiejętności odtwarzania jadłospisów i ich oceny, układania prawidłowych jadłospisów w odniesieniu do określonych norm żywienia i modelowych racji pokarmowych oraz oceny stanu odżywienia metodami antropometrycznymi.
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	Przedmiot „EBN (Żywienie oparte na dowodach)” ma celu zapoznanie studentów z metodami żywienia człowieka opartymi o wiarygodne dane z piśmiennictwa. Student pozna też narzędzia EBN, które pomogą mu w porównaniu potencjalnej skuteczności klinicznych poszczególnych interwencji żywieniowych oraz metod oceny stanu odżywienia pacjenta, ryzyka związanego z niedożywieniem, przydatnych zarówno w postawieniu właściwej diagnozy żywieniowej i monitorowaniu efektów interwencji żywieniowej.
	Dietetyka pediatryczna	Celem kształcenia jest zdobycie wiedzy z zakresu żywienia dzieci i młodzieży w różnych stanach chorobowych.
	Podstawy dietetyki	Student w trakcie trwania przedmiotu zapoznaje się z podstawowymi dietami leczniczymi i ich zastosowaniem w leczeniu wybranych stanów chorobowych. Nabywa umiejętność planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.
Nauki kliniczne	Parazytologia	Przedmiot ma celu zapoznanie studenta z biologią, epidemiologią, cyklem rozwojowym, drogami inwazji najczęściej występujących pasożytów człowieka, którymi może zakazić się w kraju, jak i poza jego granicami, ze szczególnym naciskiem na zakażenia przenoszone droga pokarmową. Studentom przedstawione zostaną stany kliniczne, w których należy podejrzewać zakażenie pasożytami, objawy wywoływane przez poszczególne ich rodzaje oraz postępowanie diagnostyczne i zasady leczenia. Szczególnie podkreślane będą zagadnienia związane z pracą dietetyka, a więc metodami bezpiecznego pobrania materiału,

		jego transportu, zasady doboru testów i materiału diagnostycznego.
	Diagnostyka laboratoryjna	Zajęcia realizowane są w formie wykładów i ćwiczeń. Zasadniczym celem nauczania jest przygotowanie studentów do oceny wyników badań laboratoryjnych pacjenta/klienta zgłaszającego się do poradni dietetycznej. Wiedza obejmująca analizę wyników wybranych parametrów we krwi i w moczu jest niezbędna w pracy zawodowej dietetyka klinicznego. Diagnostyka laboratoryjna dotyczy oceny ilościowej i jakościowej wybranych parametrów oznaczanych we krwi i w moczu na potrzeby ustalenia właściwego postępowania dietetycznego podczas monitorowania leczenia.
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	Przedmiot ma na celu zapoznanie studenta z podstawowymi zagadnieniami z zakresu chorób wewnętrznych. W trakcie jego trwania zostaną omówione podstawowe jednostki chorobowe wraz z ich patogenezą, rozpoznaniem oraz dietoterapią. Studenci poznają metody stanu odżywienia pacjenta, nauczą się przeprowadzać wywiady kliniczne i żywieniowe, poznają metody zapobiegające niedożywieniu i otyłości. Wykorzystane zostaną zagadnienia z dietetyki klinicznej.
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby narządu ruchu	Głównym celem zajęć jest przedstawienie i usystematyzowanie wiedzy na temat istotnych, z punktu widzenia postępowania dietetycznego jednostek chorobowych w zakresie ortopedii.
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	Głównym celem zajęć jest przedstawienie i usystematyzowanie wiedzy na temat istotnych, z punktu widzenia postępowania dietetycznego jednostek chorobowych w zakresie w zakresie chirurgii i onkologii.
	Farmakologia	Przedmiot obejmuje wiedzę z zakresu zasad żywienia, prawidłowych nawyków żywieniowych oraz prowadzenia zdrowego stylu życia w chorobach układu sercowo - naczyniowego z uwzględnieniem wieku, wykonywanej pracy oraz stanu zdrowia. W trakcie realizacji zajęć student zapoznaje się z zasadami żywienia w chorobach osób z cukrzycą typu I i II, żywieniem po transplantacjach, żywieniem w chorobach układu krążenia, żywieniem w chorobach cywilizacyjnych i dietozależnych. Treści kształcenia dotyczyć będą podziału, roli w żywieniu oraz wpływu na układ sercowo-naczyniowy - białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, składników mineralnych i witamin. Charakterystyka i podział diet stosowanych w chorobach układu krążenia. Cele i zadania edukacji żywieniowej, profilaktyka żywieniowa. Rola dietetyka w profilaktyce i leczeniu chorób sercowo-naczyniowych.
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry	Celem przedmiotu jest poznanie postępowania dietetycznego w chorobach skóry. Zapoznanie z najważniejszymi czynnikami wpływającymi na kondycję skóry. Zajęcia są prowadzone w formie wykładu i ćwiczeń. Wykłady mają za zadanie zapoznać studenta z przedmiotem jako nauką o charakterze teoretycznym i praktycznym. Mają na celu przybliżenie podstawowych pojęć z zakresu chorób skóry oraz postępowania dietetycznego w wybranych chorobach. Ćwiczenia uaktywniają postawę studenta. W ramach ćwiczeń

		studenci analizują przyczyny najczęściej występujących chorób skóry, opracowują profilaktykę dietetyczną w wybranych jednostkach chorobowych.
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Alergie i nietolerancje pokarmowe	Choroby alergiczne powszechnie występują w społeczeństwie i dotyczą około 20% populacji. W trakcie realizacji przedmiotu omawiane są zjawiska o charakterze nadwrażliwości alergicznej (uczulenia) i ich manifestacje kliniczne takie jak: astma oskrzelowa, alergiczne choroby nosa i spojówek, alergiczne choroby skóry, alergia pokarmowa, uczulenia na jad owadów błonkoskrzydłych i uczulenia na leki oraz wstrząs anafilaktyczny.
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	Głównym celem zajęć jest przedstawienie i usystematyzowanie wiedzy na temat istotnych, z punktu widzenia postępowania dietetycznego jednostek chorobowych w zakresie w zakresie położnictwa i ginekologii.
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	Przekazanie wiedzy dotyczącej zagadnień żywienia pacjenta pediatrycznego z uwzględnieniem specyfiki klinicznej pacjenta ze schorzeniami kardiologicznymi, endokrynologicznymi, gastroenterologicznymi pulmonologicznymi, nefrologicznymi, neurologicznymi, hematologicznymi i onkologicznymi.
	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	Wykład ma za zadanie zapoznanie studentów ze skalą nasilenia chorób cywilizacyjnych, czynnikami ryzyka i zaleceniami żywieniowymi w wybranych chorobach cywilizacyjnych. Ćwiczenia mają na celu nabycie umiejętności wyznaczania indywidualnego zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe oraz układania diety zgodnie z indywidualnymi założeniami i wybranymi chorobami cywilizacyjnymi. Seminarium – analiza i dyskusja aktualnych danych naukowych dot. wybranych chorób dietozależnych.
	Diety alternatywne	Zajęcia są prowadzone w formie wykładu i ćwiczeń. Wykład ma za zadanie zapoznanie studentów z najbardziej popularnymi dietami alternatywnymi biorąc pod uwagę ich wady i zalety oraz możliwości ich stosowania w żywieniu człowieka, biorąc pod uwagę zalecenia żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych. Ćwiczenia mają na celu praktyczne zastosowanie diet alternatywnych dla pacjentów biorąc pod uwagę aktualne zalecenia żywieniowe.
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Zajęcia prowadzone są w formie wykładów i ćwiczeń. Tematy zajęć dotyczą higieny i bezpieczeństwa produkcji żywności a także występowania w żywności szkodliwych substancji pochodzenia naturalnego, pochodzących z zanieczyszczenia środowiska lub pojawiających się w żywności w wyniku funkcjonowania łańcucha rolno-spożywczego czy stosowania substancji celowo dodawanych podczas produkcji żywności.
	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów formami organizacyjno-prawnymi i systemami zarządzania w zakładach żywienia.
	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka	Celem przedmiotu "Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka" jest przygotowanie studentów do aktywnego i świadomego uczestnictwa w życiu gospodarczym oraz pełnienia ról zawodowych związanych z prowadzeniem własnej działalności gospodarczej w obszarze dietetyki. Studenci nabędą umiejętności planowania oraz prezentowania swoich potencjalnych działalności gospodarczych.

	Żywienie w szpitalu	Przedmiot „Żywienie w szpitalu” ma celu zapoznanie studentów kierunku dietetyka z elementami organizacji żywienia zbiorowego oraz praktyczne przedstawienie zasad planowania, dystrybucji posiłków w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (szpitalach). Ponadto student uzupełni wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa (biologicznego, chemicznego i fizycznego) żywności oraz zapozna się z zasadami pracy i roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Studenci poznają podstawowe procedury i standardy żywienia dojelitowego jak i pozajelitowego stosowane w szpitalach. Omówione zostaną również struktury organizacji żywienia zbiorowego w szpitalach (żywieniowy komitet doradczy, zespół do spraw żywienia szpitalnego). Student zapozna się z podstawowymi modelami dietetycznymi stosowanymi w żywieniu szpitalnym w zależności od wybranych jednostek chorobowych.
	Prawo i prawo żywnościowe	Zajęcia prowadzone w formie wykładów. Przedmiot dotyczy kwestii związanych z bezpieczeństwem żywności i żywienia, jak również zawiera omówienie mechanizmów nadzoru i kontroli nad bezpieczeństwem żywności w Polsce oraz na terenie UE.
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z narzędziami oceny zdrowia populacji. W trakcie wykładów przedstawiana jest aktualna sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i niezakaźnych oraz działanie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w Polsce.
	Zasady żywienia zbiorowego	Program przedmiotu obejmuje wiadomości o zasadach planowania żywienia pod kątem zaspokajania potrzeb żywieniowych człowieka w różnych okresach życia, realizowanych także w zakładach zbiorowego. Celem nauczania jest poznanie zasad oraz nabycie praktycznych umiejętności planowania żywienia zbiorowego dla różnych grup ludności.
Promocja zdrowia	Edukacja żywieniowa	Celem nauczania jest zapoznanie studenta z podstawami edukacji żywieniowej, sposobami i metodami prowadzącymi do efektywnego przekazywania wiedzy żywieniowej w społeczeństwie.
<u>Grupa przedmiotów kształcenia specjalnościo-wego:</u> **DIETOTERAPIA**	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	Program przedmiotu obejmuje wiadomości o patofizjologii zespołu pourazowego oraz o postępowaniu żywieniowym w jednostkach klinicznych w przebiegu których dochodzi do rozwoju reakcji pourazowej. Celem kształcenia jest przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej.
	Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne	Przedmiot ma na celu zapoznanie studenta z wybranymi zagadnieniami z zakresu chorób wewnętrznych. W trakcie jego trwania zostaną omówione podstawowe jednostki chorobowe wraz z ich patogenezą, rozpoznaniem oraz dietoterapią. Studenci poznają metody stanu odżywienia pacjenta, nauczą się przeprowadzać wywiady kliniczne i żywieniowe, poznają metody zapobiegające niedożywieniu i otyłości.
	Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego	Geriatria jest interdyscyplinarną nauką, która zajmuje się starzeniem organizmu człowieka. Bada ona aspekt fizjologiczny tego zjawiska oraz aspekt patologii starzenia.
	Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne	W trakcie zajęć poruszana jest problematyka dotycząca chorób układu nerwowego oraz zasadami żywienia klinicznego w chorobach neurologicznych.
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	Treści kształcenia obejmują zagadnienia z zakresu epidemiologii chorób o podłożu autoimmunologicznym oraz rolą diety i jej poszczególnych składników w przebiegu tych chorób.

	Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe	Przedmiot koncentruje się na wpływie chorób zakaźnych i zatruć pokarmowych na stan odżywienia pacjentów.
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	Program przedmiotu obejmuje wiadomości dotyczące technik prowadzenia żywienia drogą sztuczną. Celem przedmiotu jest: zapoznanie studenta z zasadami prawidłowego żywienia pacjentów wymagających żywienia sztucznego, drogą dojelitową i/lub pozajelitową oraz zrozumienie konieczności zróżnicowania i zindywidualizowania żywienia pacjentów z zaburzeniami metabolicznymi związanymi z zespołem pourazowym.
	Żywienie kliniczne: choroby układu moczowego	Zajęcia prowadzone w formie wykładów i ćwiczeń. Na wykładach poruszana jest problematyka dotycząca chorób układu moczowo-płciowego u mężczyzn i układu moczowego u kobiet. Tematyka zajęć dotyczy anatomii, patofizjologii, podstawowych schorzeń, urazów i metod leczenia ze szczególnym uwzględnieniem stanów nagłych w urologii. Na ćwiczeniach studenci zapoznają się z zasadami postepowania u pacjentów ze schorzeniami układu moczowo-płciowego, w tym zasadami żywienia klinicznego.
Grupa przedmiotów kształcenia specjalnościowego: **PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA**	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	Program przedmiotu obejmuje wiadomości o patofizjologii zespołu pourazowego oraz o postępowaniu żywieniowym w jednostkach klinicznych w przebiegu których dochodzi do rozwoju reakcji pourazowej. Celem kształcenia jest przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej.
	Ekonomika i rachunkowość w placówkach żywieniowych	Treści kształcenia obejmują zagadnienia związane z podstawowymi pojęciami, specyfiką i organizacją produkcji oraz obrotu w gospodarce żywnościowej. Wskazanie powiązań organizacyjnych i zależności ekonomicznych w obrębie poszczególnych branż gospodarki żywnościowej.
	Polityka wyżywienia	Zajęcia są prowadzone w formie wykładu i seminariów. Wykład ma za zadanie zapoznanie studentów z celami, konstrukcją i obszarami działań polityki wyżywienia oraz instrumentami jej wdrażania w Polsce i na świecie. Podczas seminariów student analizuje i ocenia najnowsze strategie polityki wyżywienia w Polsce i na świecie.
	Metodologia badań spożycia żywności	Wykład ma za zadanie zapoznanie studentów ze znaczeniem wywiadu żywieniowego w nauce i praktyce, metodami badań spożycia żywności, zwyczajów i upodobań żywieniowych, sposobu żywienia, wadami i zaletami oraz ograniczeniami. Ponadto zapoznanie z zasadami budowy i przygotowania narzędzi badawczych i ich walidacją. Ćwiczenia mają na celu praktyczne zapoznanie z wybranymi metodami spożycia żywności, zwyczajów i upodobań żywieniowych, metodami sposobu żywienia oraz nabycie umiejętności ich stosowania, interpretacji wyników oraz sprawdzania trafności wyników uzyskanych różnymi metodami.
	Edukacja prozdrowotna	Celem nauczania jest zapoznanie studenta z podstawami edukacji żywieniowej, sposobami i metodami prowadzącymi do efektywnego przekazywania wiedzy żywieniowej w społeczeństwie
	Zarządzanie i marketing małych zakładów	Zapoznanie studenta z pojęciami z obszaru zakładania własnej firmy i jej zarządzania.

	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z narzędziami oceny zdrowia populacji. W trakcie wykładów przedstawiana jest aktualna sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i niezakaźnych oraz działanie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w Polsce.
Przedmioty do wyboru	4 wykłady ogólnouniwersyteckie/ kursowe	W zależności od wybranego wykładu.
A	Socjologia	Treści programowe obejmują złożona problematyka socjologicznej interpretacji zdrowia i choroby. Przedstawione zostaną pojęcia i teorie socjologiczne oraz mechanizmy kształtujące funkcjonowanie jednostki w społeczeństwie.
	Podstawy dietetyki w chorobach układu krążenia	W trakcie zajęć poruszana jest problematyka dotycząca chorób układu nerwowego oraz zasadami żywienia klinicznego w chorobach układu krążenia.
B	Demografia	Celem przedmiotu jest zapoznanie z głównymi problemami demografii oraz jej narzędziami badawczymi.
	Zarządzanie i marketing	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z podstawami teoretycznymi oraz aspektami praktycznymi z zakresu zarządzania i marketingu.
	Żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne	W trakcie zajęć poruszana jest problematyka dotycząca chorób układu nerwowego i chorób układu ruchu oraz zasadami żywienia klinicznego w tych chorobach.
	Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych	Wykłady mają za zadanie zapoznać: z rożnymi formami zakładów gastronomicznych i usługami jakie są w nich świadczone. Ponadto charakteryzuje wyposażenie zakładów gastronomicznych. zapoznaje z podstawami projektowania zakładów gastronomicznych.
Wychowanie fizyczne	Wychowanie fizyczne	Wychowanie Fizyczne sprzyja kształceniu pożądanych nawyków higieniczno–zdrowotnych, sprawności fizycznej, odpowiednich umiejętności ruchowych i właściwych postaw prospołecznych. Do realizacji tych celów wykorzystuje środki, metody i formy nacelowane na opanowania przez ćwiczących odpowiednich wiadomości i umiejętności ruchowych wybranych sportów indywidualnych i zespołowych.
Lektorat z języka obcego	Język obcy	Podstawowym celem dydaktyki jest wykształcenie umiejętności posługiwania się językiem obcym specjalistycznym z zakresu dietetyki, a w szczególności przyswojenie terminologii w obszarze tematyki związanej z żywieniem człowieka oraz chorobami żywieniowo zależnymi. Przedmiot kładzie nacisk na opanowanie języka angielskiego w mowie i piśmie.
Praktyki	Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg.	Zapoznanie się z funkcjonowaniem kuchni ogólnej i działu żywienia w szpitalu oraz zapoznanie się ze specyfiką wybranych oddziałów i organizacją pracy na tych oddziałach zwracając szczególną uwagę na aspekt żywieniowy.
	Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg.	Zapoznanie się z analizowanym zakładem gastronomicznym, zasadami funkcjonowania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualnych problemów.
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale	Zapoznanie się z funkcjonowaniem poradni dietetycznej i działu żywienia w szpitalu.

	żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg.	
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg.	Zapoznanie z zasadami planowania diet w wybranych chorobach układu pokarmowego i chorobach metabolicznych.
	Praktyka w szpitalu dziecięcym 3 tyg.	Zapoznanie z zasadami planowania diet w wybranych jednostkach chorobowych występujących u dzieci.
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych 3 tyg.	Zapoznanie z zaleceniami żywieniowymi w wybranych chorobach, po zabiegach chirurgicznych oraz leczeniem żywieniowym.
	Praktyka w domu opieki społecznej 2 tyg.	Zapoznanie z funkcjonowaniem domu opieki społecznej i obowiązkami dietetyka w tego typu placówce.
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy* **	Seminarium licencjackie	Celem seminarium jest pogłębianiu wiedzy w wybranej dziedzinie oraz przygotowanie studentów do napisania pracy licencjackiej i egzaminu dyplomowego.
	Praca licencjacka	Przygotowanie przez Studenta pracy dyplomowej zgodnie z regulaminem Uczelni, zdeponowanie przez Studenta pracy dyplomowej w systemie APD, kontrola pracy dyplomowej przez promotora w systemie antyplagiatowym i zaakceptowanie raportu z kontroli oraz dopuszczenie Studenta do obrony.