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 drugiego stopnia**
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	**poziom 7**
Profil studiów:	**ogólnoakademicki**
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	**magister**
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	Wykazuje szczegółową znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.
K_W02	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu demografii, epidemiologii żywieniowej oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych.
K_W03	Zna immunologię kliniczną oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.
K_W04	Posiada rozszerzoną wiedzę z fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej.
K_W05	Posiada szczegółową znajomość patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych (a zwłaszcza zapalenia) na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.
K_W06	Zna metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.
K_W07	Posiada szczegółową znajomość przechowalnictwa i utrwalania żywności.
K_W08	Posiada szczegółową znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku, motoryczności, farmakologii oraz społecznych i prawnych aspektów stosowania dopingu w sporcie.
K_W09	Wykazuje rozszerzoną znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem choroby oraz wysiłku fizycznego.
K_W10	Zna zasady dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach.
K_W11	Wykorzystuje w praktyce wiarygodne informacje medyczne.
K_W12	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.
K_W13	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, związki pomiędzy żywieniem.
K_W14	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.
K_W15	Zna zasady żywienia pozajelitowego.
K_W16	Potrafi zdefiniować problemy żywieniowe pacjenta.
K_W17	Opisuje i wyjaśnia żywienie pacjentów w starszym wieku.
K_W18	Zna założenia/wytyczne żywieniowe dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej – sportowców, z uwzględnieniem produktów naturalnych i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
K_W19	Zna zasady postępowania dietetycznego w danych jednostkach chorobowych w zależności od stopnia ich zaawansowania i wieku chorego.

K_W20	Zna 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_W21	Objaśnia zasady, w oparciu o aktualny stan wiedzy, żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt.
K_W22	Zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej i promocji zdrowia.
K_W23	Zna założenia i zadania zdrowia publicznego, socjologii medycyny, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce
K_W24	Zna teorię marketingu oraz zarządzania.
K_W25	Wskazuje metody planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.
K_W26	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe oraz przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności.
K_W27	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji i bezpieczeństwa żywności.
K_W28	Zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej.
K_W29	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości.
K_W30	Wyjaśnia zasady nutrigenomiki i nutrigenetyki.
	UMIEJĘTNOŚCI
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualna i grupową, demonstrując postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną.
K_U02	Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji.
K_U03	Potrafi prezentować i wyjaśniać problem z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych.
K_U04	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. Współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalne
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu
K_U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów.
K_U08	Potrafi modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.
K_U09	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.
K_U10	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia
K_U11	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania
K_U12	Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.
K_U13	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.
K_U14	Potrafi przygotować oraz nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.
K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.
K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommende Dietary Allowances – RDA).

K_U18	Potrafi zaplanować jadłospis w różnych jednostkach chorobowych i dla pacjentów w różnych grupach wiekowych.
K_U19	Wykorzystuje wiedzę o żywność funkcjonalnej i żywność genetycznie modyfikowanej w edukacji i poradnictwie żywieniowym.
K_U20	Planuje żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.
K_U21	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.
K_U22	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.
K_U23	Potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać dane naukowe oparte na faktach.
K_U24	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.
K_U25	Udziela pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia, wykazuje zadbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników.
K_U26	Posiada umiejętności przygotowania pisemnego opracowania oraz prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń.
K_U27	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych.
K_U28	Współdziała w organizacji i prowadzeniu badań naukowych.
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.
K_K02	Przestrzega zasad etyki i tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.
K_K03	Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.

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 drugiego stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	poziom 7
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:	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	120
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	1627
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister
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 wiedzy 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**
Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii	K_W01; K_W05; K_W08; K_W09; KW_11 K_U08; K_K02	Wykłady: -wykład informacyjny z prezentacją multimedialną Ćwiczenia: - dyskusja dydaktyczna - analiza przypadków -uczenie wspomagane komputerem - metody eksponujące: film - metody symulacyjne Seminarium: -dyskusja - analiza przypadków Wykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury.	- śródsemestralne testy kontrolne, - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - tzw. „wejściówki”, - pisemny egzamin lub zaliczenie,
Grupa przedmiotów II: -wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety Przechowalnictwo żywności Zioła i przyprawy w dietetyce	K_W06; K_W07; K_W11; K_U14 K_U15; K_U16; K_U26; KU_28 K_K01	- wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - seminarium - konsultacje	Seminarium: referaty, dyskusja (oceny z referatów) Zaliczenie przedmiotu: Zaliczenie na ocenę. Pozytywna ocena z testu końcowego oraz pozytywna
Grupa przedmiotów III: - moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań z biostatystyk Szkolenie BHP Szkolenie biblioteczne	K_W10; K_W11; K_U23; K_U26; K_U28 K_K01;	- wykład informacyjny i konwersatoryjny z prezentacją multimedialną. - przygotowywanie prezentacji multimedialnej na wybrany temat	- zaliczenie praktyczne - egzamin
Grupa przedmiotów IV: - zdrowie publiczne	Demografia i epidemiologia żywieniowa	K_W02; K_W6; K_W7; K_W10; K_W11; KW_13;	Wykłady: - wykład informacyjny z	- ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i

	Edukacja i poradnictwo żywieniowe Zdrowie publiczne	K_W16; KW_23 K_U01; K_U03; K_U04; K_U06; K_U14; K_U15; K_U16; K_U26; K_U28; K_K01;	prezentacją multimedialną - wykład problemowy (w tym w oparciu o aspekt naukowy) Ćwiczenia: - sprawozdania pisemne, dyskusja dydaktyczna, opracowania, praca zespołowa, - projektowanie i analiza badań naukowych - nauczanie wspomagane komputerem - konsultacje - dyskusja dydaktyczna - prezentacja multimedialna - metody eksponujące: film, pokaz, prelekcje - analiza przypadków	aktywność), - prezentacja programu edukacyjnego, - opracowanie danych źródłowych - pisemne kolokwium końcowe,
Grupa przedmiotów V: - podstawy żywienia człowieka	Żywienie kliniczne	K_W01; K_W02;K_W03; K_W08; K_W10 K_W13; K_W14; KW_15; K_W16; K_W19; K_W20; K_W23; K_U05; K_U06;K_U08 K_U09; K_U10; K_U11; K_U17; K_U18; KU_28; K_U22; K_K01; K_K02;	- wykład z wykorzystaniem środków audiowizualnych oraz dyskusją omawianego tematu. - praca z rozpiską (instrukcją wykonania ćwiczenia), praca z programem komputerowym przeznaczonym do układania diet szpitalnych, rozwiązywanie problemów, dyskusja - konsultacje	- ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach - kolokwium wyjściowego, - śródsemestralne pisemne testy kontrolne, - końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu, - pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę,
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i dietozależnych		- wykłady: informacyjny z prezentacją multimedialną - ćwiczenia: projekt praktyczny (przygotowywanie referatów oraz sprawozdania pisemne)	

			- seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja - inne: konsultacje	
	Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia	K_W16; K_U17; K_U18 K_W20; K_U22; K_U23 K_U26; K_K01; K_K02	wykłady: informacyjny z prezentacja multimedialna ćwiczenia: projekt praktyczny (przygotowywanie referatów oraz sprawozdania pisemne) seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja inne: konsultacje	
	Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii	K_W01; K_W05;K_W11; K_W14; K_W15 K_W16; K_W17; KW_19; K_U04; K_U05;K_U07; K_U09; K_U10; K_U11; K_U12; K_U18;K_U22; K_K01; K_K02;	Wykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury.	
	Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu		Wykłady: -wykład informacyjny -wykład problemowy Ćwiczenia: -dyskusja dydaktyczna -analiza przypadków -opracowanie jadłospisów -obliczenia komputerowe	
Grupa przedmiotów VI: - żywienie w sporcie	Antropomotoryka Bioenergetyka człowieka	K_W1; K_W2; K_W3 K_W08; K_W09; K_W10;	Wykład, ćwiczenia audytoryjne	- ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach,

	Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności żywienie sportowców Kontrola i regulacja spożycia Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	K_W14; K_W16,K_W17; K_W18; K_U01; K_U02; K_U3; K_U6; K_U07; K_U13;U_15; K_U23 K_U26 K_U27; K_K01; K_K02;		- kolokwium wyjściowe, - śródsemestralne pisemne testy kontrolne, - końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu, - pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę,
Grupa przedmiotów VII: Nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego Immunologia Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia Nutragenomika Psychodietetyka	K_W01; K_W03; K_W04; K_W09; K_W12; K_W16; K_W22; K_W30; K_U02; K_U04; K_U08; K_U09; K_U10; K_U19; K_K01; K_K02;	-wykład informacyjny -wykład problemowy -dyskusja dydaktyczna	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - tzw. „wejściówki”, - końcowe zaliczenie pisemne lub egzamin,
Grupa przedmiotów VIII: - żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych	K_K01; K_W04; K_W11; K_W21; K_W22; K_U01; K_U02; K_U04; K_U05; K_U08; K_U17; K_U18; K_U20; K_U21; K_K01; K_K02;	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną -ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę,
Grupa przedmiotów IX: - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach Polityka wyżywienia	K_W02; K_W10; K_W23; K_W24; K_W25; K_W26; K_W27; K_W28; K_W29; K_U03; K_U04; K_U06;	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - seminarium: prezentacja i	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające

	Jakość i bezpieczeństwo żywności	K_U07; K_U09; K_U10; K_U12; K_U15; K_K01; K_K03;	dyskusja, wykorzystanie urządzeń multimedialnych i audio-video - ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej oraz z wykorzystaniem burzy mózgów	poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę, - przygotowanie ustnego wystąpienia,
Kształcenie specjalnościowe - dietetyka kliniczna	Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej	K_W11;K_W16 K_U09,K_U23; K_K01; K_K02	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną -ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej - seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę, - przygotowanie ustnego wystąpienia
	Patofizjologia układu pokarmowego	K_W01; K_W05; K_W08; K_U09, K_U23, K_K01, K_K02		
	Praktyczne aspekty żywienia dojelitowego i pozajelitowego	K_W14; K_W15 K_U05, K_U06,K_10 K_K02		
	Żywienie w intensywnej terapii	K_W08; K_W14; K_W19, K_W20; K_U08; K_U06, K_U10; K_K01; K_K02		
	Fitoterapia w dietetyce klinicznej	K_W06; K_W20, K_U23		
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego	K_W07; K_U14; K_U15, K_U16,K_U19, K_U26; K_01		
Kształcenie specjalnościowe – dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji	Patofizjologia w sporcie	K_W08, K_W09;K_U09; K_U23, K_K01, K_K02	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną -ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej - seminaria: projekt	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę, - przygotowanie ustnego wystąpienia
	Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie	K_W09; K_W28;K_W09; K_U02; K_U06; K_U15; K_U27, K_K01		
	Badania dodatkowe w żywieniu sportowców	K_W11;K_W16 K_U09,K_K01		

	Produkcja potraw i towaroznawstwo: produkcja potraw i posiłków dla sportowców	K_W09; K_W18,K_U01, K_U15, U19, K_U26; K_01	praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja	
	Fitoterapia w sporcie	K_W06; K_W20, K_U11; K_U23, K_01		
	Żywienie sportowców po urazach	K_W04; KW_09; K_W18, K_U 11; K_U18, K_01, K_02		
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	K_W26, K_W27, K_W29 K_U15, K_K01, K_K03	-wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - prezentacja	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - praca semestralna, - końcowe zaliczenie pisemne testowe lub egzamin
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe			
	Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka			
Grupa przedmiotów do wyboru:	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych/ Etyka	K_W10; K_W11; K_W22; K_W23; K_W28; K_U02; K_U03; K_U23; K_U24; K_U26; K_K01; K_K02;	-wykład informacyjny z prezentacją multimedialną	-ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - praca semestralna, - końcowe zaliczenie pisemne testowe lub egzamin,
	Wykład ogólnouniwersytecki/ wykład kursowy			
Wychowania fizyczne				
Lektorat z języka obcego	Specjalistyczny język obcy	K_U24; K_K01	- praca w grupach, - odgrywanie scenek, - praca nad prawidłową wymową, - analiza tekstów z dyskusją, - ćwiczenia ustne i pisemne z zastosowaniem poznanych struktur gramatycznych, - ćwiczenia na rozumienie ze słuchu, - ćwiczenia na rozumienie tekstu czytanego, - ćwiczenia na tłumaczenie z	- śródsemestralne testy kontrolne (pisemne), - śródsemestralne kolokwia wolne), - ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć), - końcowe semestralne zaliczenie ustne lub pisemne, - zaliczenie (test pisemny, wypowiedzi ustne n.t. zagadnień specjalistycznych)

			zastosowaniem poznanego słownictwa, - konstruowanie wypowiedzi ustnych z użyciem poznanego słownictwa. - rozwijanie umiejętności redagowania tekstów użytkowych i narracyjno-opisowych	
Praktyki*	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	K_U02; K_U03; K_U04; K_U15; K_U16; K_K02; K_K03	- zapoznanie ze specyfiką placówki: obserwowanie, analizowanie oraz omawianie czynności wykonywanych przez personel placówki - współdziałanie z opiekunem praktyk (mentorem) - asystowanie mentorowi - planowanie i omawianie zadań wykonanych przez siebie na polecenie mentora	- ocena ciągła dokonywana przez mentora, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do zajęć praktycznych oraz aktywność i zaangażowanie - ustne zaliczenie praktyki u koordynatora: dyskusja połączoną z autooceną w formie ustnej wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów placówki, w której odbywała się praktyka
	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej	K_U04; K_U13; K_U17; K_U21; K_K01; K_K02;		
	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	K_U01; K_U11; K_U13; K_U22; K_K01; K_K02;		
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziele żywienia: praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	K_U02; K_U07; K_U11; K_U17; K_K01; K_K02;		
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	K_U04; K_U11; K_U14; K_U17; K_K01; K_K02;		
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy**		K_W28, K_U23, K_U26, K_K01	- wykład informacyjny, seminarium, konsultacje	- ocena ciągła dokonywana przez opiekuna pracy, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do seminariów oraz aktywność

Praktyki**	
Wymiar praktyk	350 godz.
Forma odbywania praktyk	Praktyki śródroczne oraz praktyka wakacyjna realizowane są w formie zajęć praktycznych z dyskusją oraz ustną samooceną wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów danej praktyki. Zajęcia praktyczne prowadzone są w grupach 5-6 osobowych.
Zasady odbywania praktyk	Praktyki odbywają się w ramach porozumień grupowych lub indywidualnych w placówkach, które spełniają kryteria doboru. Praktyki odbywają się w placówkach zatwierdzonych przez Prorektora ds. Kształcenia. Nad pracą studenta, realizowaną w ramach praktyk zawodowych bezpośrednią kontrolę sprawuje mentor praktyk (spełniający wymogi określone w kryteriach doboru). Dziennie mentor może wykonać z 1 grupą studencką maksymalnie 10 godz. dydaktycznych. Tygodniowy wymiar praktyk wynosi 50 godz. dydaktycznych. Nad realizacją efektów kształcenia kontrolę sprawuje koordynator. Odbycie praktyki potwierdza opiekun (mentor), a praktykę zalicza koordynator. Praktyki śródroczne podlegają dwuetapowej ewaluacji: każdy student przed rozpoczęciem praktyki wypełnia „Kwestionariusz oczekiwań wobec placówki szkoleniowej i przebiegu praktyki zawodowej", po zakończeniu praktyki „Kwestionariusz ewaluacyjny do oceny placówki szkoleniowej i przebiegu praktyki zawodowej". Praktyka może być wizytowana przez koordynatora.

Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS
dla specjalności dietetyka kliniczna

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

	Dyscyplina naukowa lub artystyczna	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	**Nauki o zdrowiu**	**120**	**100**

Grupy przedmiotów zajęć		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

			nauki o zdrowiu						
Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii	2	2					1	1
Grupa przedmiotów II - wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety	2	2					1	1
	Przechowalnictwo żywności	2	2					1	1
	Zioła i przyprawy w dietetyce	1	1					0,5	0,5
Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań ze statystyką	3	3					1,8	3
	Szkolenie BHP	-	-						
	Szkolenie biblioteczne	-	-						
Grupa przedmiotów IV - zdrowie publiczne	Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	3					1,6	1,4
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	2	2					1,6	0,4
	Zdrowie publiczne	2	2					1,2	0,8
Grupa przedmiotów V - podstawy żywienia klinicznego	Podstawy żywienia klinicznego	4	4					2	2
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i żywieniowozależnych	4	4					2	2
	Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii	2	2					1,6	0,4
	Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu	2	2					1	1
	Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej	2	2					1	1
	Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia	2	2					1,4	0,6
Grupa przedmiotów VI - żywienie w sporcie	Antropomotoryka	1	1					0,6	0,4
	Bioenergetyka człowieka	2	2					1	1
	Dietetyka ze wspomaganiem	2	2					1	1

	żywieniowym w aktywności ruchowej - żywienie sportowców								
	Kontrola i regulacja spożycia	2	2					1,5	0,5
	Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	1	1					0,9	0,1
Grupa przedmiotów VII - nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego	2	2					1,2	0,8
	Immunologia	2	2					1	1
	Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia	2	2					1	1
	Nutragenomika	1	1					0,8	0,2
	Psychodietetyka	1	1					0,8	0,2
Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt	2	2					1	1
	Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych	2	2					1	1
Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach	3	3					1,6	1,4
	Polityka wyżywienia	1	1					0,5	0,5
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2	2					1,4	0,6
Moduł kształcenia specjalnościowego - dietetyka kliniczna - DK	Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej	1	1				1	0,8	0,2
	Patofizjologia układu pokarmowego	2	2				2	1	1
	Praktyczne aspekty żywienia pozajelitowego	1	1				1	0,8	0,2
	Praktyczne aspekty żywienia dojelitowego	1	1				1	0,8	0,2
	Żywienie w intensywnej terapii	2	2				2	1,2	0,8
	Fitoterapia w dietetyce klinicznej	1	1				1	0,8	0,2
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego	2	2				2	1,6	0,4
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	1	1					0,6	0,4
	Ustawodawstwo żywnościowo-	1	1					0,6	0,4

	żywieniowe								
	Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka	2	2					1,2	0,8
	Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy	4	4				4	1,2	2,8
	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych	1	1				1	0,6	0,5
	Etyka								
Lektorat z języka obcego	Język obcy	3	3				3	1,2	1,8
Praktyki*	Praktyka w stacji sanitarno - epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	2	2					1,4	0,6
	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej	6	6					2,8	1,2
	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	4	4					2,8	1,2
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4					2,8	1,2
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia: praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4					2,8	1,2
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy**		19	19				19	1,8	19
	RAZEM:	**120** **100%**	**120** **100%**				**37** **30,83%**	**60,8** **50,67%**	**60,9** **50,80%**

Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS
dla specjalności dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji

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

	Dyscyplina naukowa lub artystyczna	**Punkty ECTS**	
		liczba	**%**
1.	**nauki o zdrowiu**	**120**	**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 umiejętności praktyczne *****
			nauki o zdrowiu						
Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii	2	2					1	1
Grupa przedmiotów II - wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety	2	2					1	1
	Przechowalnictwo żywności	2	2					1	1
	Zioła i przyprawy w dietetyce	1	1					0,5	0,5
Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań ze statystyką	3	3					1,8	3
	Szkolenie BHP	-	-						
	Szkolenie biblioteczne	-	-						
Grupa przedmiotów IV	Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	3					1,6	1,4

- zdrowie publiczne	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	2	2					1,6	0,4
	Zdrowie publiczne	2	2					1,2	0,8
Grupa przedmiotów V - podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne	4	4					2	2
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i dietozależnych	4	4					2	2
	Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii	2	2					1,6	0,4
	Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu	2	2					1	1
	Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej	2	2					1	1
	Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia	2	2					1,4	0,6
Grupa przedmiotów VI - żywienie w sporcie	Antropomotoryka	1	1					0,6	0,4
	Bioenergetyka człowieka	2	2					1	1
	Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności ruchowej - żywienie sportowców	2	2					1	1
	Kontrola i regulacja spożycia	2	2					1,5	0,5
	Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	1	1					0,9	0,1
Grupa przedmiotów VII - nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego	2	2					1,2	0,8
	Immunologia	2	2					1	1
	Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia	2	2					1	1
	Nutragenomika	1	1					0,8	0,2
	Psychodietetyka	1	1					0,8	0,2
Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt	2	2					1	1
	Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych	2	2					1	1

Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach	3	3					1,6	1,4
	Polityka wyżywienia	1	1					0,5	0,5
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2	2					1,4	0,6
Moduł kształcenia specjalnościowego – dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji	Patofizjologia w sporcie	2	2				2	1	1
	Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie	2	2				2	1,6	0,4
	Badania dodatkowe w żywieniu sportowców	1	1				1	0,8	0,2
	Fitoterapia w sporcie	1	1				1	0,8	0,2
	Żywienie sportowców po urazach	2	2				2	1,2	0,8
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: produkcja potraw i posiłków dla sportowców	2	2				2	1,6	0,4
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	1	1					0,6	0,4
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe	1	1					0,6	0,4
	Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka	2	2					1,2	0,8
	Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy	4	4				4	1,2	2,8
	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych	1	1				1	0,6	0,5
	Etyka								
Wychowanie fizyczne									
Lektorat z języka obcego		3	3				3	1,2	1,8
Praktyki*	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	2	2					1,4	0,6
	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni	6	6					2,8	1,2

	dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej								
	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	4	4					2,8	1,2
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4					2,8	1,2
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia: praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4					2,8	1,2
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy**		19	19				19	1,8	19
	RAZEM:	**120** **100%**	**120** **100%**				**37** **30,83%**	**60,8** **50,67%**	**60,9** **50,80%**

* 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

I rok
Specjalność: Dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji

Grupy przedmiotów	Przedmiot	Treści programowe
Moduł kształcenia ogólnego	Szkolenie BHP	Prowadzone w formie e-learningu szkolenia dla studentow z Elementów 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.
	Szkolenie biblioteczne Biblioteka Medyczna	Zajęcia mają za zadanie zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem Biblioteki Medycznej oraz całego systemu biblioteczno-informacyjnego Collegium Medicum. Zapoznanie z sposobem korzystania z katalogów komputerowych w zintegrowanym systemie bibliotecznym HORIZON, pozwalającym na wyszukaniu, zamówieniu i w efekcie wypożyczeniu książki, czasopisma lub innego dokumentu znajdującego się w zbiorach Biblioteki.
Zdrowie publiczne	Demografia i epidemiologia żywieniowa	Zajęcia prowadzone są w formie wykładów i seminariów. Podczas wykładów przedstawione zostaną podstawy demografii oraz epidemiologia chorób żywieniowozależnych. Ćwiczenia kształtują umiejętności wykorzystania materiałów statystycznych do analizy zdrowia populacji. W trakcie zajęć omawiane są standardowe metody badania sposobu żywienia oraz czynniki ryzyka chorób żywieniowo-zależnych.
Podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne	Program przedmiotu obejmuje wiadomości z zakresu leczenia żywieniowego (w tym z zakresu immunożywienia). Celem kształcenia jest: przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej, w tym z zastosowaniem diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą. W trakcie realizacji zajęć student nauczy się określać ryzyko wystąpienia niedożywienia szpitalnego i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe oraz poprowadzić poradnictwo i opiekę żywieniową.
Żywienie w sporcie	Antropometryka	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z współczesnymi kierunkami badań aktywności sportowej człowieka dotyczących zmian i uwarunkowań ludzkiej motoryczności oraz nabywania wiadomości i umiejętności postrzegania aktów ruchowych w ujęciu rozwojowym warunkującym efektywność procesu usprawniania i treningu sportowego. Student zostanie zaznajomiony z utylitarnymi i rekreacyjno-sportowymi form aktywności ruchowej człowieka oraz zdobędzie umiejętność programowania procesu motorycznego uczenia i oceny efektów motorycznych.
	Bioenergetyka	W trakcie zajęć student poznana podstawy termodynamicznych uwarunkowań procesów biologicznych oraz zdobędzie umiejętność rozumienia zasad kierujących przetwarzaniem w organizmach żywych energii chemicznej w inne jej formy niezbędne dla życia organizmu
Nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego	Celem kształcenia jest nabycie wiedzy i umiejętności praktycznych interpretacji wyników badań laboratoryjnych w przypadku zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego

	Immunologia	Celem przedmiotu jest omówienie przebiegu i etiologii choroby o podłożu immunologicznym. W trakcie zajęć omawiane są metody diagnostyczne i immunologiczne podstawy wielu schorzeń. Studenci poznają również immunologiczne podstawy niedoborów odporności (pierwotnych i wtórnych) oraz reakcji nadwrażliwości i alergii z elementami diagnostyki tych zaburzeń.
Żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	W ramach prowadzonych wykładów i ćwiczeń student posiądzie wiedzę na temat zasad i znaczenia żywienia - w okresie przed planowaną ciążą, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią. Zostanie zapoznany z zasadami żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami. Pozna obowiązujący schemat i model żywienia niemowląt karmionych sztucznie i naturalnie.
	Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych	Przedmiot ma na celu przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu sposobu żywienia kobiet w okresie ciąży i podczas karmienia piersią uwzględniając wybrane jednostki chorobowe. W trakcie realizacji przedmiotu zostanie omówiona etiologia, patogeneza i obraz kliniczny poszczególnych chorób. Studenci zostaną zapoznani z schematem postępowania dietetycznego zależnym od metod leczenia.
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	Przedmiot Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem ma na celu zapoznanie studentów z sytuacją na rynku pracy i możliwością podjęcia pracy zawodowej po ukończeniu kształcenia. Przedstawione zostaną także możliwości podjęcia współpracy z przemysłem spożywczym i małymi firmami (produkty regionalne i tradycyjne).
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach	Przedmiot koncentruje się na kluczowych aspektach dotyczących planowania, wdrażania i oceny systemów żywienia w placówkach medycznych. Obejmuje tematy takie jak: potrzeby żywieniowe pacjentów, diety terapeutyczne, normy żywieniowe oraz procedury przygotowywania posiłków. Studenci zostaną zapoznani także z systemi monitorowania jakości żywienia oraz strategiach poprawy satysfakcji pacjentów poprzez odpowiednią organizację i dostosowanie diet do indywidualnych potrzeb zdrowotnych.
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	Celem przedmiotu "Jakość i bezpieczeństwo żywności" jest zapoznanie studentów z zasadami zapewnienia jakości produktów żywnościowych oraz zagadnieniami bezpieczeństwa ich produkcji uwzględniając systemowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności.
Wiedza o żywności	Przechowalnictwo żywności	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zadaniami przechowalnictwa jako ważnego kierunku w technologii żywności oraz warunkami, w jakich można osiągnąć przedłużenie trwałości surowców, półproduktów i gotowych produktów i zmianami, jakie mogą mieć miejsce w ich jakości w trakcie przechowywania, a także kontrolą warunków przechowywania.
Kształcenie specjalnościowe – dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji	Patofizjologia w sporcie	Treści kształcenia obejmują zagadnienia związanymi z mechanizmami prowadzącymi do powstawania zaburzeń w poszczególnych układach i narządach organizmu pod wpływem wysiłku fizycznego.
	Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie	Treści kształcenia obejmują podstawowe pojęcia z zakresu biochemii wysiłku fizycznego, nie rozumie zależności między wysiłkiem fizycznym a gospodarką energetyczną oraz generowaniem różnych stanów zmęczenia.
	Badania dodatkowe w żywieniu sportowców	Treści kształcenia obejmują zagadnienia związane z wysiłkiem fizycznym i jego bezpośrednim wpływem na parametry biochemiczne organizmu oznaczane we krwi i moczu.
Wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo:	Celem kształcenia studentów jest zapoznanie z podstawami żywienia sportowców oraz produktami, środkami spożywczymi, napojami, suplementami stosowanymi w żywieniu osób o zwiększonej aktywności fizyczne

	suplementy i diety	(skład, działanie, wskazania).
Moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań z biostatystyką	Na wykładach student zapoznaje się z procesem projektowania badania naukowego zgodnie z rozumowaniem dedukcyjnym. Omawiane są również zagadnienia związane rodzajami eksperymentów naukowych, rodzajami artykułów naukowych, EBM oraz analizą statystyczną zebranych danych. Na zajęciach seminaryjnych Student samodzielnie wyszukuje artykuły naukowe, przygotowuje opracowania, zwraca uwagę na zastosowaną w badaniach analizę statystyczną.
Podstawy żywienia klinicznego	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i dietozależnych	W trakcie realizacji przedmiotu student zostanie zapoznany z zasadami dietoprofilaktyki oraz dietoterapii chorób niezakaźnych oraz dietozależnych. Zostaną przedstawiono mechanizmy leżące u podstawy tych chorób, które wpływają na konieczność dostosowania interwencji żywieniowej. Student zdobędzie umiejętności opracowywania indywidualnej profilaktyki i terapii żywieniowej w zależności od okresu choroby czy stanu klinicznego pacjenta.
Żywienie w sporcie	Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej. W ramach wykładów student poznaje zasady określania zapotrzebowania energetycznego i doboru produktów, napojów w żywieniu dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej. W czasie ćwiczeń student nabywa umiejętności planowania diety pod kątem doboru produktów i napojów w zależności od rodzaju wysiłku, długości wysiłku, rodzaju dostępnych makro i mikroelementów.
	Kontrola i regulacja spożycia	Cele kształcenia jest poznanie uwarunkowań związanych z rozpoczęciem i zakończeniem spożycia pokarmu, regulacją wyboru pożywienia ze względu na jego skład i ilość dla zrozumienia mechanizmów umożliwiających prawidłowe prowadzenie żywienia i dietoterapii.
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Polityka wyżywienia	Program przedmiotu obejmuje wiedzę w zakresie zależności żywność – żywienie – zdrowie umożliwiającą zrozumienie konieczności prowadzenia polityki wyżywienia na poziomie rodziny, społeczności lokalnej i regionalnej oraz na szczeblu krajowym i międzynarodowym.
Lektorat z języka obcego	Specjalistyczny język obcy	Program przedmiotu zakłada kształcenie kompetencji językowych z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Szczególny nacisk położony jest na doskonalenie umiejętności komunikowania się w języku specjalistycznym.
	Seminarium dyplomowe: przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami przeprowadzania własnych badań naukowych od etapu projektowania badania poprzez gromadzenie i analizę dany po dyskusję wyników i wnioskowanie. W trakcie realizacji przedmiotu student zostanie zaznajomiony z metodami poszukiwania wiarygodnych źródeł danych ich analizie i krytycznej ocenie.
	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	Celem praktyk jest zapoznanie studentów z funkcjonowaniem i zadaniami stacji sanitarno-epidemiologicznej. Poznanie struktury organizacyjnej oraz podstaw prawnych funkcjonowania stacji sanitarno-epidemiologicznej. Poznanie działów funkcjonujących w stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz realizowanych przez nich zadań.
	Praktyka w: szpitalu	Celem praktyk jest zapoznanie Studentów z funkcjonowaniem szpitala dziecięcego, pediatrycznego oddziału

	dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni	szpitalnego, kuchni dietetycznej oraz strukturą magazynu żywności.

I rok
Specjalność: Dietetyka kliniczna

Grupy przedmiotów	Przedmiot	Treści programowe
Moduł kształcenia ogólnego	Szkolenie BHP	Prowadzone w formie e-learningu szkolenia dla studentow z Elementów 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.
	Szkolenie biblioteczne Biblioteka Medyczna	Zajęcia mają za zadanie zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem Biblioteki Medycznej oraz całego systemu biblioteczno-informacyjnego Collegium Medicum. Zapoznanie z sposobem korzystania z katalogów komputerowych w zintegrowanym systemie bibliotecznym HORIZON, pozwalającym na wyszukaniu, zamówieniu i w efekcie wypożyczeniu książki, czasopisma lub innego dokumentu znajdującego się w zbiorach Biblioteki.
Zdrowie publiczne	Demografia i epidemiologia żywieniowa	Zajęcia prowadzone są w formie wykładów i seminariów. Podczas wykładów przedstawione zostaną podstawy demografii oraz epidemiologia chorób żywieniowozależnych. Ćwiczenia kształtują umiejętności wykorzystania materiałów statystycznych do analizy zdrowia populacji. W trakcie zajęć omawiane są standardowe metody badania sposobu żywienia oraz czynniki ryzyka chorób żywieniowo-zależnych.
Podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne	Program przedmiotu obejmuje wiadomości z zakresu leczenia żywieniowego (w tym z zakresu immunożywienia). Celem kształcenia jest: przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów z jednostkami chorobowymi wymagającymi specjalistycznej terapii żywieniowej, w tym z zastosowaniem diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą. W trakcie realizacji zajęć student nauczy się określać ryzyko wystąpienia niedożywienia szpitalnego i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe oraz poprowadzić poradnictwo i opiekę żywieniową.
Żywienie w sporcie	Antropometryka	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z współczesnymi kierunkami badań aktywności sportowej człowieka dotyczących zmian i uwarunkowań ludzkiej motoryczności oraz nabywania wiadomości i umiejętności postrzegania aktów ruchowych w ujęciu rozwojowym warunkującym efektywność procesu usprawniania i treningu sportowego. Student zostanie zaznajomiony z utylitarnymi i rekreacyjno-sportowymi form aktywności ruchowej człowieka oraz zdobędzie umiejętność programowania procesu motorycznego uczenia i oceny efektów motorycznych.
	Bioenergetyka	W trakcie zajęć student poznana podstawy termodynamicznych uwarunkowań procesów biologicznych oraz zdobędzie umiejętność rozumienia zasad kierujących przetwarzaniem w organizmach

		żywych energii chemicznej w inne jej formy niezbędne dla życia organizmu
Nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego	Treści kształcenia obejmują zagadnienia z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej chorób metabolicznych.
	Immunologia	Celem przedmiotu jest omówienie przebiegu i etiologii choroby o podłożu immunologicznym. W trakcie zajęć omawiane są metody diagnostyczne i immunologiczne podstawy wielu schorzeń. Studenci poznają również immunologiczne podstawy niedoborów odporności (pierwotnych i wtórnych) oraz reakcji nadwrażliwości i alergii z elementami diagnostyki tych zaburzeń.
Żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	W ramach prowadzonych wykładów i ćwiczeń student posiądzie wiedzę na temat zasad i znaczenia żywienia - w okresie przed planowaną ciążą, w czasie ciąży i podczas karmienia piersią. Zostanie zapoznany z zasadami żywienia ciężarnych z różnymi powikłaniami i niedoborami. Pozna obowiązujący schemat i model żywienia niemowląt karmionych sztucznie i naturalnie.
	Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych	Przedmiot ma na celu przekazanie wiadomości o zasadach i znaczeniu sposobu żywienia kobiet w okresie ciąży i podczas karmienia piersią uwzględniając wybrane jednostki chorobowe. W trakcie realizacji przedmiotu zostanie omówiona etiologia, patogeneza i obraz kliniczny poszczególnych chorób. Studenci zostaną zapoznani z schematem postępowania dietetycznego zależnym od metod leczenia.
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	Przedmiot Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem ma na celu zapoznanie studentów z sytuacją na rynku pracy i możliwością podjęcia pracy zawodowej po ukończeniu kształcenia. Przedstawione zostaną także możliwości podjęcia współpracy z przemysłem spożywczym i małymi firmami (produkty regionalne i tradycyjne).
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach	Przedmiot koncentruje się na kluczowych aspektach dotyczących planowania, wdrażania i oceny systemów żywienia w placówkach medycznych. Obejmuje tematy takie jak: potrzeby żywieniowe pacjentów, diety terapeutyczne, normy żywieniowe oraz procedury przygotowywania posiłków. Studenci zostaną zapoznani także z systemy monitorowania jakości żywienia oraz strategiach poprawy satysfakcji pacjentów poprzez odpowiednią organizację i dostosowanie diet do indywidualnych potrzeb zdrowotnych.
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	Celem przedmiotu "Jakość i bezpieczeństwo żywności" jest zapoznanie studentów z zasadami zapewnienia jakości produktów żywnościowych oraz zagadnieniami bezpieczeństwa ich produkcji uwzględniając systemowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności.
Wiedza o żywności	Przechowalnictwo żywności	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zadaniami przechowalnictwa jako ważnego kierunku w technologii żywności oraz warunkami, w jakich można osiągnąć przedłużenie trwałości surowców, półproduktów i gotowych produktów i zmianami, jakie mogą mieć miejsce w ich jakości w trakcie przechowywania, a także kontrolą warunków przechowywania.
Kształcenie specjalnościowe - dietetyka kliniczna	Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej	W trakcie przedmiotu student zostanie zapoznany z wskazaniami, przygotowaniem oraz interpretacją najważniejszych badań związanych z interwencją żywieniową oraz możliwościami monitorowania jej skuteczności i bezpieczeństwa. Studenci poznają badania laboratoryjne, mikrobiologiczne, badania i testy wykorzystywane w diagnostyce nietolerancji i alergii pokarmowych.

	Patofizjologia układu pokarmowego	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z najważniejszymi podstawami patofizjologicznymi rozwinięcia patologii przewodu pokarmowego oraz ich charakterystykom. Student zostanie zapoznany między innymi z definicjami, przyczynami i powikłaniami zaparć, biegunek, krwawień z przewodu pokarmowego, zaburzeń połykania, dyspepsji, ahalazji czy zaburzeń poszczególnych części przewodu pokarmowego.
	Praktyczne aspekty żywienia dojelitowego	Przedmiot ma celu zapoznanie z właściwym leczeniem żywieniowym pacjentów leczonych żywieniowo w warunkach szpitalnych oraz domowych. Ponadto studenci poznają związki między leczeniem żywieniowym a wynikami leczenia w kontekście interwencji krótko- i długoterminowych. Studenci poznają algorytmy pozwalające na odpowiedni wybór drogi żywienia. Omówione zostaną również schematy doboru najodpowiedniejszego preparatu dojelitowego.
	Praktyczne aspekty żywienia pozajelitowego	W trakcie przedmiotu student zostanie zapoznany z wskazaniami i przeciwwskazaniami do żywienbia pozajelitowego oraz metodami jego podaży i monitorowania. Zostaną omówione również podstawy płynoterapii oraz standardy sporządzania mieszanin do żywienia pozajelitowego, a także sposoby analizy składu mieszaniny i obliczania ilości poszczególnych jej składników w zależności od zapotrzebowania i stanu klinicznego chorego.
Wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety	Celem kształcenia studentów jest zapoznanie z podstawami żywienia sportowców oraz produktami, środkami spożywczymi, napojami, suplementami stosowanymi w żywieniu osób o zwiększonej aktywności fizyczne (skład, działanie, wskazania).
Moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań z biostatystyką	Na wykładach student zapoznaje się z procesem projektowania badania naukowego zgodnie z rozumowaniem dedukcyjnym. Omawiane są również zagadnienia związane rodzajami eksperymentów naukowych, rodzajami artykułów naukowych, EBM oraz analizą statystyczną zebranych danych. Na zajęciach seminaryjnych Student samodzielnie wyszukuje artykuły naukowe, przygotowuje opracowania, zwraca uwagę na zastosowaną w badaniach analizę statystyczną.
Podstawy żywienia klinicznego	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i dietozależnych	W trakcie realizacji przedmiotu student zostanie zapoznany z zasadami dietoprofilaktyki oraz dietoterapii chorób niezakaźnych oraz dietozależnych. Zostaną przedstawiono mechanizmy leżące u podstawy tych chorób, które wpływają na konieczność dostosowania interwencji żywieniowej. Student zdobędzie umiejętności opracowywania indywidualnej profilaktyki i terapii żywieniowej w zależności od okresu choroby czy stanu klinicznego pacjenta.
Żywienie w sporcie	Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej. W ramach wykładów student poznaje zasady określania zapotrzebowania energetycznego i doboru produktów, napojów w żywieniu dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej. W czasie ćwiczeń student nabywa umiejętności planowania diety pod kątem doboru produktów i napojów w zależności od rodzaju wysiłku, długości wysiłku, rodzaju dostępnych makro i mikroelementów.
	Kontrola i regulacja spożycia	Cele kształcenia jest poznanie uwarunkowań związanych z rozpoczęciem i zakończeniem spożycia pokarmu, regulacją wyboru pożywienia ze względu na jego skład i ilość dla zrozumienia mechanizmów umożliwiających prawidłowe prowadzenie żywienia i dietoterapii.
Organizacja żywienia zbiorowego i	Polityka wyżywienia	Program przedmiotu obejmuje wiedzę w zakresie zależności żywność – żywienie – zdrowie umożliwiającą zrozumienie konieczności prowadzenia polityki wyżywienia na poziomie rodziny, społeczności lokalnej i regionalnej oraz na szczeblu krajowym i międzynarodowym.

bezpieczeństwo		
Lektorat z języka obcego	Specjalistyczny język obcy	Program przedmiotu zakłada kształcenie kompetencji językowych z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Szczególny nacisk położony jest na doskonalenie umiejętności komunikowania się w języku specjalistycznym.
	Seminarium dyplomowe: przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami przeprowadzania własnych badań naukowych od etapu projektowania badania poprzez gromadzenie i analizę dany po dyskusję wyników i wnioskowanie. W trakcie realizacji przedmiotu student zostanie zaznajomiony z metodami poszukiwania wiarygodnych źródeł danych ich analizie i krytycznej ocenie.
	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	Celem praktyk jest zapoznanie studentów z funkcjonowaniem i zadaniami stacji sanitarno-epidemiologicznej. Poznanie struktury organizacyjnej oraz podstaw prawnych funkcjonowania stacji sanitarno-epidemiologicznej. Poznanie działów funkcjonujących w stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz realizowanych przez nich zadań.
	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni	Celem praktyk jest zapoznanie Studentów z funkcjonowaniem szpitala dziecięcego, pediatrycznego oddziału szpitalnego, kuchni dietetycznej oraz strukturą magazynu żywności.

II rok
Specjalność: Dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji

Grupy przedmiotów	**Przedmiot**	**Treści programowe**
Fizjologia i patofizjologia człowieka	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z procesami starzenia i ich wpływem na funkcjonowanie organizmu, koncentrując się na mechanizmach powstawania i przebiegu chorób wieku podeszłego. Zakres tematyczny obejmuje zmiany biologiczne, fizjologiczne i patologiczne towarzyszące starzeniu, a także ich wpływ na układy i narządy. Omawiane są choroby przewlekłe, zespoły geriatryczne, zmiany immunologiczne oraz specyfika przebiegu schorzeń u osób starszych. Wiedza ta pozwala na lepsze zrozumienie procesów chorobowych i skuteczniejsze planowanie opieki nad seniorami.
Zdrowie publiczne	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z wyzwaniami edukacji żywieniowej, koncentrując się na wzmacnianiu motywacji do zmiany zachowań zdrowotnych oraz podejmowania działań prozdrowotnych. Obejmuje także zasady prowadzenia poradnictwa indywidualnego oraz planowania zajęć edukacyjnych dla różnych grup odbiorców, z uwzględnieniem wybranych modeli i teorii edukacji żywieniowej.
	Zdrowie publiczne	Przedmiot Zdrowie Publiczne dotyczy zasad profilaktycznej działalności służby zdrowia. Ma na celu: kształtowanie umiejętności rozpoznawania stanu zagrożenia zdrowotnego oraz umiejętności interpretacji wyników badań czynników środowiskowych w celu zapobiegania szerzeniu się chorób chorób

		cywilizacyjnych.
Podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z żywieniem osób starszych w kontekście fizjologicznych procesów starzenia. Starzenie się to długotrwały i nieodwracalny proces prowadzący do stopniowego ograniczenia funkcji biologicznych i adaptacyjnych organizmu. Starość, jako końcowy etap tego procesu, wpływa na potrzeby żywieniowe i metabolizm, wymagając odpowiednich strategii dietetycznych. Wiek biologiczny, jako miara zaawansowania starzenia, odgrywa kluczową rolę w ocenie stanu zdrowia i dostosowaniu zasad prawidłowego żywienia do zmieniających się potrzeb organizmu.
	Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu	Program przedmiotu obejmuje wiadomości z zakresu postępowania żywieniowego w stanach wyniszczenia organizmu. Celem kształcenia jest: przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów w skrajnych przypadkach niedożywienia lub w sytuacjach klinicznych ograniczających spożycie żywności.
Żywienie w sporcie	Biologiczne uwarunkowania przewlekłego zmęczenia	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy studentom na temat swoistego zapotrzebowania energetycznego, podaży makroskładników oraz mikroskładników ze względu na charakterystykę pacjentów oraz sportowców i uprawianych przez nich dyscyplin.
	Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności ruchowej – żywienie sportowców	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z żywieniem młodych, rosnących osób podejmujących intensywny wysiłek fizyczny, wymagający zwiększonego spożycia energii i niektórych składników odżywczych. Obejmuje także zasady postępowania żywieniowego u pacjentów ze schorzeniami różnych układów, którzy rozpoczynają rehabilitację opartą na wysiłku aerobowym lub oporowym. Uwzględnia również strategie żywieniowe wspierające redukcję masy ciała oraz budowanie masy mięśniowej w kontekście zwiększonej aktywności fizycznej.
Nauki społeczne	Ustawodawstwo żywnościowo - żywieniowe	Celem nauczania ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego jest zapoznanie studenta z obowiązującym ustawodawstwem żywnościowo-żywieniowym, wyrobienie umiejętności posługiwania się aktami prawnymi prawa wspólnotowego i krajowego, zaznajomienie się z bezpieczeństwem i higieną produkcji żywności.
Nauki kliniczne	Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia	Przedmiot analizujący złożone interakcje między czynnikami psychologicznymi, społecznymi i biologicznymi w rozwoju i utrzymywaniu zaburzeń odżywiania. Obejmuje mechanizmy neurobiologiczne, wpływ środowiska oraz aspekty psychopatologiczne, a także aktualne podejścia diagnostyczne i terapeutyczne.
	Psychodietetyka	Przedmiot koncentruje się na klasyfikacji i kryteriach diagnostycznych zaburzeń odżywiania, takich jak jadłowstręt psychiczny, bulimia, ortoreksja, pica, BED i inne. Studenci poznają ich rozpowszechnienie oraz różne sposoby rozumienia tych zaburzeń. Omawiane są psychologiczne i społeczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania oraz metody leczenia, w tym wsparcie psychologiczne, dietetyczne i farmakologiczne.
	Nutrigenomika	Nutrigenomika to przedmiot wprowadzający w zagadnienia nutrigenetyki i nutrigenomiki. Obejmuje wpływ polimorfizmów genetycznych na metabolizm i zapotrzebowanie na składniki odżywcze, a także interakcje między składnikami diety a ekspresją genów i mikrobiotą. Zajęcia uwzględniają praktyczne zastosowanie tej wiedzy w dietetyce.
Kształcenie specjalnościowe –	Produkcja potraw i towaroznawstwo:	Treści kształcenia obejmują zagadnienia z zakresu technologii produkcji potraw i posiłków dla sportowców.

dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji	produkcja potraw i posiłków dla sportowców	
	Fitoterapia w sporcie	Treści kształcenia obejmują zagadnienia dotyczące roślinnych substancji czynnych decydujących o działaniu farmakologicznym, ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych w sporcie
	Żywienie sportowców po urazach	Treści kształcenia obejmują zagadnienia związane z żywieniem sportowców po urazach.
Wiedza o żywności	Zioła i przyprawy w dietetyce	Przedmiot Zioła i przyprawy w dietetyce dotyczy zasad profilaktycznej działalności Dietetyka. Ma na celu: kształtowanie umiejętności w zakresie stosowania ziół i przypraw w profilaktyce chorób dietozależnych oraz umiejętności interpretacji wyników badań naukowych w tym zakresie w celu zapobiegania szerzeniu się chorób chorób cywilizacyjnych.
Podstawy żywienia klinicznego	Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia	Poznanie różnych narzędzi do projektowania diet. Zapoznanie z wymaganiami w żywieniu osób z insulinoopornością, przewlekłym zapaleniem trzustki, cukrzycą typu 1, zespołem jelita drażliwego, celiakią oraz niedokrwistością. Zapoznanie z rodzajami diet stosowanych w dietoterapii ww jednostek chorobowych.
Nauki społeczne	Ekonomiczno – finansowe aspekty pracy dietetyka	Przedmiot obejmuje ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka, koncentrując się na kluczowych zagadnieniach związanych z prowadzeniem działalności w tej dziedzinie. Omawiane są najczęstsze problemy występujące w praktyce zawodowej oraz sposoby ich rozwiązania. Zajęcia uwzględniają analizę rzeczywistych przypadków, umożliwiając ocenę różnych strategii ekonomicznych i finansowych stosowanych w branży dietetycznej.
	Seminarium dyplomowe: przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami przeprowadzania własnych badań naukowych od etapu projektowania badania poprzez gromadzenie i analizę dany po dyskusję wyników i wnioskowanie. W trakcie realizacji przedmiotu student zostanie zaznajomiony z metodami poszukiwania wiarygodnych źródeł danych ich analizie i krytycznej ocenie.
Przedmioty do wyboru	Etyka	Treści kształcenia obejmują podstawowe pojęcia, teorie i zasady etyczne służące jako ogólne ramy właściwego interpretowania i analizowania zagadnień moralno-medycznych;
	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych	Przedmiot dostarcza wiedzę z zakresu szeroko rozumianej promocji zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem treści dotyczących najnowszych badań i wytycznych wspierających działania prozdrowotne i profilaktyczne.
Praktyka	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	Celem praktyk jest zapoznanie Studentów z zasadami funkcjonowania i zadaniami poradni dietetycznej endokrynologicznej, diabetologicznej i lub sportowej.
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz	Treści kształcenia obejmują zagadnienia związane z zasadami żywienia pacjentów leczonych paliatywnie oraz opracowanie planów żywieniowych dla pacjentów objętych długoterminową opieką medyczną.

	dziale żywienia	
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	Treści kształcenia obejmują zagadnienia związane z zasadami żywienia pacjentów na oddziałach psychiatrycznym, onkologicznym i intensywnej terapii.

II rok
Specjalność: Dietetyka kliniczna

Grupy przedmiotów	Przedmiot	Treści programowe
Fizjologia i patofizjologia człowieka	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z procesami starzenia i ich wpływem na funkcjonowanie organizmu, koncentrując się na mechanizmach powstawania i przebiegu chorób wieku podeszłego. Zakres tematyczny obejmuje zmiany biologiczne, fizjologiczne i patologiczne towarzyszące starzeniu, a także ich wpływ na układy i narządy. Omawiane są choroby przewlekłe, zespoły geriatryczne, zmiany immunologiczne oraz specyfika przebiegu schorzeń u osób starszych. Wiedza ta pozwala na lepsze zrozumienie procesów chorobowych i skuteczniejsze planowanie opieki nad seniorami.
Zdrowie publiczne	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z wyzwaniami edukacji żywieniowej, koncentrując się na wzmacnianiu motywacji do zmiany zachowań zdrowotnych oraz podejmowania działań prozdrowotnych. Obejmuje także zasady prowadzenia poradnictwa indywidualnego oraz planowania zajęć edukacyjnych dla różnych grup odbiorców, z uwzględnieniem wybranych modeli i teorii edukacji żywieniowej.
	Zdrowie publiczne	Przedmiot Zdrowie Publiczne dotyczy zasad profilaktycznej działalności służby zdrowia. Ma na celu: kształtowanie umiejętności rozpoznawania stanu zagrożenia zdrowotnego oraz umiejętności interpretacji wyników badań czynników środowiskowych w celu zapobiegania szerzeniu się chorób chorób cywilizacyjnych.
Podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z żywieniem osób starszych w kontekście fizjologicznych procesów starzenia. Starzenie się to długotrwały i nieodwracalny proces prowadzący do stopniowego ograniczenia funkcji biologicznych i adaptacyjnych organizmu. Starość, jako końcowy etap tego procesu, wpływa na potrzeby żywieniowe i metabolizm, wymagając odpowiednich strategii dietetycznych. Wiek biologiczny, jako miara zaawansowania starzenia, odgrywa kluczową rolę w ocenie stanu zdrowia i dostosowaniu zasad prawidłowego żywienia do zmieniających się potrzeb organizmu.
	Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu	Program przedmiotu obejmuje wiadomości z zakresu postępowania żywieniowego w stanach wyniszczenia organizmu. Celem kształcenia jest: przygotowanie studenta do prawidłowego żywienia pacjentów w skrajnych przypadkach niedożywienia lub w sytuacjach klinicznych ograniczających spożycie żywności.

Żywienie w sporcie	Biologiczne uwarunkowania przewlekłego zmęczenia	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy studentom na temat swoistego zapotrzebowania energetycznego, podaży makroskładników oraz mikroskładników ze względu na charakterystykę pacjentów oraz sportowców i uprawianych przez nich dyscyplin.
	Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności ruchowej – żywienie sportowców	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z żywieniem młodych, rosnących osób podejmujących intensywny wysiłek fizyczny, wymagający zwiększonego spożycia energii i niektórych składników odżywczych. Obejmuje także zasady postępowania żywieniowego u pacjentów ze schorzeniami różnych układów, którzy rozpoczynają rehabilitację opartą na wysiłku aerobowym lub oporowym. Uwzględnia również strategie żywieniowe wspierające redukcję masy ciała oraz budowanie masy mięśniowej w kontekście zwiększonej aktywności fizycznej.
Nauki społeczne	Ustawodawstwo żywnościowo - żywieniowe	Celem nauczania ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego jest zapoznanie studenta z obowiązującym ustawodawstwem żywnościowo-żywieniowym, wyrobienie umiejętności posługiwania się aktami prawnymi prawa wspólnotowego i krajowego, zaznajomienie się z bezpieczeństwem i higieną produkcji żywności.
Nauki kliniczne	Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia	Przedmiot analizujący złożone interakcje między czynnikami psychologicznymi, społecznymi i biologicznymi w rozwoju i utrzymywaniu zaburzeń odżywiania. Obejmuje mechanizmy neurobiologiczne, wpływ środowiska oraz aspekty psychopatologiczne, a także aktualne podejścia diagnostyczne i terapeutyczne.
	Psychodietetyka	Przedmiot koncentruje się na klasyfikacji i kryteriach diagnostycznych zaburzeń odżywiania, takich jak jadłowstręt psychiczny, bulimia, ortoreksja, pica, BED i inne. Studenci poznają ich rozpowszechnienie oraz różne sposoby rozumienia tych zaburzeń. Omawiane są psychologiczne i społeczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania oraz metody leczenia, w tym wsparcie psychologiczne, dietetyczne i farmakologiczne.
	Nutrigenomika	Nutrigenomika to przedmiot wprowadzający w zagadnienia nutrigenetyki i nutrigenomiki. Obejmuje wpływ polimorfizmów genetycznych na metabolizm i zapotrzebowanie na składniki odżywcze, a także interakcje między składnikami diety a ekspresją genów i mikrobiotą. Zajęcia uwzględniają praktyczne zastosowanie tej wiedzy w dietetyce.
Kształcenie specjalnościowe – dietetyka kliniczna	Żywienie w intensywnej terapii	Przedmiot koncentruje się na zasadach leczenia żywieniowego pacjentów hospitalizowanych na oddziale intensywnej terapii. Omawiane są problemy żywienia w kontekście pozaustrojowych technik podtrzymywania życia oraz indywidualne podejście do doboru schematów żywieniowych u pacjentów z chorobami współistniejącymi. Przedmiot obejmuje także zasady żywienia ukierunkowanego narządowo, dostosowanego do specyficznych potrzeb klinicznych
	Fitoterapia w dietetyce klinicznej	Treści kształcenia obejmują zagadnienia związane z działaniem i zastosowaniem ziół w poszczególnych jednostkach chorobowych, a także z zastosowaniem ziół i przypraw w różnych kuchniach świata.
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego	Celem przedmiotu "Projektowanie produktu spożywczego" jest zapoznanie z etapami projektowania produktu spożywczego od powstawania pomysłu do seryjnej produkcji oraz z rodzajami stosowanych innowacji, a także z czynnikami gwarantującymi sukces lub porażkę mając na uwadze jakość nowej żywności i aspekt prawny dopuszczenia jej do obrotu. Student uczestniczy w opracowywaniu technologii otrzymania nowego produktu mając na uwadze jakość produktu, jego skład i opakowanie, bezpieczeństwo zdrowotne i trwałość

		oraz aspekt ekonomiczny – opłacalność produkcji.
Wiedza o żywności	Zioła i przyprawy w dietetyce	Przedmiot Zioła i przyprawy w dietetyce dotyczy zasad profilaktycznej działalności Dietetyka. Ma na celu: kształtowanie umiejętności w zakresie stosowania ziół i przypraw w profilaktyce chorób dietozależnych oraz umiejętności interpretacji wyników badań naukowych w tym zakresie w celu zapobiegania szerzeniu się chorób cywilizacyjnych.
Podstawy żywienia klinicznego	Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia	Poznanie różnych narzędzi do projektowania diet. Zapoznanie z wymaganiami w żywieniu osób z insulinoopornością, przewlekłym zapaleniem trzustki, cukrzycą typu 1, zespołem jelita drażliwego, celiakią oraz niedokrwistością. Zapoznanie z rodzajami diet stosowanych w dieto terapii ww jednostek chorobowych.
Nauki społeczne	Ekonomiczno – finansowe aspekty pracy dietetyka	Przedmiot obejmuje ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka, koncentrując się na kluczowych zagadnieniach związanych z prowadzeniem działalności w tej dziedzinie. Omawiane są najczęstsze problemy występujące w praktyce zawodowej oraz sposoby ich rozwiązania. Zajęcia uwzględniają analizę rzeczywistych przypadków, umożliwiając ocenę różnych strategii ekonomicznych i finansowych stosowanych w branży dietetycznej.
	Seminarium dyplomowe: przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami przeprowadzania własnych badań naukowych od etapu projektowania badania poprzez gromadzenie i analizę dany po dyskusję wyników i wnioskowanie. W trakcie realizacji przedmiotu student zostanie zaznajomiony z metodami poszukiwania wiarygodnych źródeł danych ich analizie i krytycznej ocenie.
Przedmioty do wyboru	Etyka	Treści kształcenia obejmują podstawowe pojęcia, teorie i zasady etyczne służące jako ogólne ramy właściwego interpretowania i analizowania zagadnień moralno-medycznych;
	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych	Przedmiot dostarcza wiedzę z zakresu szeroko rozumianej promocji zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem treści dotyczących najnowszych badań i wytycznych wspierających działania prozdrowotne i profilaktyczne.
Praktyka	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	Celem praktyk jest zapoznanie Studentów z zasadami funkcjonowania i zadaniami poradni dietetycznej endokrynologicznej, diabetologicznej i lub sportowej.
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	Treści kształcenia obejmują zasady żywienia pacjentów leczonych paliatywnie oraz opracowanie planów żywieniowych dla pacjentów objętych długoterminową opieką medyczną.
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	Treści kształcenia obejmują zasady żywienia pacjentów na oddziale psychiatrycznym, onkologicznym i intensywnej terapii.