

Efekty uczenia się dla kierunku dietetyka

1. **Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin/y nauki i dyscyplin/y naukowych/ej lub dyscyplin/y artystycznych/ej:** kierunek przyporządkowany jest do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplin naukowych: nauki medyczne (57%) oraz nauki o zdrowiu (43%), dyscyplina wiodąca: nauki medyczne.
2. **Profil kształcenia:** praktyczny.
3. **Poziom i czas trwania studiów/liczba punktów ECTS:** pierwszego stopnia -licencjackie - 6 semestrów/180 ECTS.
4. **Numer charakterystyki poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji – 6.**
5. **Absolwent:** posiada wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowania potraw i bezpieczeństwa jakości żywności, a także towaroznawstwa żywności. Zaplanuje racjonalne żywienie oraz potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją dla różnych grup ludności. Dokonuje oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia a także rozpoznaje stany niedożywienia. Prowadzi profilaktykę chorób żywieniowo-zależnych. Ocenia wzajemny wpływ farmakoterapii i żywienia, kontroluje jakości produktów żywnościowych i warunki ich przechowywania oraz produkcję potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Ocenia wpływ choroby na stan odżywienia a także wpływ żywienia na wyniki ich leczenia. Organizuje żywienie indywidualne, zbiorowe oraz lecznicze, dostosowując je do wieku i stanów fizjologicznych oraz stanu zdrowia pacjentów. Prowadzi edukację żywieniową promując zdrowy styl życia. Posługuje się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia, posiada umiejętność posługiwania się nim w stopniu umożliwiającym komunikację oraz korzystanie z piśmiennictwa zawodowego. Współpracuje w zespole terapeutycznym z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia, jest przygotowany do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie usług dietetycznych. Znajduje zatrudnienie w takich instytucjach jak: szkoły i placówki oświatowe, szpitale, poradnie żywieniowe, restauracje, firmy cateringowe, sklepy z suplementami diety i zdrową żywnością, kluby fitness i inne placówki tj. placówki sportowe, sanatoria, domy pomocy społecznej, firmy zajmujące się produkcją żywności lub suplementów diety. Posiada pełne przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia.
 - 5.1. **Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:** licencjat
6. **Wymagania ogólne:** do uzyskania kwalifikacji pierwszego stopnia wymagane jest osiągnięcie wszystkich poniższych efektów uczenia się.

Kod składnika opisu charakterystyki efektów uczenia się w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu i dyscyplinach naukowych: nauki medyczne, nauki o zdrowiu	Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji	Symbol efektu kierunkowego	Treść efektu kierunkowego
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
M/NZP_P6S_WG M/NMP_P6S_WG	w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym- również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	KP6_WG1	podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia w wymiarze społecznym; rolę psychologii w sytuacji choroby, kalectwa oraz problemów ze zdrowiem psychicznym
		KP6_WG2	biochemiczne i fizjologiczne mechanizmy funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka
		KP6_WG3	podstawowe procesy metaboliczne na poziomie komórkowym, narządowym, układowym, w tym mechanizmy i efekty regulacji hormonalnych, rozrodczych i procesów starzenia się organizmu oraz ich związek z chorobami
		KP6_WG4	podstawy fizjologii przewodu pokarmowego i trawienia, w szczególności enzymy biorące udział w trawieniu, rolę żółci, przebieg wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzenia z nimi związane, a także wybrane profile metaboliczne podstawowych narządów i układów

		KP6_WG5	budowę mikroskopową oraz właściwości i funkcje komórek, tkanek i narządów człowieka
		KP6_WG6	metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę; wybrane testy i metody oceny stanu odżywienia organizmu człowieka oraz podstawowe badania laboratoryjne i ich interpretacje
		KP6_WG7	główne problemy zdrowotne w zakresie chorób zakaźnych i niezakaźnych o znaczeniu społecznym; zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, urazem lub inną formą; choroby genetyczne i podstawowe pojęcia genetyczne
		KP6_WG8	zasady udzielania medycznej pomocy przedlekarskiej
		KP6_WG9	podstawy edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki i edukacji żywieniowej; aktualne zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane ze środowiskiem
		KP6_WG10	rolę i znaczenie żywienia oraz energii i składników pokarmowych dla funkcjonowania organizmu człowieka i jego zdrowia; wpływ składników pokarmowych i żywienia na rozwój chorób żywieniowo-zależnych
		KP6_WG11	zasady racjonalnego żywienia oraz konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego odżywiania, w szczególności stosowania niezbilansowanej diety, długotrwałego głodowania czy objadania się; choroby związane z nieprawidłową dietą, w tym z zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej, fizjologii

			wysiłku fizycznego oraz będące skutkami ubocznymi działań i zabiegów medycznych oraz niemedycznych
		KP6_WG12	zasady żywienia dzieci zdrowych i chorych w różnym wieku, w szczególności dzieci z alergiami pokarmowymi i zespołami metabolicznymi oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią
		KP6_WG13	zasady żywienia osób chorych oraz rolę energii i składników pokarmowych w dietoterapii; podstawowe odmienności w żywieniu pacjentów onkologicznych i wyniszczonych nowotworowo oraz pacjentów geriatrycznych, a także w przypadkach ostrych i przewlekłych chorób chirurgicznych żywieniowo-zależnych
		KP6_WG14	mechanizmy działania leków, efekty niepożądane, toksyczne, a także interakcje leków z żywnością, które mogą pojawić się w trakcie farmakoterapii
		KP6_WG15	żywność jako źródło składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i chorobie; wpływ procesów technologicznych i przechowywania na zachowanie składników odżywczych, jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia oraz zdrowie publiczne
		KP6_WG16	metody oceny żywienia na poziomie indywidualnym i populacyjnym
M/NZP_P6S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego;	KP6_WK1	prawne, organizacyjne, technologiczne i ekonomiczne uwarunkowania zbiorowego żywienia oraz usług dietetycznych; etyczne zasady w poradnictwie dietetycznym i ochronie zdrowia;
		KP6_WK2	podstawowe pojęcia oraz zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego

	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	KP6_WK3	polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia oraz znaczenia bezpieczeństwa żywności i żywienia dla zdrowia publicznego
		KP6_WK4	ogólne zasady tworzenia i rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
M/NMP_P6S_UW M/NZP_P6S_UW	<ul style="list-style-type: none"> – wykorzystywać posiadaną wiedzę, formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: – właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, – dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych – wykorzystywać posiadaną wiedzę, formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów – w przypadku studiów o profilu praktycznym 	KP6_UW1	klasyfikować choroby genetyczne ze względu na sposób dziedziczenia oraz rozpoznawać choroby żywieniowo-zależne, a także oceniać stan odżywienia pacjenta i rozpoznawać stany zagrożenia życia
		KP6_UW2	podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki w odniesieniu do chorób zakaźnych, niezakaźnych o znaczeniu społecznym oraz uzależnień
		KP6_UW3	identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne zróżnicowanych pacjentów, zdrowych i chorych, dostosować i zaplanować właściwe postępowanie dietetyczne, w tym z wykorzystaniem środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, uzasadnić jego wybór oraz monitorować postępy w prowadzeniu pacjentów
		KP6_UW4	realizować zadania w zakresie edukacji zdrowotnej/żywieniowej osób indywidualnych i grup ludności, dobierając przy tym odpowiednie metody
		KP6_UW5	ocenić narażenie człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne stylu życia i środowiskowych czynników ryzyka, planować i podejmować działania promujące zdrowie, ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej

		KP6_UW6	wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych i laboratoryjnych oraz stosowany w ocenie żywienia i stanu odżywienia, a także obsługiwać specjalistyczne programy, pozyskiwać, gromadzić i przetwarzać dane związane z wykonywanym zawodem
		KP6_UW7	dokonać analizy przydatności zebranych danych dla ustalenia struktury i wielkości potrzeb zdrowotnych określonej grupy społecznej, interpretować dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii
M/NZP_P6S_UK M/NMP_P6S_UK	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	KP6_UK1	posługiwać się mianownictwem w zakresie anatomii i fizjologii, wyjaśniać anatomiczne i fizjologiczne podstawy wykonywania podstawowych czynności medycznych
		KP6_UK2	komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich problemów i potrzeb zdrowotnych oraz oczekiwań w stosunku do opieki zdrowotnej
		KP6_UK3	przygotować ustny i pisemny raport w oparciu o własne działania lub dane źródłowe, prezentować wyniki własnych działań i przemyśleń
		KP6_UK4	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2, w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz podstawową komunikację
M/NMP_P6S_UO M/NZP_P6S_UO	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)	KP6_UO1	planować i organizować pracę własną, a także prowadzić dokumentację niezbędną w ramach wykonywanego zawodu
		KP6_UO2	współpracować w zespole wielodyscyplinarnym, udzielać porady dietetycznej, opracować i przygotować posiłki w ramach cateringu i zespołu terapeutycznego,

			a także w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem
M/NZP_P6S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	KP6_UU1	planować i realizować dalszy rozwój osobisty, naukowy i zawodowy, w tym kształcenie na studiach drugiego stopnia i/lub doskonalenie w zakresie dietetyki poprzez samokształcenie oraz udział w zróżnicowanych formach doskonalenia

KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
M/NZP_P6S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	KP6_KK1	krytycznej analizy własnych kompetencji oraz odbieranych treści, opierania się na faktach naukowych w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych
		KP6_KK2	autorefleksji nad własnymi ograniczeniami, koniecznością zwracania się do innych ekspertów i podejmowania współpracy z nimi, doskonalenia i uczenia się przez całe życie
M/NZP_P6S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działań na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	KP6_KO1	dostrzegania antyzdrowotnych zachowań i reagowania na nie, kierując się dobrem pacjenta
		KP6_KO2	promowania zachowań prozdrowotnych, w szczególności w odniesieniu do odżywiania i stylu życia
		KP6_KO3	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy z wykorzystaniem uwarunkowań ekonomiczno-prawnych
M/NZP_P6S_KR	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: – przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych,	KP6_KR1	przestrzegania zasad etyki akademickiej i zawodowej, okazywania tolerancji wobec postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku

	- dbałości o dorobek i tradycje zawodu	KP6_KR2	realizacji zadań zawodowych z zachowaniem profesjonalizmu zawodowego, bezpieczeństwa własnego i otoczenia, z poszanowaniem godności i praw pacjenta
--	--	---------	---

7. **Objaśnienie oznaczeń:**

Objaśnienie oznaczeń kodu składnika opisu w dziedzinie nauki i dyscyplinie naukowej oraz artystycznej

M/NZP_P6S	–	charakterystyki drugiego stopnia w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu/dyscyplinie nauki o zdrowiu dla studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym
M/NMP_P6S	–	charakterystyki drugiego stopnia w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu/dyscyplinie nauki medycznej dla studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym

Objaśnienia oznaczeń komponentów efektów uczenia się wspólne dla opisu symbolu efektu uczenia się oraz kodu składnika opisu w dziedzinie nauki i dyscyplinie naukowej oraz artystycznej

W	–	kategoria wiedzy, w tym:
G (po W)	–	podkategoria zakres i głębia,
K (po W)	–	podkategoria kontekst,
U	–	kategoria umiejętności, w tym:
W (po U)	–	podkategoria w zakresie wykorzystanie wiedzy,
K (po U)	–	podkategoria w zakresie komunikowanie się,
O (po U)	–	podkategoria w zakresie organizacja pracy,
U (po U)	–	podkategoria w zakresie uczenie się.
K (po podkreślniku)	–	kategoria kompetencji społecznych, w tym:
K (po K po podkreślniku)	–	podkategoria w zakresie ocena,
O (po K po podkreślniku)	–	podkategoria w zakresie odpowiedzialność,
R (po K po podkreślniku)	–	podkategoria w zakresie rola zawodowa.
01, 02, 03 i kolejne	–	numer efektu uczenia się

Objaśnienia oznaczeń symbolu efektu kierunkowego

K (przed podkreślnikiem)	–	kierunkowe efekty uczenia się
P (przed podkreślnikiem)	–	profil praktyczny
6	–	studia pierwszego stopnia

8. Oznaczenia dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz artystycznych

Lp.	Dziedzina nauki/symbol kodu	Dyscyplina naukowa/artystyczna/symbol kodu
1	Dziedzina nauk humanistycznych/ H	1) archeologia/ A
		2) etnologia i antropologia kulturowa/ EA
		3) filozofia/ F
		4) historia/ H
		5) językoznawstwo/ J
		6) literaturoznawstwo/ L
		7) nauki o kulturze i religii/ KR
		8) nauki o sztuce/ NSz
		9) polonistyka/ PL
2	Dziedzina nauk inżynierijno-technicznych/ IT	1) architektura i urbanistyka/ AU
		2) automatyka, elektronika, elektrotechnika i technologie kosmiczne/ AE
		3) informatyka techniczna i telekomunikacja/ IT
		4) inżynieria bezpieczeństwa/ IBZ
		5) inżynieria biomedyczna/ IB
		6) inżynieria chemiczna/ IC
		7) inżynieria lądowa, geodezja i transport/ IL
		8) inżynieria materiałowa/ IM
		9) inżynieria mechaniczna/ IMC
		10) inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka/ ISG
		11) ochrona dziedzictwa i konserwacja zabytków/ OD
3	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu/ M	1) biologia medyczna/ BM
		2) nauki farmaceutyczne/ NF
		3) nauki medyczne/ NM
		4) nauki o kulturze fizycznej/ NKF
		5) nauki o zdrowiu/ NZ
4	Dziedzina nauk o rodzinie/ NR	1) nauki o rodzinie/ NRO
5	Dziedzina nauk rolniczych/ R	1) nauki leśne/ NL
		2) rolnictwo i ogrodnictwo/ RO
		3) technologia żywności i żywienia/ TZ
		4) zootechnika i rybactwo/ ZR
6	Dziedzina nauk społecznych/ S	1) ekonomia i finanse/ EF
		2) geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna/ GEP
		3) nauki o bezpieczeństwie/ NB
		4) nauki o komunikacji społecznej i mediach/ NKS
		5) nauki o polityce i administracji/ NPA
		6) nauki o zarządzaniu i jakości/ NZJ
		7) nauki prawne/ NP
		8) nauki socjologiczne/ NS
		9) pedagogika/ P
		10) prawo kanoniczne/ PK
		11) psychologia/ PS
		12) stosunki międzynarodowe/ SMI
7	Dziedzina nauk ścisłych i przyrodniczych/ XP	1) astronomia/ AS
		2) biotechnologia/ BT

		3) informatyka/ I
		4) matematyka/ MT
		5) nauki biologiczne/ NBL
		6) nauki chemiczne/ NC
		7) nauki fizyczne/ NF
		8) nauki o Ziemi i środowisku/ NZ
8	Dziedzina nauk teologicznych/ TL	1) nauki biblijne/ NBB
		2) nauki teologiczne/ NT
9	Dziedzina nauk weterynaryjnych/ W	1) weterynaria/ WT
10	Dziedzina sztuki/ SZ	1) sztuki filmowe i teatralne/ SFT
		2) sztuki muzyczne/ SM
		3) sztuki plastyczne i konserwacja dzieł sztuki/ SP

TREŚCI KSZTAŁCENIA

Kierunek studiów: dietetyka

Poziom studiów: studia pierwszego stopnia - licencjackie

Profil kształcenia: praktyczny

Forma studiów: stacjonarne

Wymiar kształcenia: 6 semestrów

Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 180 punktów ECTS

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat

CHARAKTERYSTYKA TREŚCI KSZTAŁCENIA – GRUPY TREŚCI

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Język obcy I

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ, pozwalających na posługiwanie się językiem obcym na poziomie docelowo B2 w zakresie tematycznym dotyczącym zarówno życia codziennego, jak i wybranych elementów życia zawodowego, tj. - rozumienie znaczenia głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, uczelni, czasu wolnego itd. Wypracowanie umiejętności radzenia sobie w większości sytuacji komunikacyjnych, które mogą się zdarzyć podczas podróży w rejonie, gdzie mówi się danym językiem. Tworzenie prostych, spójnych wypowiedzi na tematy, które są znane lub interesujące. Opisywanie doświadczeń, wydarzeń, marzeń, nadziei i aspiracji, z podaniem krótkiego uzasadnienia, opinii i poglądów, wprowadzenie i wyćwiczenie podstawowej terminologii specjalistycznej z zakresu dietetyki.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno-gramatycznego z zakresu następujących tematów: zapoznawanie się, system edukacji i szkolnictwa wyższego, opis człowieka i osobowości, rodzina, uczucia, podróże, nauka języków obcych i migracja, udzielanie rad, monitoring, tradycyjne role kobiet i mężczyzn, zażalenia, aktualności z kraju i zagranicy, wyrażanie własnych opinii. Gramatyka: formy czasowe, pytanie bezpośrednie i pośrednie, składnia czasowników, zdania złożone podrzędnie i współrzędnie, zaimki dzierżawcze, stopniowanie przymiotników i przysłówków, tryb rozkazujący, strona bierna. Doskonalenie wszystkich sprawności językowych. Zapoznanie z obyczajami i kulturą krajów danego obszaru językowego w celu nie tylko poszerzania wiedzy i ćwiczenia odpowiednich nawyków językowych, ale też rozwijania ciekawości, otwartości i tolerancji. Prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych i formułowania reguł. Wprowadzenie i wyćwiczenie podstawowej terminologii specjalistycznej z zakresu dietetyki.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): bazę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym (docelowo B2), zgodnie z tabelą wymagań dla określonego poziomu biegłości Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ) i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się jednym z nowożytnych języków obcych na określonym poziomie biegłości (docelowo B2) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym na rozumienie tekstów czytanych, słuchanych, mówienie i pisanie z wykorzystaniem specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku studiów oraz słownictwa dotyczącego życia codziennego i prywatnych zainteresowań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia własnych kompetencji zawodowych, osobistych i społecznych; współdziałania w grupie, przyjmując w niej różne role; pracy samodzielnej i wykazywania kreatywności; inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

2. Język obcy II

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ, pozwalających na posługiwanie się językiem obcym na poziomie docelowo B2 w zakresie tematycznym dotyczącym zarówno życia codziennego, jak i wybranych elementów życia zawodowego, tj. - rozumienie znaczenia głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych im spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, uczelni, czasu wolnego itd. Wypracowanie umiejętności radzenia sobie w większości sytuacji komunikacyjnych, które mogą się zdarzyć podczas podróży w rejonie, gdzie mówi się danym językiem. Tworzenie prostych, spójnych wypowiedzi na tematy, które są znane lub interesujące. Opisywanie doświadczeń, wydarzeń, marzeń, nadziei i aspiracji, z podaniem krótkiego uzasadnienia, opinii i poglądów, wprowadzenie i wyćwiczenie podstawowej terminologii specjalistycznej z zakresu dietetyki.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno-gramatycznego umożliwiającego przygotowanie do komunikacji w języku obcym na poziomie docelowo B2 w zakresie tematycznym dotyczącym życia codziennego. Ćwiczenie materiału leksykalno-gramatycznego z zakresu następujących tematów: czas wolny, środki masowego przekazu, doświadczenia życiowe, marzenia i plany na przyszłość, czynności życia codziennego, poczucie szczęścia, pozyskiwanie informacji. Gramatyka: formy czasowe, pytania bezpośrednie i pośrednie, odmiana zaimków osobowych, zdania względne, czasowniki modalne; doskonalenie wszystkich sprawności językowych. Zapoznanie z obyczajami i kulturą krajów danego obszaru językowego w celu nie tylko poszerzenia wiedzy i ćwiczenia odpowiednich nawyków językowych, ale też rozwijania ciekawości, otwartości i tolerancji. Prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych i formułowania reguł. Wprowadzanie i ćwiczenie kolejnych elementów podstawowej terminologii specjalistycznej z zakresu dietetyki.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): bazę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym (docelowo B2), zgodnie z tabelą wymagań dla określonego poziomu biegłości Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ) i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się jednym z nowożytnych języków obcych na określonym poziomie biegłości (docelowo B2) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym na rozumienie tekstów czytanych, słuchanych, mówienie i pisanie z wykorzystaniem specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku studiów oraz słownictwa dotyczącego życia codziennego i prywatnych zainteresowań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia własnych kompetencji zawodowych, osobistych i społecznych; współdziałania w grupie, przyjmując w niej różne role; pracy samodzielnej i wykazywania kreatywności; inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

3. Język obcy III

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ, pozwalających na posługiwanie się językiem obcym na poziomie docelowo B2 w zakresie tematycznym dotyczącym zarówno życia codziennego, jak i wybranych elementów życia zawodowego, tj. rozumienie znaczenia głównych

wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych im spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, uczelni, czasu wolnego itd. Wypracowanie umiejętności radzenia sobie w większości sytuacji komunikacyjnych, które mogą się zdarzyć podczas podróży w rejonie, gdzie mówi się danym językiem. Tworzenie prostych, spójnych wypowiedzi na tematy, które są znane lub interesujące. Opisywanie doświadczeń, wydarzeń, marzeń, nadziei i aspiracji, z podaniem krótkiego uzasadnienia, opinii i poglądów, wprowadzenie i wyćwiczenie podstawowej terminologii specjalistycznej z zakresu danego kierunku dietetyka.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno-gramatycznego z zakresu następujących tematów: miejsce zamieszkania (wady, zalety), ogłoszenia i poradniki, miasta kiedyś i dziś, stolice kulturalne Europy, prasa i telewizja, biografie znanych artystów, nowoczesne technologie, wiek (wady, zalety). Gramatyka: formy czasowe, pytania bezpośrednie i pośrednie, odmiana zaimków osobowych, zdania względne, czasowniki modalne. Doskonalenie wszystkich sprawności językowych, struktur, form gramatycznych i konstrukcji językowych poprzez pracę z obcojęzycznymi tekstami i dokumentami dotyczącymi zagadnień związanych z życiem codziennym oraz kierunkiem studiów. Zapoznanie z obyczajami i kulturą krajów danego obszaru językowego w celu nie tylko poszerzania wiedzy i ćwiczenia odpowiednich nawyków językowych, ale też rozwijania ciekawości, otwartości i tolerancji. Prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych i formułowania reguł.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): bazę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym (docelowo B2), zgodnie z tabelą wymagań dla określonego poziomu biegłości Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ) i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się jednym z nowożytnych języków obcych na określonym poziomie biegłości (docelowo B2) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym na rozumienie tekstów czytanych, słuchanych, mówienie i pisanie z wykorzystaniem specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku dietetyka oraz słownictwa dotyczącego życia codziennego i prywatnych zainteresowań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia własnych kompetencji zawodowych, osobistych i społecznych; współdziałania w grupie, przyjmując w niej różne role; pracy samodzielnej i wykazywania kreatywności; inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

4. Język obcy IV

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ, pozwalających na posługiwanie się językiem obcym na poziomie docelowo B2 w zakresie tematycznym dotyczącym zarówno życia codziennego jak i wybranych elementów życia zawodowego, tj. - rozumienie znaczenia głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych im spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, uczelni, czasu wolnego itd. Wypracowanie umiejętności radzenia sobie w większości sytuacji komunikacyjnych, które mogą się zdarzyć podczas podróży w rejonie, gdzie mówi się danym językiem. Tworzenie prostych, spójnych wypowiedzi na tematy, które są znane studentom lub ich interesują. Opisywanie doświadczeń, wydarzeń, marzeń, nadziei i aspiracji, z podaniem krótkiego uzasadnienia, opinii i poglądów, wprowadzenie i wyćwiczenie podstawowej terminologii specjalistycznej z zakresu dietetyki.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno-gramatycznego z zakresu następujących tematów: kariera zawodowa, święta i zwyczaje, emocje i zmysły, film, przestępstwa i katastrofy, wynalazki i nowinki technologiczne. Gramatyka: tryb przypuszczający, zdania warunkowe, formy czasowe, strona bierna, mowa zależna, czasowniki modalne, zdania

przydawkowe. Doskonalenie wszystkich sprawności językowych, struktur, form gramatycznych i konstrukcji językowych poprzez pracę z obcojęzycznymi tekstami i dokumentami dotyczącymi zagadnień związanych z kierunkiem studiów. Zapoznanie z obyczajami i kulturą krajów danego obszaru językowego w celu nie tylko poszerzenia wiedzy i ćwiczenia odpowiednich nawyków językowych, ale też rozwijania ciekawości, otwartości i tolerancji. Prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych i formułowania reguł. Różnorodność form pracy (indywidualna, w parach, w grupach) i typów zadań pozwalających na uwzględnienie w procesie nauczania indywidualnych uzdolnień i cech charakteru.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): bazę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym (docelowo B2), zgodnie z tabelą wymagań dla określonego poziomu biegłości Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ) i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się jednym z nowożytnych języków obcych na określonym poziomie biegłości (docelowo B2) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym na rozumienie tekstów czytanych, słuchanych, mówienie i pisanie z wykorzystaniem specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku dietetyka oraz słownictwa dotyczącego życia codziennego i prywatnych zainteresowań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia własnych kompetencji zawodowych, osobistych i społecznych; współdziałania w grupie, przyjmując w niej różne role; pracy samodzielnej i wykazywania kreatywności; inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

5. Psychologia ogólna

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z obszaru psychologii ogólnej i psychologicznych mechanizmów funkcjonowania człowieka w zdrowiu i chorobie (z uwzględnieniem procesów poznawczych, emocji i uczuć, motywacyjnych, osobowości, zachowania) oraz przygotowanie do psychologicznej analizy funkcjonowania człowieka w obszarze odżywiania w kontekście wykonywania zawodu dietetyka.

Treści merytoryczne: nauki o zdrowiu i psychologia - konflikt czy współpraca? (przedmiot badań, zakres, zadania, kierunki rozwoju). Psychologiczne mechanizmy funkcjonowania człowieka w zdrowiu i chorobie - wprowadzenie. Procesy poznawcze a funkcjonowanie w obszarze odżywiania (wrażenia, spostrzeganie, pamięć, uwaga, myślenie). Emocje i uczucia a funkcjonowanie w obszarze odżywiania (pojęcie emocji, wybrane teorie, rodzaje emocji i uczuć, kontrola emocji, inteligencja emocjonalna). Motywacja a funkcjonowanie w obszarze odżywiania (pojęcie, rodzaje, teorie, wpływ motywacji na działanie). Osobowość a funkcjonowanie w obszarze odżywiania (pojęcie, teorie, temperament, potrzeby, wartości, postawy, rozwój osobowości, dojrzała osobowość, zaburzenia osobowości). Paradygmat stresu psychologicznego (definicja, rodzaje, poziomy, źródła stresu, mechanizmy reakcji stresowej - neuroanatomia i biochemia stresu, objawy stresu, czynniki predysponujące do przeżywania stresu, stres a odporność organizmu - psychoneuroimmunologia, rola stresu w etiopatogenezie i przebiegu chorób, mechanizmy radzenia sobie ze stresem). Stres a funkcjonowanie w obszarze odżywiania. PTSD - zespół stresu pourazowego - pojęcie, geneza, rodzaje, następstwa bezpośrednie i długotrwałe, sposoby leczenia, rokowania. Komunikacja interpersonalna jako integralny element działań dietetyka w kontakcie z pacjentem (definicja, funkcje, kanały, poziomy, kongruencja przekazu, cel komunikacji, cechy właściwie nawiązanego kontaktu z pacjentem, źródła trudności, styl komunikacji). Komunikacja niewerbalna w kontakcie z pacjentem (wygląd zewnętrzny, kontakt wzrokowy, odległość w kontakcie - dotyk, proporcje w kontakcie, gesty, postawa ciała, asocjacja- dysocjacja, odwzorowanie, dostrojenie, poprowadzenie). Komunikacja werbalna w kontakcie z pacjentem (sztuka słuchania, sztuka zadawania pytań, budowanie komunikatów, informowanie pacjenta o celu,

przebiegu i ewentualnym ryzyku proponowanych działań diagnostycznych, terapeutycznych, negocjacje, bariery w komunikacji z pacjentem, przekaz informacji zwrotnych o stanie zdrowia, przekaz informacji trudnych pacjentowi i jego rodzinie – diagnoza, niekorzystne rokowania, śmierć). Świadome modyfikowanie i dostosowanie komunikacji do osoby pacjenta (wiek, płeć, poziom intelektualny, wykształcenie), specyfiki odżywiania lub zaburzenia odżywiania, etapu procesu pracy (diagnostyka, diagnoza, leczenie, hospitalizacja). Elementy perswazji oraz interwencji motywujących i wspierających w pracy dietetyka. Współczesne nurty badawcze w psychologii ogólnej na podstawie najnowszych badań naukowych, wybór tematyki z artykułów naukowych. Procesy poznawcze a codzienność funkcjonowania. Zawiadowcy emocji i motywacji – mózg, biologizm, psychika. Przegląd wybranych artykułów naukowych z obszaru najnowszych badań eksperymentalnych z obszaru psychologii emocji i motywacji. Osobowość całościowe rozumienie człowieka – przegląd wybranej literatury. Czynniki ryzyka rozwojowego od poczęcia przez okres wczesnego dzieciństwa. Rola relacji matka dziecko. Stres podczas ciąży a późniejsze konsekwencje rozwojowe dla dziecka. Wpływ odżywiania na rozwój mózgu dziecka. Czynniki ryzyka wpływające na rozwój psychomotoryczny dziecka – przegląd wybranych artykułów naukowych. Psychologia, jako nauka, główne nurty badawcze. Mózg i układ nerwowy - biologiczne podstawy psychologii. Temperament – koncepcje temperamentu wg Hipokratesa, Galena, Sheldona, Kretschmera, Pawłowa, Sterelaua. Temperament a sprawność działania jednostki – rola układu nerwowego. Autodiagnoza cech temperamentalnych – testem FCZ-KT. Przełożenie wiedzy o temperamencie na praktykę w pracy dietetyka z pacjentem. Procesy poznawcze – spostrzeganie, pamięć, uwaga, myślenie oraz inteligencja. Rola procesów poznawczych w funkcjonowaniu człowieka. Jak można wykorzystywać wiedzę o procesach poznawczych w pracy dietetyka? Mechanizmy wzbudzania emocji – aspekt biologiczny i psychologiczny. Cztery systemy wzbudzania emocji według Izarda. Wzajemne oddziaływanie na siebie emocji i procesów poznawczych. Wpływ emocji na życie człowieka - mechanizm regulacji emocji. Uczucia jako „drogowskaz” dla prawidłowej diety. Czym jest osobowość człowieka? Wybrane koncepcje osobowości na podstawie teorii PEN – koncepcja trzech superczynników osobowości w ujęciu Eysenca. Autodiagnoza zasobów osobowościowych. Motywacja w najważniejszych systemach teoretycznych. Złożoność mechanizmów motywacyjnych - motywacja w podejściu psychodynamicznym, behawiorystycznym, humanistycznym oraz poznawczym. Wprowadzenie do psychologii rozwojowej – cykl życia człowieka. Okres prenatalny, noworodkowy oraz niemowlęcy. Rozwój w okresie dzieciństwa – wczesne, średnie, późne. Okres dorastania. Rozwój w okresie dorosłości – wiek młodzieńczy, wiek dorosły. Etapy ludzkiego życia w ujęciu starości. Charakterystyka rozwoju człowieka. Psychologia w codzienności człowieka – pożywanie i procesy trawienne. Integralność procesów psychicznych w reakcjach organizmu. Oddziaływanie smaku i procesów trawiennych na poczucie głodu i sytości w interakcji procesów emocjonalnych oraz poznawczych. Podwzgórze a regulacja odżywiania – mechanizm nałogowego regulowania emocji.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): rolę psychologii w sytuacji choroby, kalectwa oraz problemach ze zdrowiem psychicznym; podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia w wymiarze społecznym.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej; przygotować pisemny raport w oparciu o własne działania lub dane źródłowe; dostrzegać oznaki antyzdrowotnych zachowań dietetycznych i na nie reaguje, kierując się dobrem pacjenta; promować aktywność ruchową i zachowania prozdrowotne; prezentować w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; okazywania tolerancję dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku; przestrzegania i stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

6. Technologie informacyjne

Cel kształcenia: zapoznanie z technologiami informacyjnymi w stopniu umożliwiającym samodzielne stosowanie ich w praktyce. Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie korzystania z programów pakietu Office.

Treści kształcenia: technologie a technika. Informacja i wiedza w ochronie zdrowia. Podstawy wykorzystywania bibliotecznych baz danych. Korzystanie z e-zasobów i pozyskiwanie informacji dla potrzeb opracowania prac naukowych. Podstawowe narzędzia informatyczne stosowane do prezentacji wyników badań. Zasady projektowania prezentacji. Przygotowywanie prezentacji multimedialnych przy pomocy programu Microsoft PowerPoint. Tworzenie i edycja dokumentów tekstowych w programie Microsoft Word (formatowanie czcionki, akapitu, umieszczanie elementów graficznych, tworzenie i formatowanie tabel oraz spisu treści). Obsługa Arkusza Kalkulacyjnego Microsoft Excel – wprowadzanie i kopiowanie formuł, stosowanie funkcji arkusza ze szczególnym uwzględnieniem funkcji statystycznych, przetwarzanie danych (sortowanie, filtrowanie). Tworzenie i formatowanie tabel i wykresów różnych typów. Tworzenie baz danych i przygotowywanie zmiennych do analizy (kategoryzacja). Rodzaje zmiennych. Skale pomiarowe. Rozkład zmiennych. Miary tendencji rozkładu i rozproszenia. Import arkusza z programu Excel do programu Statistica. Wprowadzenie do obsługi programu Statistica. Wizualizacja danych i obliczanie statystyk podstawowych w programie Statistica. Zastosowanie technologii informacyjnych w pracy naukowej. Omówienie przykładowych metod w wybranych publikacjach medycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia z zakresu technologii informacyjnej korzystając z programów pakietu Office.

Umiejętności (potrafi): prezentować w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń; korzystać ze specjalistycznych programów komputerowych oraz pozyskiwać i gromadzić, a także przetwarzać dane związane z wykonywanym zawodem. Przygotowuje prezentacje; interpretuje dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; przestrzegania i stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

7. Pierwsza pomoc

Cel kształcenia: przygotowanie do udzielania pierwszej pomocy w sytuacjach zagrażających życiu i zdrowiu.

Treści kształcenia: prawne podstawy udzielania pierwszej pomocy, podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy - łańcuch przeżycia, złota godzina, podstawowe zabiegi ratujące życie z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego, postępowanie w wypadkach - postępowanie w miejscu zdarzenia, mechanizm urazu, postępowanie z osobą nieprzytomną, ostre zespoły wieńcowe, udar mózgu, hipoglikemia, postępowanie w oparzeniach i porażeniu prądem. Postępowanie z osobą nieprzytomną, podstawowe zabiegi ratujące życie BLS z użyciem automatycznego defibrylatora. Skład apteczki pierwszej pomocy, różnicowanie krwawień, sposoby tamowania w pierwszej pomocy, postępowanie w obrażeniach głowy, kręgosłupa, klatki piersiowej, sposoby postępowania w obrażeniach kości długich i stawów, technika zaopatrywania ran. Udar cieplny - postępowanie w ramach pierwszej pomocy, postępowanie we wstrząsie, postępowanie z ciałem obcym w ciele w ramach pierwszej pomocy przedmedycznej, postępowanie w oparzeniach i odmrożeniach, pierwsza pomoc w zatruciach.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): działania w zakresie profilaktyki zdrowotnej, a także w sytuacjach bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej; zidentyfikować problem i udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej; posługiwać się mianownictwem anatomicznym, wyjaśniać anatomiczne podstawy wykonywania podstawowych czynności medycznych; oceniać stan odżywienia pacjenta i rozpoznawać stany zagrożenia życia; ocenić narażenia człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka; przygotować pisemny raport w oparciu o własne działania lub dane źródłowe.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; identyfikowania i rozwiązywania problemów związanych z wykonaniem zawodu.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

8. Wychowanie fizyczne

Cel kształcenia: nabycie wiedzy i umiejętności dotyczących wpływu ćwiczeń na organizm człowieka, sposobów podtrzymania zdrowia, sprawności fizycznej oraz wiedzy dotyczącej relacji między wiekiem, zdrowiem, aktywnością fizyczną, sprawnością motoryczną kobiet i mężczyzn oraz opanowanie umiejętności ruchowych z zakresu poznanych dyscyplin sportowych i wykorzystania ich w organizowaniu czasu wolnego.

Treści merytoryczne: nauka i doskonalenie umiejętności technicznych i taktycznych w następujących dyscyplinach sportowych do wyboru: piłka siatkowa, piłka nożna, koszykówka, badminton, tenis stołowy, tenis, unihokej, gimnastyka, różne formy aerobiku i ćwiczeń fizycznych z muzyką oraz ćwiczeń na siłowni. Atletyka terenowa i lekkoatletyka, turystyka rowerowa i kajakowa, łyżwiarstwo, narciarstwo alpejskie, pływanie. Podnoszenie sprawności fizycznej. Przekazywanie wiedzy na temat przepisów w poszczególnych dyscyplinach sportu oraz korzyści zdrowotnych w wyniku uprawiania kultury fizycznej. Zdobywanie umiejętności organizowania czasu wolnego w aktywny sposób.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): terminologię stosowaną w wychowaniu fizycznym, sporcie, rekreacji oraz podstawowe przepisy wybranych dyscyplin sportowych; zasady bezpiecznej organizacji zajęć z elementami wychowania fizycznego i sportu; podstawowe zagadnienia z zakresu prowadzenia walki sportowej (taktyki) oraz metody, formy oraz środki dydaktyczne stosowane w wychowaniu fizycznym.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się specjalistyczną terminologią stosowaną w wychowaniu fizycznym, rekreacji oraz sporcie; samodzielnie przygotować scenariusz zajęć z elementami zajęć sportowo rekreacyjnych; zaprezentować poprawną technikę wybranych dyscyplin sportowych zgodnie z zasadami metodyki; wskazać właściwe rozwiązania techniczno- taktyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): pracy w zespole; przestrzegania zasad „fair play” oraz właściwego zachowania podczas sukcesu i niepowodzenia; realizowania zasad bhp obowiązujących w placówkach oświatowych; promowania zdrowego stylu życia.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

II. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH

1. Anatomia człowieka

Cel kształcenia: opanowanie podstawowych wiadomości z zakresu anatomii człowieka, budowy i topografii układów, narządów, naczyń i nerwów oraz ich wzajemnych powiązań.

Treści merytoryczne: szkielet osiowy, czaszka. Budowa nerwów rdzeniowych, nerwy międzyżebrowe. Klatka piersiowa: budowa i ograniczenia, unaczynienie i unerwienie. Śródpiersie, podział i zawartość. Układ oddechowy: tchawica, oskrzela, płuca, unerwienie i unaczynienie. Krążenie płucne. Układ krążenia: serce, budowa, unaczynienie i unerwienie serca. Krążenie tzw. duże

i krążenie płodowe. Jama brzuszna: ściana jamy brzusznej, rozwój otrzewnej, przestrzeń zaotrzewnowa. Narządy położone nad- i podokrężniczo, budowa, unaczynienie, unerwienie, topografia. Anatomia kliniczna przewodu pokarmowego. Jama ustna, język, gardło, przełyk: morfologia, unaczynienie i unerwienie. Nerwy czaszkowe, anatomia kliniczna. Narządy zmysłów. Droga węchowa, wzrokowa i smakowa. Ośrodkowy układ nerwowy: podział, budowa, unaczynienie, czynność. Najważniejsze ośrodki korowe i podkorowe, drogi ruchowe i czuciowe, podstawowe objawy ich uszkodzeń. Układ autonomiczny, anatomia kliniczna. Kości czaszki, jamy i doły czaszki. Jama nosowa i zatoki przynosowe. Staw skroniowo-żuchwowy: budowa stawu, rodzaje ruchów w stawie. Stawy i więzozrosty szkieletu osiowego i dodatkowego. Zwoje i nerwy rdzeniowe, budowa. Splot szyjny, ramienny i lędźwiowo-krzyżowy. Nerwy długie splotów. Budowa, unaczynienie i unerwienie serca. Naczynia klatki piersiowej. Krążenie duże i małe oraz krążenie płodowe, anatomia kliniczna. Naczynia krwionośne obwodowe. Anatomia kliniczna układu krążenia i naczyń. Układ chłonny: budowa i podział. Przewód piersiowy. Odpływ chłonki z przewodu pokarmowego. Anatomia kliniczna przewodu pokarmowego i moczowo-płciowego. Układ komorowy. Powstawanie i krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego. Najważniejsze ośrodki korowe i podkorowe. Unaczynienie mózgowia. Droga smaku i węchu. Przysadka mózgowa. Autonomiczny układ nerwowy: budowa, podział i czynność. Pień współczulny: budowa i podział. Mechanizm wydzielania śliny. Zwój skrzydłopodniebienny, podżuchwowy i zwój uszny. Miana ogólne dot. położenia i kierunku, osie ciała, połączenia, stawy. Typy stawów i rodzaje ruchów. Szkielet osiowy: czaszka i kręgosłup. Szkielet dodatkowy: kości obręczy kończyny górnej i dolnej oraz szkielet części wolnej kończyny górnej i dolnej. Mięśnie i powięzie – podział i grupy czynnościowe. Elementy topograficzne ich ograniczenia i zawartość (jama pachowa, kanał nadgarstka, kanał pachwinowy, kanał udowy, trójkąt udowy). Mięśnie oddechowe, przepona, budowa, unerwienie i unaczynienie, elementy topograficzne. Anatomia struktur klatki piersiowej: ściana klatki piersiowej, śródpiersie, podział, ograniczenia, zawartość. Budowa gruczołu piersiowego. Układ oddechowy: górne drogi oddechowe, dolne drogi oddechowe (tchawica, oskrzela, płuca, opłucna, unerwienie i unaczynienie). Anatomia kliniczna układu oddechowego. Budowa, unaczynienie i unerwienie serca. Naczynia klatki piersiowej. Krążenie duże i małe oraz krążenie płodowe, anatomia kliniczna. Przewód piersiowy i odpływ chłonki w obrębie klatki piersiowej. Naczynia obwodowe. Jama brzuszna: budowa i rozwój otrzewnej, krezka jelita, sieć mniejsza, sieć większa, torba sieciowa. Przestrzeń zaotrzewnowa. Narządy położone wewnątrz - i zewnątrz otrzewnowo. Narządy położone nad i podokrężniczo, budowa, unaczynienie (aorta brzuszna, gałęzie parzyste i nieparzyste), unerwienie, czynność i topografia. Wątroba i drogi żółciowe. Anatomia struktur miednicy. Narządy płciowe męskie i żeńskie. Unerwienie autonomiczne narządów jamy brzusznej i miednicy. Anatomia kliniczna układu pokarmowego, moczowo-płciowego i wydalniczego. Jama ustna. Anatomia struktur głowy i szyi, unaczynienie, unerwienie, elementy topograficzne ze szczególnym uwzględnieniem jamy ustnej, gardła, przełyku. Krtań: budowa, unerwienie i unaczynienie. Gruczoł tarczowy. Ślinianki. Nerwy czaszkowe. Narządy zmysłów. Droga węchowa, wzrokowa i smakowa. Podział anatomiczny, kliniczny i czynnościowy mózgowia. Ośrodkowy układ nerwowy: podział, budowa, czynność, unaczynienie. Rdzeń kręgowy: budowa i unaczynienie. Opony mózgowo-rdzeniowe, krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego. Najważniejsze ośrodki korowe i podkorowe mózgu, drogi ruchowe i czuciowe, czynność. Układ limbiczny. Układ autonomiczny. Kości czaszki, jamy i doły czaszki. Jama nosowa i zatoki przynosowe. Staw skroniowo-żuchwowy: budowa stawu, rodzaje ruchów w stawie. Stawy i więzozrosty szkieletu osiowego i dodatkowego. Zwoje i nerwy rdzeniowe, budowa. Splot szyjny, ramienny i lędźwiowo-krzyżowy. Nerwy długie splotów. Budowa, unaczynienie i unerwienie serca. Naczynia klatki piersiowej. Krążenie duże i małe oraz krążenie płodowe, anatomia kliniczna. Naczynia krwionośne obwodowe. Anatomia kliniczna układu krążenia i naczyń. Układ chłonny: budowa i podział. Przewód piersiowy. Odpływ chłonki z przewodu pokarmowego. Anatomia kliniczna przewodu pokarmowego i moczowo-płciowego. Układ komorowy. Powstawanie

i krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego. Najważniejsze ośrodki korowe i podkorowe. Unaczynienie mózgowia. Droga smaku i węchu. Przysadka mózgowa. Autonomiczny układ nerwowy: budowa, podział i czynność. Pień współczulny: budowa i podział. Mechanizm wydzielania śliny. Zwój skrzydłowo podniebienny, podżuchwowy i zwój uszny.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): budowę i funkcje organizmu człowieka oraz odchylenia od budowy i funkcji prawidłowych.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się mianownictwem anatomicznym, wyjaśniać anatomiczne podstawy wykonywania podstawowych czynności medycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): identyfikowania i rozwiązywania problemów związanych z wykonywaniem zawodu; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

2. Chemia żywności

Cel kształcenia: nabycie wiedzy o składzie żywności, budowie i właściwościach podstawowych związków chemicznych decydujących o jej wartości odżywczej oraz sposobach ich wykrywania i oznaczania ilościowego, przemianach i składnikach żywności zachodzących pod wpływem podstawowych procesów technologicznych i różnych warunków przechowywania.

Treści merytoryczne: charakterystyka podstawowych składników występujących w żywności: sacharydów, białek i lipidów oraz wybranych składników mineralnych i witamin. Analizowanie i ocena zmian zachodzących w surowcach i produktach spożywczych w czasie podstawowych procesów technologicznych i przechowywania żywności. Określenie roli wody w kształtowaniu odpowiedniej trwałości żywności. Przedstawienie czynników wpływających na równowagę kwasowo-zasadową organizmu. Określenie roli kwasów tłuszczowych w kształtowaniu cech prozdrowotnych żywności. Związki biologicznie aktywne a żywność funkcjonalna. Charakterystyka i aspekty zdrowotne dodatków do żywności. Podział i charakterystyka zanieczyszczeń żywności. Ocena występowania i zawartości podstawowych składników żywności na podstawie ich reakcji charakterystycznych w metodach oznaczania: wody, kwasowości, wybranych związków mineralnych i witamin oraz sacharydów, białek i lipidów. Analizowanie, interpretacja i przewidywanie zmian zachodzących w wybranych produktach spożywczych pod wpływem procesów przetwórczych i przechowywania oraz określenie ich wpływu na jakość żywności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe grupy składników występujących w surowcach i żywności; cechy fizykochemiczne składników zawartych w żywności; kierunki przemian i interakcji zachodzących między składnikami żywności pod wpływem podstawowych procesów technologicznych i przechowywania.

Umiejętności (potrafi): przewidzieć zmiany cech fizykochemicznych składników surowców i żywności pod wpływem podstawowych procesów technologicznych; przewidywać wpływ cech fizykochemicznych oraz interakcji i przemian składników żywności na jej jakość, trwałość i bezpieczeństwo podczas wytwarzania i przechowywania; zaproponować podstawowy sprzęt laboratoryjny przy oznaczaniu jakościowym i ilościowym składników występujących w żywności; pracować w zespołach i przyjmować w nich różne role.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): dyskusji na temat cech fizykochemicznych składników żywności i ich wpływie na właściwości produktu; ciągłego podnoszenia kwalifikacji zawodowych; prowadzenia działalności naukowej w sposób niezależny, ze świadomością odpowiedzialności i konsekwencji za podjęte działania.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

3. Fizjologia człowieka

Cel kształcenia: poznanie czynności i mechanizmów fizjologicznych zachodzących w organizmie człowieka oraz zrozumienie i zdobycie umiejętności opisywania zasad prawidłowego

funkcjonowania tkanek i narządów organizmu z uwzględnieniem ich wzajemnych zależności i oddziaływań, czynnościowych; określanie podstawowych wielkości i norm fizjologicznych.

Treści merytoryczne: czynność elektryczna komórek nerwowych. Fizjologia komórek mięśni poprzecznie prążkowanych i gładkich. Ruch i postawa ciała. Czynność bioelektryczna, mechaniczna i akustyczna serca. Skład i rola krwi w organizmie. Fizjologia układu oddechowego. Fizjologia wysiłku fizycznego. Odporność swoista i nieswoista organizmu. Kontrola humoralna środowiska wewnętrznego. Czynność gruczołu tarczowego i gruczołów przytarczycznych. Hormony steroidowe i ich rola w organizmie. Czynność wydzielnicza i motoryczna przewodu pokarmowego. Płyny ustrojowe. Bilans wodny i elektrolitowy. Termoregulacja. Czynność nerek i dolnych dróg moczowych. Fizjologia rozrodu. Układ nerwowy I. Właściwości elektryczne neuronów: potencjał spoczynkowy i czynnościowy, refrakcja bezwzględna i względna, szybkość przewodzenia potencjału (programy symulacyjne). Układ nerwowy II. Odruchy miotatyczne i źreniczne oraz zmysł smaku i węchu. Układ mięśniowy. Obserwacja skurczu pojedynczego, tężcowego niezupełnego i zupełnego mięśnia szkieletowego, wpływ siły bodźca na siłę skurczu mięśnia, zmęczenie mięśni, elektromiografia. Fizjologia krwi. Pomiar względnej objętości krwinek czerwonych. Oznaczanie szybkości opadania krwinek czerwonych. Hemostaza: oznaczanie czasu krwawienia oraz krzepnięcia, wpływ jonów wapnia na czas krzepnięcia krwi. Zachowanie się krwinek czerwonych w środowisku izo-, hipo- i hipertonicznym. Oznaczanie stężenia hemoglobiny. Oznaczanie grupy krwi i czynnika Rh. Układ krążenia I. Obserwacja mechaniki skurczu mięśnia sercowego pod wpływem pobudzenia części współczulnej i przywspółczulnej autonomicznego układu nerwowego (programy symulacyjne). Badanie częstotliwości pracy serca w czasie pomiaru tętna w różnych interwałach czasowych w tętnicy promieniowej. EKG, rozpoznawanie faz skurczu serca na elektrokardiogramie, rejestracja tonów serca S1 i S2 i rejestracja pulsometryczna z opuszki palca przebiegu zmian pulsu z jednoczesnym zapisem EKG; arytmia oddechowa. Układ krążenia II. Termoregulacja. Zmiany hemodynamiki przepływu krwi i temperatury lokalnej przy prowokacji ciepłem i zimnem. Zasady prawidłowego pomiaru ciśnienia tętniczego krwi metodą Riva-Rocci, Korotkowa oraz automatyczną. Badanie zależności pomiaru od wielkości mankietu pomiarowego, wpływ grawitacji oraz zmian ortostatycznych na wartości ciśnienia tętniczego krwi w systolu i diastolu. Znaczenie pomiaru prawym i lewym ramieniem. Odruchu z baroreceptorów. Układ oddechowy. Funkcje układu oddechowego. Fazy oddychania, mechanika wdechu i wydechu, typy oddychania, zmiany objętości klatki piersiowej, tkanki płucnej, dróg oddechowych, wahania ciśnienia w drogach oddechowych, jamie opłucnowej i pęcherzykach płucnych w cyklu oddechowym. Skład powietrza pęcherzykowego, mechanizmy regulacji oddychania na poziomie OUN. Mechanizmy obwodowej chemorecepcji, hipoksja, hipoksemia, hiperkapnia. Układ pokarmowy I. Trawienie skrobi w jamie ustnej. Wykrywanie obecności enzymu amylolitycznego w ślinie. Wpływ temperatury, jonów Cl⁻ oraz pH na aktywność α -amylazy ślinowej. Wpływ warunków środowiska na trawienie białek przez pepsynę. Wpływ formy substratu i odczynu środowiska na aktywność pepsyny. Wpływ temperatury i pH na działanie pepsyny. Fizjologiczna rola podpuszczki w trawieniu białek mleka. Układ pokarmowy II. Trawienie skrobi przez amylazę trzustkową. Wykrywanie obecności enzymu amylolitycznego w soku trzustkowym. Wpływ temperatury oraz jonów Cl⁻ na aktywność α amylazy trzustkowej. Trawienie białka przez tripsynę. Trawienie tłuszczu pokarmowego, niezemulgowanego oraz mleka. Oznaczanie i analiza wskaźnika masy ciała. Układ pokarmowy III. Badanie szybkości wchłaniania spożytych węglowodanów prostych i złożonych. Hormonalna kontrola stężenia glukozy we krwi. Próby czynnościowe: krzywa glikemii po obciążeniu doustnym. Badanie poziomu cholesterolu, HDL i LDL po spożyciu pokarmów tłuszczowych. Badanie szybkości wchłaniania alkoholu. Układ wydalniczy I. Rozmieszczenie wody i elektrolitów, regulacja transportu jonów i wody przez błony komórkowe, bilansu wody, elektrolitów oraz objętości płynu w przestrzeni zewnątrzkomórkowej i w komórkach. Badanie wydalania wody, roztworów izosmotycznych chlorku sodu oraz monosacharydów, jak również roztworu hiperosmotycznego monosacharydów. Układ wydalniczy II.

Określanie właściwości fizycznych moczu własnego i patologicznego: barwa, przejrzystość, konsystencja, zapach, odczyn, ciężar właściwy, osmolalność. Analityczne wykrywanie składników nieorganicznych w moczu prawidłowym i patologicznym: jony Cl^- , jony Ca^{2+} , jony SO_4^{2-} , jony PO_4^{3-} . Wykrywanie składników organicznych w moczu: kwas moczowy i kreatynina. Badanie osadu moczu. Układ rozrodczy. Ocena żywotności plemników: wpływ temperatury oraz pH na aktywność ruchową plemników. Diagnozowanie ciąży u kobiet, określenie fazy cyklu menstrualnego u kobiet na podstawie obrazu mikroskopowego próbki śliny, określenie fazy cyklu owulacyjnego na podstawie próbki moczu, określanie fazy cyklu płciowego na podstawie rozmazu pochwowego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia oraz mechanizmy związane z funkcjonowaniem poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka; prawidłowe parametry charakteryzujące te układy oraz podstawową metodykę badań fizjologicznych poszczególnych układów i narządów organizmu; kompleksowe zagadnienia, niezbędne do dalszej edukacji.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się sprzętem i aparaturą wykorzystywaną do podstawowych badań diagnostycznych; posługiwać się zasadami interpretacji oraz wykonywać wstępną interpretację uzyskanych podczas tych badań wyników.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): sprawnego wykonywania powierzonych zadań; sprawnego komunikowania się oraz współdziałania w grupie; uczenia się przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

4. Parazytologia

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat układu pasożyt-żywiciel, charakterystyki wybranych pasożytów człowieka, objawów chorób pasożytniczych i ich diagnostyki oraz umiejętności rozpoznawania pasożytów celem podejmowania działań prozdrowotnych, oceny zagrożenia dla życia i zdrowia człowieka ze strony środowiska.

Treści merytoryczne: wstęp do parazytologii. Mikrohabitat pasożytów. Źródła zarażeń i drogi wnikania pasożytów. Rodzaje szkodliwego działania pasożytów. Choroby pasożytnicze wywoływane przez pierwotniaki, płazińce, obleńce. Pasożytnicze inwazje egzotyczne. Inwazje pasożytniczych stawonogów. Metody stosowane w diagnostyce chorób pasożytniczych człowieka. Zapoznanie z charakterystyką (budowa, rozmnażanie, cykle życiowe, chorobotwórczość, diagnostyka) pasożytów człowieka bytujących w układach: pokarmowym, krwionośnym, oddechowym, nerwowym, moczowo-płciowym, jak również pasożytów mięśni i narządów mięsnych oraz skóry należących do: Protozoa, Digenea, Cestoda, Nematoda, Arachnida, Insecta.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą pasożytniczą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę; aktualne zagrożenia dla życia człowieka ze strony środowiska zanieczyszczonego pasożytami.

Umiejętności (potrafi): rozpoznawać pasożyty stanowiące zagrożenie dla człowieka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; stosowania zasady etyki akademickiej i zawodowej.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

5. Biochemia ogólna i żywności

Cel kształcenia: poznanie podstaw molekularnych życia, zrozumienie energetycznego i biochemicznego funkcjonowania organizmu człowieka poprzez poznanie szlaków katabolicznych i anabolicznych i ich lokalizacji w wyspecjalizowanych tkankach oraz integracji szlaków metabolicznych w organizmie człowieka i integracji biochemicznej świata roślinnego i zwierzęcego.

Treści merytoryczne: molekularne podstawy życia. Budowa, struktura i funkcje białek.

Enzymy - biokatalizatory warunkujące metabolizm. Szlaki kataboliczne i anaboliczne w organizmie człowieka. Enzymatyczne i hormonalne regulacje metabolizmu. Metabolizm wyspecjalizowanych tkanek. Integracja procesów metabolicznych.

Współczesne poglądy na biochemię żywności - nutrigenomika. Dieta w wybranych schorzeniach. GMO. Funkcje wody, buforów i jonów w organizmie. Czym jest dieta, przykłady diet. Dieta ketogeniczna. Skutki przekarmienia i niedożywienia. Chromatografia aminokwasów. Oznaczanie ilościowe białek. Oznaczanie aktywności trypsyny i peroksydazy ziemniaka. Hydroliza enzymatyczna skrobi. Analiza jakościowa i ilościowa węglowodanów. Analiza lipidów polarnych mózgu. Oznaczanie cholesterolu i frakcji HDL w surowicy krwi. Oznaczanie witaminy C i lecytyny w produktach spożywczych. Amplifikacja DNA metodą PCR.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): związki stanowiące kluczowe punkty metabolizmu i wpływ zaburzeń w ich metabolizmie na organizm; molekularne i energetyczne podstawy życia; funkcjonowanie organizmu za pomocą szlaków katabolicznych i anabolicznych; integrację szlaków metabolicznych; współczesne poglądy na biochemię żywności.

Umiejętności (potrafi): wykonać podstawowe analizy biochemiczne i zinterpretować wyniki; dobierać argumenty z dziedziny biochemii w dyskusji o roli żywności i żywienia w profilaktyce zdrowia człowieka; prowadzić dyskusje związane z biochemicznymi aspektami produkcji żywności i jej przetwórstwem.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uczenia się przez całe życie; postępowania zgodnie z etyką zawodową; wykazywania aktywnej postawy w prezentowaniu roli jakości żywności i żywienia w prozdrowotnym modelu życia.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

6. Przedmiot do wyboru 1

6.1. Podstawy socjologii

Cel kształcenia: wprowadzenie w podstawowe zagadnienia socjologii w kontekście problematyki współczesnego społeczeństwa; przygotowanie do zrozumienia procesów społecznych zachodzących w Polsce i na świecie z uwzględnieniem problematyki odżywiania – instytucji, grup społecznych, zróżnicowanych poziomów i ról, kształtujących się podczas interakcji społecznych. Zapoznanie z problematyką socjologii zdrowia i medycyny ze szczególnym uwzględnieniem analizy wpływu czynników społeczno-demograficznych na zdrowie, chorobę i zachowania zdrowotne, funkcji instytucji leczenia, ról i relacji personelu medycznego oraz komunikacji z pacjentem z naciskiem na praktyczne wykorzystanie tej wiedzy.

Treści merytoryczne: znaczenie socjologii – powstanie, socjologia jako dyscyplina naukowa, podstawowe teorie, orientacje i definicje. Symbole - kulturowe podstawy życia społecznego (czas, przestrzeń i język), przemiany kultury współczesnej, wpływ kultury na odżywianie; Struktura – pozycje, role i sieci; grupy, organizacje i instytucje społeczne – od poziomu rodziny do systemu rządzenia, populacja. Socjalizacja i interakcja – stawanie się człowiekiem, osobowość, modele rozwoju; Klasy i warstwy - zróżnicowanie i ruchliwość społeczna, kapitał społeczny, płeć, stratyfikacja etniczna oraz habitus i ich wpływ na odżywianie. Od sprzeciwu do zmiany społecznej - kontrola społeczna, konformizm i dewiacja; czynniki zmiany społecznej i szczególnie rola technologii. Socjologia zdrowia i medycyny. Wykorzystanie wiedzy socjologicznej w medycynie i dietetyce, kulturowy i społeczny kontekst zdrowia i choroby. Nierówności społeczne i zdrowie. Problemy dietetyczne w ujęciu społecznym: struktura społeczna i jej wpływ na odżywianie (w tym stratyfikacja i cechy demograficzne) - studium przypadku otyłości u nastolatków. Pozycje i role społeczne - rola rodziny w kształtowaniu postaw prozdrowotnych i nawyków żywieniowych. Zachowania w zdrowiu i chorobie. Niemedyczne metody leczenia – medycyna alternatywna i komplementarna. Styl życia i promocja zdrowia. Czy kampanie prozdrowotne mają sens? Szpital jako instytucja społeczna, modele opieki szpitalnej, systemy opieki zdrowotnej. Jakość życia chorego. Metodologia badań społecznych – podstawowe zasady i techniki, kwestionariusz zdrowotny dietetyka, wywiad, ALSFRS i scoring, ankieta dietetyka i sposoby jej opracowania, uzyskiwanie wyników itp. Przygotowanie do badania. Jakość życia c.d. – omówienie badań, przygotowanie

danych do raportu - praca przy komputerach. Relacja dietetyk-pacjent, lekarz-pacjent, instytucje medycyny, medykalizacja.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia w wymiarze społecznym; podstawy edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki i edukacji żywieniowej.

Umiejętności (potrafi): identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne pacjentów z wybranych grup społecznych (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni, ludzie w podeszłym wieku); komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej; potrzebę doskonalenia i uczenia się przez całe życie oraz potrzebę rozwoju osobowego oraz naukowego; prezentować w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń; współpracować w grupie i w zespole interdyscyplinarnym, być liderem; formułować opinie dotyczące pacjentów i grup społecznych w kontekście związanym z wykonywanym zawodem.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; przestrzegania i stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego; okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku; krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki; promowania zachowań prozdrowotnych, w szczególności zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

6.2. Informatyka w zarządzaniu

Cel kształcenia: zapoznanie z zasadami projektowania bazy danych, przygotowanie do korzystania z systemu zarządzania bazą danych. Zapoznanie z rodzajami i przeznaczeniem rozwiązań informatycznych wspierających zarządzanie organizacją gospodarczą - diagramy w języku UML.

Treści merytoryczne: zadania informatyki w zarządzaniu. Standardy systemów informacyjnych: MRP - SAP. Wykorzystanie języka UML w biznesie. Technologie baz danych. Wykorzystanie baz danych w biznesie. Język SQL w bazach danych. Modelowanie diagramów w języku UML: przepływu danych, przypadków użycia, aktywność, obiektów, klas z uwzględnieniem agregacji, komunikacji, sekwencji, sterowania interakcją. Modelowanie baz danych. Wykorzystanie języka zapytań SQL z programem Database Tour PRO do przetwarzania baz danych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): funkcjonalność i podstawowe rozwiązania informatyczne wspierające zarządzanie organizacją gospodarczą; podstawowe zasady projektowania bazy danych; obszary zastosowania i funkcjonalność systemów informatycznych zarządzania.

Umiejętności (potrafi): projektować bazę danych dostosowaną do potrzeb informacyjnych konkretnego przedsiębiorstwa; sprawnie posługiwać się wybranym systemem zarządzania bazą danych (Database Tour); analizować i oceniać przydatność projektu bazy danych; sprawnie posługiwać się językiem UML i SQL.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania otwartości na nowe rozwiązania informatyczne wspierające zarządzanie organizacją gospodarczą; wykazywania kreatywności w zakresie wykorzystania rozwiązań informatycznych w organizacji.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

6.3. Biostatystyka

Cel kształcenia: nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu biostatystyki oraz zasad przeprowadzania analizy statystycznej.

Treści merytoryczne: wprowadzenie do metod statystyki opisowej, rodzaje badań statystycznych, organizacja badania statystycznego. Tabelaryczna i graficzna prezentacja wyników analizy statystycznej. Analiza struktury zbiorowości, porównania struktur. Charakterystyki liczbowe struktury zbiorowości (miary tendencji centralnej, zmienności, asymetrii, koncentracji). Analiza współzależności cech (korelacja i regresja). Analiza dynamiki zjawisk, indeksy proste i agregatowe.

Wprowadzenie do statystyki matematycznej. Różnice między statystyką opisową a matematyczną. Zastosowanie oprogramowania do statystycznej analizy danych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe metody analizy statystycznej wykorzystywane w badaniach populacyjnych i diagnostycznych.

Umiejętności (potrafi): dobrać metody statystyczne odpowiednie do specyfiki badanego problemu; przedstawić wyniki badań w postaci samodzielnie przygotowanej prezentacji, rozprawy, referatu zawierającej opis i uzasadnienie celu pracy, przyjętą metodologię, wyniki oraz ich znaczenie na tle innych podobnych badań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): właściwej organizacji pracy własnej oraz współdziałania i pracy w grupie; rozwiązywania złożonych problemów wymagających stosowania analizy statystycznej.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

6.4. Histologia z embriologią

Cel kształcenia: nabycie wiedzy dotyczącej struktury i związanej z nią funkcji komórek, tkanek, narządów i układów tworzących organizm człowieka.

Treści merytoryczne: komórka, błona komórkowa, transport przez błony, jądro komórkowe, jąderko, komunikacja jądrowo-cytoplazmatyczna, siateczka śródplazmatyczna szorstka oraz gładka, aparat Golgiego, lizosomy, proteasomy, mitochondria, peroksosomy, cytoszkielec, programowana śmierć komórki. Podstawowe tkanki histologiczne: tkanka nabłonkowa i gruczoły, tkanki łączne właściwe, tkanka nerwowa, tkanka mięśniowa. Zapłodnienie, implantacja, gastrulacja, organogeneza, powstawanie układu pokarmowego. Układ pokarmowy: jama ustna, ząb, przełyk, żołądek, jelita. Gruczoły układu pokarmowego: ślinianki, wątroba i drogi żółciowe, trzustka. Podstawowe barwienia histologiczne. Zasady wirtualnej mikroskopii oraz mikroskopii „na żywo”. Przegląd organelli komórkowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): budowę mikroskopową oraz właściwości i funkcje komórek, tkanek i narządów człowieka.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się prawidłową i jednoznaczną nomenklaturą histologiczną; wyjaśniać histologiczne podstawy wykonywania podstawowych czynności medycznych; posługiwać się prawidłową i jednoznaczną nomenklaturą medyczną przy opisie struktur organizmu człowieka: układów, narządów i tkanek.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

7. Genetyka

Cel kształcenia: nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu podstaw genetyki (podstawowych pojęć genetycznych i mechanizmów dziedziczenia) a także podstaw genetycznych wykorzystywanych do leczenia dietetycznego.

Treści merytoryczne: choroby uwarunkowane genetyczne. Farmakogenetyka. Ekogenetyka. Transgenika. GMO. Zapoznanie z podstawowymi pojęciami genetycznymi, chromosomową teorią dziedziczenia oraz mechanizmami podziału materiału genetycznego. Zasady dziedziczenia cech monogenowych, wieloczynnikowych oraz dziedziczenia pozajądrowego. Uwarunkowania genetyczne grup krwi u człowieka i konfliktu serologicznego w układzie Rh. Rodzaje determinacji płci u człowieka, sposoby dziedziczenia cech sprzężonych z płcią. Budowa chromosomów, zasady opisu i konstrukcji kariogramów. Aberracje autosomów i heterosomów oraz podstawy mutagenyzy. Czynniki mutagenne i ich rola w powstawaniu chorób genetycznych i wad rozwojowych. Podstawowe założenia genetyki populacyjnej. Wykorzystanie podstawowych metod i narzędzi biologii molekularnej w diagnostyce chorób genetycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia, prawa i mechanizmy z zakresu genetyki; podstawowe założenia farmakogenetyki i ekogenetyki; aberracje chromosomów i przyczyny ich powstawania.

Umiejętności (potrafi): klasyfikować choroby genetyczne ze względu na sposób dziedziczenia, szacować ryzyko ujawnienia się chorób genetycznych w oparciu o zasady dziedziczenia; zapisywać prawidłowy kariotyp człowieka i kariotypy osób z chorobami spowodowanymi aberracjami chromosomowymi; wykazywać związek między genetycznym uwarunkowaniem choroby a koniecznością leczenia dietetycznego; wyjaśniać i ilustrować przykładami zasady dziedziczenia cech monogenowych i wieloczynnikowych oraz dziedziczenia pozajądrowego u człowieka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; przestrzegania i stosowania zasady etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

8. Ekonomia w ochronie zdrowia

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z dziedziny ekonomii i wykorzystanie jej zasobów w gospodarowaniu zasobami w systemie opieki zdrowotnej.

Treści merytoryczne: podstawowe zasady rachunkowości. Sprawozdanie finansowe - bilans, rachunek zysków i strat, informacja dodatkowa, przepływy pieniężne. Finansowanie ochrony zdrowia w Polsce i na świecie. Rachunek kosztów w podmiotach leczniczych. Istota kosztów. Kontraktowanie świadczeń zdrowotnych przez płatnika. Relacja podmiot leczniczy-płatnik świadczeń. Analiza: sprawozdań finansowych, wskaźników płynności, rentowności, zadłużenia, aktywności. Ustalanie ceny w oparciu o koszty. Zarządzanie kapitałem obrotowym. Planowanie krótkoterminowe. Decyzje inwestycyjne. Fazy procesu inwestycyjnego, techniki finansowej oceny projektów inwestycyjnych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej związanej z programem studiów.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej; podjąć działania w zakresie planowania i wdrażania programów dotyczących profilaktyki, promocji zdrowia, opieki zdrowotnej w środowisku lokalnym i miejscu pracy.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): identyfikowania i rozwiązywania problemów związanych z wykonywaniem zawodu; promowania zachowań prozdrowotnych, w szczególności zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

9. Przedmiot do wyboru 2

9.1. Ekonomia małych przedsiębiorstw

Cel kształcenia: nabycie wiedzy oraz umiejętności posługiwania się instrumentami wspomagającymi racjonalne gospodarowanie zasobami w przedsiębiorstwie w warunkach konkurencji.

Treści merytoryczne: wprowadzenie do zagadnień związanych z ekonomią przedsiębiorstw. Przedsiębiorca, przedsiębiorczość – małe i średnie przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej. Wpływ otoczenia na efektywność gospodarowania w przedsiębiorstwie. Uruchamianie działalności gospodarczej. Proces planowania działalności gospodarczej – business plan. Formy prawno-organizacyjne prowadzenia firmy. Innowacje a funkcjonowanie współczesnej firmy. Zarządzanie i marketing w firmie. Podatki w firmie. Rachunkowość i finanse w zarządzaniu firmą.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): charakter nauk ekonomicznych; źródła wiedzy w zakresie nauk ekonomicznych oraz zastosowanie w obrębie pokrewnych dyscyplin naukowych.

Umiejętności (potrafi): prawidłowo interpretować i wyjaśniać zjawiska ekonomiczne oraz wzajemne relacje między nimi, a także wyciągać krytyczne wnioski i uzasadniać opinie; właściwie analizować przyczyny i przebieg procesów i zjawisk społecznych i gospodarczych, definiując problemy badawcze oraz dobierając właściwe metody, techniki i narzędzia badawcze, analizując i interpretując wyniki badań oraz wyciągać na tej podstawie właściwe wnioski, wskazując kierunki dalszych badań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uczenia się przez całe życie w celu podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych, uzupełniania wiedzy i doskonalenia umiejętności, inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób; współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role, bycia otwartym na współpracę i budowę relacji, aktywnego uczestniczenia w grupach, organizacjach i instytucjach; komunikowania się z jednostką i grupą społeczną.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

9.2. Psychologia kliniczna

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu psychologii klinicznej dzieci, młodzieży i człowieka dorosłego jako dziedziny zastosowań psychologii w stosunku do różnych grup odbiorców, przede wszystkim do dzieci z zaburzeniami rozwoju, ich rodzin i opiekunów, osób chorych psychicznie, neurologicznie, somatycznie.

Treści merytoryczne: psychologia kliniczna w medycynie – przedmiot badań, zakres i zastosowanie. Pojęcie normy i patologii psychicznej – problem nieprawidłowości psychologicznego funkcjonowania u ludzi zdrowych psychicznie na przykładzie triady depresyjnej Arnolda Becka. Zaburzenia psychiczne – klasyfikacja ICD- Międzynarodowa Statystyczna Klasyfikacja Chorób i Problemów Zdrowotnych (International Statistical Classification of Diseases and Related Health Problems) według WHO, DSM-IV (Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders) autorstwa Amerykańskiego Towarzystwa Psychiatrycznego – APA. Pojęcie uzależnień – etiologia, charakterystyka faz uzależnień, mechanizmy uzależnienia, terapia. Mechanizm współuzależnienia. Zaburzenia osobowości, zaburzenia odżywiania – definicje, patogeneza i epidemiologia, obraz kliniczny i różnicowanie. Nerwice – definicja i istota. Klasyfikacje, etiologia i patogeneza. Zaburzenia lękowe. Depresja - patogeneza i epidemiologia, obraz kliniczny. Pourazowy stres traumatyczny – PTSD (post traumatic stress disorder) - neuroanatomia i biochemia stresu pourazowego. Klasyfikacja diagnostyczna zaburzeń psychicznych i rozwojowych w okresie niemowlęctwa i wczesnego dzieciństwa (DC:0-3R) – zaburzenia regulacji związane z przetwarzaniem bodźców sensorycznych. Nadwrażliwość, obniżona wrażliwość, poszukiwanie stymulacji sensorycznej. Zaburzenia karmienia. Anoreksja niemowlęca. Sensoryczna awersja do pokarmów. Zespoły ołepienne i inne zaburzenia psychiczne w następstwie urazów czaszkowo-mózgowych – patogeneza i podział urazowych zaburzeń psychicznych. Odległe następstwa urazów czaszkowo-mózgowych. Organiczne zaburzenia psychiczne i zespoły objawów. Relacja terapeutyczna z osobami w wieku podeszłym, zasady terapii. Psychologia kliniczna, jako nauka, główne nurty badawcze. Wprowadzenie w tematykę uzależnień w tym w obszar zaburzeń odżywiania. Zaburzenia rozpoczynające się we dzieciństwie i okresie adolescencji. Upośledzenie umysłowe. Całościowe zaburzenia rozwojowe – autyzm dziecięcy, Zespół Reta, Zespół Aspergera. Zaburzenia występujące we wczesnym dzieciństwie – zaburzenia funkcjonowania społecznego – mutyzm wybiórczy, reaktywne zaburzenia przywiązania, pica, stereotypie ruchowe – etiologia, charakterystyka zaburzeń, konsekwencje dla funkcjonowania rodziny. Stres, choroba i radzenie sobie - różnice indywidualne w postawie wobec choroby. Zaburzenia rozpoczynające się w wieku szkolnym – specyficzne zaburzenia rozwoju funkcji motorycznych, zaburzenia hiperkinetyczne, zaburzenia zachowania – etiologia, charakterystyka, możliwości terapeutyczne wobec w/w zaburzeń. Zaburzenia rozpoczynające się w wieku dorastania: obsesyjno – kompulsywne, dysocjacyjne, psychotyczne. Etiologia, charakterystyka oraz formy terapii. Stany zaburzeń po urazach mózgu: afazja, apraksja, hemiplegia, hemianopsja, apraksja, dysfagia. Zaburzenia nastroju, lękowe, występujące pod postacią somatyczną. Zespół stresu

pourazowego. Neuroanatomia i biochemia stresu. Zaburzenia nerwicowe i osobowości. Dziecko z dysfunkcjami mózgu w rodzinie i społeczeństwie – stany po urazach czaszkowo-mózgowych oraz guzach mózgu. Psychospołeczne aspekty rehabilitacji osób z dysfunkcjami mózgowymi.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): rolę psychologii w sytuacji choroby, kalectwa oraz problemach ze zdrowiem psychicznym.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; przestrzegania i stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej oraz zasad profesjonalizmu zawodowego; okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

9.3. Physiology and pathology of food intake

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu przyjmowania pokarmu w stanach fizjologii i patologii, poznanie fizjologicznych mechanizmów odpowiedzialnych za utrzymywanie homeostazy energetycznej organizmu, w tym neurohormonalnej regulacji przyjmowania pokarmu, celem uzyskania bardziej efektywnego procesu diagnostyczno-terapeutycznego.

Treści merytoryczne: biologiczne mechanizmy kontroli przyjmowania pokarmu. Charakterystyka centralnych i obwodowych (neurohormonalnych) regulatorów łaknienia: wydzielane przez adipocyty – leptyna, rezystyna i wisfatyna, hormony przewodu pokarmowego – pobudzająca apetyt grelina i hamujące spożycie pokarmu cholecystokinina, peptyd glukagonopodobny-1, oksyntomodulina, peptyd PYY₃₋₃₆, a także neuropeptydy zwiększające łaknienie – oreksyna A i B. Głód fizjologiczny vs. głód psychiczny. Zaburzenia w przyjmowaniu, rozdrabnianiu i transportowaniu pokarmów z jamy ustnej do żołądka (dysfagia). Klasyfikacja zaburzeń odżywiania. Zaburzenia wydzielania wewnętrznego, stanu odżywienia i przemiany metabolicznej – czynniki wpływające na powstanie niedożywienia, otyłość i inne rodzaje hiperalimentacji. Zespoły behawioralne związane z zaburzeniami fizjologicznymi i czynnikami fizycznymi – jadłowstręt psychiczny (anorexia nervosa), żarłoczność psychiczna (bulimia nervosa), ortoreksja, alkoreksja (alkoholoreksja). Inne zaburzenia odżywiania. Sygnały metaboliczne i hedonistyczny aspekt jedzenia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe biologiczne mechanizmy kontroli przyjmowania pokarmu; zasady neurohormonalnej regulacji przyjmowania pokarmu; klasyfikację zaburzeń odżywiania; najważniejsze przyczyny powstawania chorób metabolicznych, jak niedożywienie, otyłość i inne rodzaje hiperalimentacji; zaburzenia wydzielania wewnętrznego, stanu odżywienia i przemiany metabolicznej.

Umiejętności (potrafi): wymienić i scharakteryzować centralne i obwodowe regulatory łaknienia; odróżnić symptomy świadczące o głodzie fizjologicznym oraz głodzie psychicznym; zidentyfikować problemy wynikające z zaburzeń wydzielania wewnętrznego, stanu odżywienia i przemiany metabolicznej oraz zastosować odpowiednie podejście żywieniowe; dostosować terapię do określonego zaburzenia odżywiania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania pacjentów/klientów o istotnej roli racjonalnego odżywiania w utrzymaniu optymalnego stanu zdrowia metabolicznego; samodzielnej pracy nad konstruowaniem żywieniowych założeń profilaktycznych oraz terapeutycznych w kontekście zaburzeń odżywiania; zdobywania wiedzy i jej praktycznego zastosowania w poradnictwie dietetycznym; prezentowania postawy konsultanta żywieniowego stale poszerzającego swoją wiedzę i opracowującego pacjentom plan diety w kierunku normalizacji ewentualnych zaburzeń metabolicznych powiązanych z przyjmowaniem pokarmu zgodnie z aktualnymi wynikami badań naukowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

10. Mikrobiologia ogólna i żywności

Cel kształcenia: nabycie wiedzy dotyczącej wielorakiej funkcji drobnoustrojów w świecie żywym, podstawowych interakcji występujących na pograniczu makro- i mikroorganizm.

Treści merytoryczne: cel nauczania mikrobiologii, miejsce drobnoustrojów w przyrodzie. Morfologia bakterii i grzybów. Klasyfikacja drobnoustrojów. Podstawowe grupy bakterii Gram-dodatnich i Gram-ujemnych. Grzyby - drożdże, pleśnie. Budowa, morfologia i skład chemiczny drobnoustrojów. Fizjologia drobnoustrojów. Wzrost i rozmnażanie bakterii, budowa i morfologia drobnoustrojów. Podłoża i metody hodowli drobnoustrojów. Klasyczne i nowoczesne metody analizy żywności. Elementy kontroli stanu higieniczno sanitarnego w zakładach żywienia zbiorowego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawy z zakresu metabolizmu i fizjologii drobnoustrojów; podstawowe terminy związane z inaktywacją drobnoustrojów w zakresie mikrobiologii żywności; rolę i znaczenie środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej oraz jego zagrożenia przy produkcji żywności.

Umiejętności (potrafi): dobierać źródła i właściwie je wykorzystywać; analizować wpływ czynników środowiskowych na jakość mikrobiologiczną surowców i produktów spożywczych; planować i wykonywać proste eksperymenty i zadania, wykorzystując metody analityczne i eksperymentalne oraz interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy w grupie; uświadamiania sobie ryzyka i oceniania skutków wykonywanej pracy.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

11. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością

Cel kształcenia: nabycie wiedzy dotyczącej mechanizmów działania leków, efektów niepożądanych, toksycznych oraz umiejętności przewidywania interakcji leków z żywnością, które mogą pojawić się w trakcie farmakoterapii.

Treści merytoryczne: elementy farmakologii ogólnej. Wstęp do farmakoterapii układu nerwowego. Wstęp do farmakoterapii układu pokarmowego. Wybrane interakcje leków z żywnością. Wybrane zagadnienia z antybiotykoterapii. Farmakoterapia zespołu polimetabolicznego (wybrane zagadnienia z farmakoterapii chorób układu krążenia, układu hormonalnego). Farmakokinetyka. Interakcje leków, interakcje leków i ich kliniczne następstwa. Działania niepożądane, interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania. Składniki pokarmowe zwiększające i zmniejszające wchłanianie, działanie synergistyczne składników żywności. Wpływ leków na wchłanianie składników pokarmowych i stan odżywienia. Przykłady najczęstszych interakcji pomiędzy lekami a żywnością. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem. Podstawy farmakologii wieku rozwojowego. Interakcje leków hormonalnych z żywnością. Wpływ żywności na proces biotransformacji leku. Farmakoterapia przewodu pokarmowego. Metody oceny narażenia na wystąpienie interakcji pomiędzy lekami a składnikami żywności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): ogólne mechanizmy działania leków; działania niepożądane i toksyczne najważniejszych, interakcje z żywnością, które mogą pojawić się w trakcie farmakoterapii.

Umiejętności (potrafi): rozpoznawać interakcje między składnikami diety a stosowanymi przez pacjenta lekami; zmodyfikować dietę pacjenta uwzględniając możliwość interakcji leków z produktami spożywczymi.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy z personelem medycznym w zakresie terapii żywieniowej.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

12. Kliniczny zarys chorób (choroby wewnętrzne) część 1

Cel kształcenia: nabycie wiedzy dotyczącej objawów, metod diagnostycznych i leczniczych w chorobach wewnętrznych oraz umiejętności przeprowadzania wywiadu klinicznego z elementami badania przedmiotowego; interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych.

Treści merytoryczne: pojęcie zdrowia i choroby, zapalenia i zakażenia, podstawowa terminologia medyczna. Choroby: cywilizacyjne, układu sercowo-naczyniowego, wydzielania wewnętrznego, (cukrzyca), przewodu pokarmowego, nerek i dróg moczowych, zakaźne i pasożytnicze, układu krwiotwórczego, układu oddechowego, nowotworowe, choroby neurologiczne. Wywiad chorobowy i badanie przedmiotowe, diagnostyczne: laboratoryjne, mikrobiologiczne, testy czynnościowe, endoskopowe i obrazowe. Wpływ chorób na stan odżywienia. Wpływ niedożywienia na przebieg chorób.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe terminy z dziedziny nauk medycznych; choroby żywieniowo-zależne; wpływ chorób na stan odżywienia człowieka oraz wpływ patologii stanu odżywienia na przebieg chorób; przyczyny, objawy, wyniki badań dodatkowych oraz zasady leczenia podstawowych jednostek chorobowych, szczególnie chorób cywilizacyjnych.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzać wywiad lekarski; przeprowadzać badanie przedmiotowe na poziomie podstawowym (ze szczególnym uwzględnieniem badania antropometrycznego); oceniać stan odżywienia pacjenta; rozpoznawać podstawowe jednostki chorobowe na podstawie wywiadu, elementów badania przedmiotowego oraz wyników podstawowych badań dodatkowych; proponować leczenie żywieniowe.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania otwartości na potrzeby pacjenta, szczególnie pacjenta „trudnego”; wykazywania odpowiedzialności za zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

13. Choroby wieku dziecięcego

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat chorób wieku rozwojowego oraz umiejętności identyfikacji problemy zdrowotnych i żywieniowych występujących u dzieci; podejmowania działań w zakresie profilaktyki i opieki.

Treści merytoryczne: rozwój w okresie prenatalnym i postnatalnym dziecka. Rozwój fizyczny i psychomotoryczny z uwzględnieniem fizjologii i patologii noworodka. Zapoznanie się z systemem opieki nad noworodkiem w Polsce (w tym stopnie referencyjne szpitali oraz zakres ich obowiązków). Podstawowe pojęcia dotyczące noworodka. Wybrane choroby przewodu pokarmowego i bóle brzucha. ZUM. Infekcje OUN. Choroby układu oddechowego. Zaburzenia przemiany węglowodanów. Aktualne wytyczne odnośnie do postępowania z noworodkiem w sytuacji zagrożenia zachorowaniem SARS – CoV – 2. Wskazania i przeciwwskazania do szczepień, NOP. Zasady żywienia dziecka zdrowego z uwzględnieniem noworodka przedwcześnie urodzonego. Zasady rozszerzania diety. Wskazania i przeciwwskazania do karmienia piersią oraz pokarmem kobiecym/matki. Zasady użycia dodatkowych akcesoriów: laktatory, smoczki, itd. Wskaźniki oceny właściwego żywienia – przyrosty masy ciała, itd. Problemy żywienia w chorobach wieku dziecięcego. Zasady żywienia dojelitowe i pozajelitowe z uwzględnieniem suplementacji. Czynnościowe zaburzenia układu pokarmowego (FIDG – Functional gastrointestinal disorder). Bilanse zdrowia dziecka. Badanie podmiotowe w pediatrii, siatki centylowe i ich zastosowanie w pediatrii, ocena rozwoju somatycznego i psychomotorycznego u dzieci, symptomatologia wybranych chorób układu pokarmowego i moczowego, niedokrwistość, żywienie dzieci małych, żywienie w alergii. Nietolerancja glutenu i laktozy. Ostre stany w diabetologii. Żółtaczkę.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady żywienia dzieci zdrowych i chorych w różnym wieku, w szczególności dzieci z alergiami pokarmowymi i zespołami metabolicznymi oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.

Umiejętności (potrafi): identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne dzieci; podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki w odniesieniu do chorób zakaźnych, niezakaźnych o znaczeniu społecznym oraz uzależnień.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

14. Diagnostyka laboratoryjna

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej; zrozumienie zależności pomiędzy fizjologią organizmu a metodami diagnozowania stanu tej fizjologii oraz umiejętności interpretacji podstawowych wyników badań laboratoryjnych.

Treści merytoryczne: rola diagnostyki laboratoryjnej w systemie ochrony zdrowia. Wpływ zmienności przedanalizycznej na wyniki badań laboratoryjnych. Odrębności diagnostyczne w pediatrii i geriatrici. Laboratoryjna ocena stanu odżywienia. Interpretacja wyników badań w dietetyce. Odzwierciedlenie niedoborów żywieniowych w wynikach badań laboratoryjnych. Wybrane składniki diety oraz styl życia i ich wpływ na stan zdrowia oraz badania laboratoryjne. Różnicowanie niedokrwistości niedoborowych na podstawie wyników badań laboratoryjnych (wykonanie morfologii krwi obwodowej oraz oznaczanie stężenia żelaza, witaminy B₁₂, kwasu foliowego). Wpływ diety na wyniki laboratoryjne badania moczu (badanie ogólne moczu). Wpływ diety na gospodarkę lipidową i węglowodanową organizmu (oznaczanie stężenia cholesterolu, trójglicerydów, glukozy we krwi). Wpływ diety na gospodarkę wodno-mineralną i kwasowo-zasadową organizmu (oznaczanie stężenia sodu, potasu, magnezu, wapnia i fosforu oraz parametrów RKZ we krwi). Wpływ diety na hemostazę organizmu (oznaczanie INR, PT, APTT, D-Dimerów).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe badania laboratoryjne i ich interpretację; biochemiczne i fizjologiczne mechanizmy funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu; wybrane testy i metody stanu odżywienia organizm człowieka.

Umiejętności (potrafi): ocenić stan odżywienia pacjenta i rozpoznać stany zagrożenia życia; wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych i laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia i stanu odżywienia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

15. Alergie pokarmowe i skórne z uwzględnieniem podstaw immunologii

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat chorób skóry na tle alergii pokarmowej, w których przebiegu i leczeniu dieta odgrywa istotne znaczenie oraz umiejętności identyfikacji czynników pokarmowych zaostrzających objawy chorób skórnych.

Treści merytoryczne: ogólne spojrzenie na dermatologię jako dziedzinę medycyny integralnie związana z zaburzeniami ogólnoustrojowymi. Dieta w chorobach alergicznych skóry: pokrzywce i obrzęku Quincke'ego, wyprysku i atopowym zapaleniu skóry. Podstawowe wiadomości o łuszczycy i roli diety. Dieta w chorobach pęcherzowych. Dieta w chorobach łojotokowych skóry. Zapoznanie się z podstawowymi jednostkami schorzeń dermatologicznych. Zebranie wywiadu z pacjentem pod kontem modelu żywienia. Umiejętność identyfikacji czynnika pokarmowego potencjalnie wywołującego lub zaostrzającego objawy choroby. Opracowanie przykładowych jadłospisów w określonych jednostkach chorobowych. Dieta w chorobach metabolicznych z objawami skórnymi. Czy dieta ma wpływ w leczeniu trądziku zwykłego i trądziku różowatego-dyskusja. Wpływ diety na starzenie się skóry. Dieta aspirynowa, dieta beznikłowa i inne przykładowe jadłospisy diet eliminacyjnych. Wybrane choroby skóry, w których dieta ma znaczenie podstawowe w postępowaniu terapeutycznym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe schorzenia skórne i zasady postępowania dietetycznego wspomagającego ich leczenie; dietetyczne czynniki zaostrzające objawy choroby.

Umiejętności (potrafi): identyfikować czynniki pokarmowe zaostrzające objawy chorób skórnych; dobrać postępowanie dietetyczne do problemów skórnych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; doskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

16. Choroby z interwencją chirurgiczną

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu chorób przewodu pokarmowego wymagających interwencji chirurgicznej oraz podstawowych umiejętności w zakresie leczenia żywieniowego w chirurgii.

Treści merytoryczne: organizacja pracy w klinikach chirurgicznych i bloku operacyjnym. Sala opatrunkowa. Zasady stosowania aseptyki i antyseptyki. Krwawienia i krwotoki zewnętrzne oraz wewnętrzne w chirurgii. Pierwsza pomoc diagnostyka i leczenie. Rola dietetyka w pracy oddziału chirurgicznego. Leczenie żywieniowe chorych operowanych z uwzględnieniem żywienia pozajelitowego. Nowotwory górnego odcinka przewodu pokarmowego leczone chirurgicznie (przełyk, wątroba, trzustka, żołądek). Nowotwory dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Stomia. Choroby zapalne jelit. Ostre schorzenia jamy brzusznej. Chirurgiczne choroby żywieniowo-zależne (powikłania choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy). Ostre zapalenie trzustki. Chirurgiczne leczenie otyłości. Urazy i wpływ urazów na organizm. Krwawienia i krwotoki zewnętrzne. Rodzaje ran i pierwsza pomoc. Miażdżyca i jej następstwa. Odrębności przebiegu, diagnostyki i leczenia schorzeń chirurgicznych u dzieci ze szczególnym uwzględnieniem chorób żywieniowo-zależnych i zabiegów resekcyjnych przewodu pokarmowego. Rak piersi i nowotwory przewodu pokarmowego. Prezentacja chorych chirurgicznych leczonych w klinice ze szczególnym uwzględnieniem chorób żywieniowo-zależnych i zabiegów resekcyjnych. Chorzy niedożywieni. Badanie podmiotowe chorych (wywiad żywieniowy), udział w rozdzielaniu posiłków w klinice i ich ocena pod względem jakościowo-ilościowym. Higiena szpitalna, mycie rąk. Praktyczne zastosowanie zasad aseptyki i antyseptyki w oddziałach zabiegowych. Przydział chorego do pisemnego opracowania pod względem żywieniowym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę; choroby związane z nieprawidłową dietą, w tym z zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej, fizjologii wysiłku fizycznego oraz będące skutkami ubocznymi działań i zabiegów medycznych i niemiedycznych; zasady żywienia dzieci zdrowych i chorych w różnym wieku, w szczególności dzieci z alergiami pokarmowymi i zespołami metabolicznymi oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią; wpływ składników pokarmowych i żywienia w rozwoju chorób żywieniowo-zależnych; zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, urazem lub inną formą.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej; udzielać porad pacjentowi przy wykorzystaniu środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; korzystać z piśmiennictwa zawodowego; pracować w zespole wielodyscyplinarnym; udzielić porady dietetycznej; opracować i przygotować posiłki w ramach cateringu i zespołu terapeutycznego, także w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem; prowadzić dokumentację w instytucjach odpowiedzialnych za ochronę i promocję zdrowia z uwzględnieniem roli administracji w realizacji zadań polityki zdrowotnej na szczeblu lokalnym; identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne pacjentów z wybranych grup społecznych (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni, ludzie w podeszłym wieku); oceniać stan odżywienia

pacjenta i rozpoznawać stany zagrożenia życia; ułożyć prawidłową dietę dla różnych grup wiekowych oraz chorych z grupy chorób społecznych oraz monitorować postępy w leczeniu; rozpoznawać choroby żywieniowo-zależne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do innych ekspertów; okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku; krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki; promowania zachowań prozdrowotnych, w szczególności zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

17. Onkologia

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu najczęstszych chorób nowotworowych, sposobów ich leczenia w tym leczenia żywieniowego dojelitowego jak i pozajelitowego oraz w chemoprewencji nowotworów. Przygotowanie do poradnictwa dietetycznego w chorobach onkologicznych, chemoprewencji nowotworów i edukacji żywieniowej.

Treści merytoryczne: etiologia i epidemiologia nowotworów. Badania przesiewowe. Specyfika leczenia onkologicznego. Prewencja choroby nowotworowej. Wyniszczenie nowotworowe. Zespół zmęczenia. Opieka paliatywna. Leczenie bólu. Leczenie żywieniowe w wyniszczeniu nowotworowym i w zespole zmęczenia. Opis przypadków. Wpływ choroby nowotworowej i jej leczenia na stan odżywienia pacjentów. Podstawy żywienia w onkologii. Podstawy radioterapii. Podstawy chemioterapii, immunoterapii, hormonoterapii.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę; wybrane testy i metody oceny stanu odżywienia organizmu człowieka; zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, urazem lub inną formą; główne problemy zdrowotne w zakresie chorób zakaźnych i niezakaźnych o znaczeniu społecznym; zasady racjonalnego żywienia oraz konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego odżywiania, w szczególności stosowania niebilansowanej diety, długotrwałego głodowania czy objadania się; podstawowe odmienności w żywieniu pacjentów onkologicznych i osób wyniszczonych nowotworowo oraz pacjentów geriatrycznych.

Umiejętności (potrafi): ocenić narażenia człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka; podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki w odniesieniu do chorób zakaźnych, niezakaźnych o znaczeniu społecznym oraz uzależnień; ocenić stan odżywienia pacjenta i rozpoznać stany zagrożenia życia; dokonać analizy przydatności zebranych danych dla ustalenia struktury i wielkości potrzeb zdrowotnych określonej grupy społecznej; ułożyć prawidłową dietę dla różnych grup wiekowych oraz osób chorych, a także monitorować postępy w leczeniu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania i stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego; krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki; okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku; identyfikowania i rozwiązywania problemów związanych z wykonaniem zawodu.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

18. Kliniczny zarys chorób (choroby wewnętrzne) część 2

Cel kształcenia: nabycie wiedzy w zakresie objawów, metod diagnostycznych oraz leczniczych w podstawowych chorobach wewnętrznych oraz umiejętności przeprowadzania wywiadu klinicznego, elementów badania przedmiotowego oraz interpretacji wyników podstawowych badań klinicznych dla celów leczenia żywieniowego.

Treści merytoryczne: przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli. Nowotwory płuc. Wady wrodzone i nabyte serca. Niewydolność serca – przyczyny i leczenie. Ostre i przewlekłe powikłania cukrzycy.

Badanie podmiotowe, przedmiotowe i badanie diagnostyczne w chorobach układu oddechowego. Badanie podmiotowe, przedmiotowe i badanie diagnostyczne w chorobach układu krążenia. Badania i testy diagnostyczne w chorobach układu endokrynnego. Najczęstsze choroby przewodu pokarmowego (choroba wrzodowa, ostre i przewlekłe zapalenie trzustki, zapalenia wątroby i jelit). Najczęstsze choroby występujące w ciąży.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe terminy z dziedziny nauk medycznych; choroby żywieniowo-zależne; wpływ chorób na stan odżywienia człowieka oraz wpływ patologii stanu odżywienia na przebieg chorób; przyczyny, objawy, wyniki badań dodatkowych oraz zasady leczenia podstawowych jednostek chorobowych, szczególnie chorób cywilizacyjnych.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad lekarski; przeprowadzić badanie przedmiotowe na poziomie podstawowym (ze szczególnym uwzględnieniem badania antropometrycznego); ocenić stan odżywienia pacjenta; rozpoznać podstawowe jednostki chorobowe na podstawie wywiadu, elementów badania przedmiotowego oraz wyników podstawowych badań dodatkowych; zaproponować leczenie żywieniowe.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania otwartości na potrzeby pacjenta, szczególnie pacjenta „trudnego”; wykazywania odpowiedzialności za zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby dokształcania i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

19. Prawo w ochronie zdrowia

Cel kształcenia: zapoznanie z podstawami prawnymi wykonywania zawodu dietetyka w podmiotach leczniczych i innych placówkach ochrony zdrowia.

Treści merytoryczne: system prawa. Podstawy prawa cywilnego i prawa karnego oraz odpowiedzialność karna i cywilna w zawodach medycznych. Karta praw człowieka i karta praw dziecka. Podstawy bioetyki. Elementy prawa pracy zbiorczo. Zakres obowiązków i uprawnień dietetyka. Uzyskiwanie kwalifikacji zawodowych. Kontrakty na usługi medyczne w zakresie dietetyki. Organizacja samorządowych struktur w zawodach medycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wymogi prawne wykonywania zawodu dietetyka.

Umiejętności (potrafi): wykorzystywać przepisy prawne w działalności zawodowej dietetyka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania świadomych działań zawodowych w oparciu o obowiązujące regulacje prawne.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

20. Etyka

Cel kształcenia: zapoznanie i przybliżenie istoty etyki, wskazanie na fundamentalne cechy postępowania i oceny moralnej, zapoznanie z różnymi stanowiskami uzasadniania w etyce, nabycie sprawności w korzystaniu z umiejętności intelektualnych i moralnych w pracy dietetyka.

Treści merytoryczne: etyka jako dyscyplina filozoficzna: przedmiot etyki, definicja etyki, etyka a moralność, etyka zawodowa. Rola i znaczenie postaw etycznych w pracy dietetyka: paternalizm, partnerstwo, autonomia pacjenta. Zasady dobrej praktyki dietetyka: zasada kompetencji, zasada życzliwości i czynienia dobra, zasada rzetelności, zasada taktu i delikatności. Rola sumienia w pracy dietetyka: sumienie jako kategoria moralna, klauzula sumienia, zagrożenie sumienia w pracy dietetyka. Odpowiedzialność w pracy dietetyka: odpowiedzialność jako cnota moralna, wymiary odpowiedzialności w pracy dietetyka, odpowiedzialność a konflikt wartości. Postawa etyczna wobec patologii: protesty w służbie zdrowia, komercjalizacji dietetyki, korupcja w służbie zdrowia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): istotę etyki, cechy postępowania i oceny moralnej, stanowiska w etyce.

Umiejętności (potrafi): korzystać z umiejętności intelektualnych i moralnych w pracy dietetyka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania postaw etycznych podczas wykonywania zawodu.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

III. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH

1. Organizacja pracy

Cel kształcenia: zapoznanie z zasadami organizacji pracy oraz z wymogami higieniczno-sanitarnym w zakładach żywienia poprzez wykształcenie umiejętności organizacji oraz oceny pracy na poszczególnych stanowiskach.

Treści merytoryczne: podziały i klasyfikacje zakładów żywienia. Podstawy organizacji pracy i prawna ochrona pracy. Podstawowe regulacje prawne dotyczące produkcji żywności oraz wprowadzania jej do obrotu. Organy kontrolne. Zasady bezpieczeństwa pracy oraz przepisy i wymagania przeciwpożarowe. Wymogi higieniczno-sanitarne w zakładach żywienia, woda jako składnik żywności i produkcji. Rodzaje dokumentacji w żywieniu ludzi. Ocena funkcjonalności zakładów i działów żywienia. Typy oraz rodzaje umów, dokumentacja pracownicza. Schematy zakładów żywienia - dyskusja panelowa. Organizacja stanowisk oceny i przyjęcia surowców. Organizacja oraz warunki przechowywania oraz składowania magazynowego. Organizacja stanowisk obróbki wstępnej warzyw i jaj. Wyliczanie niezbędnej powierzchni oraz sprzętu. Organizacja stanowisk obróbki mięsa drobiu i ryb. Wyliczanie niezbędnej powierzchni oraz sprzętu. Podział metod, cele oraz organizacja stanowisk obróbki wstępnej czystej. Organizacja stanowisk obróbki termicznej. Metody wydawania i przechowywania potraw i posiłków. Organizacja zaplecza socjalnego pracowników. Rodzaje dokumentacji w żywieniu ludzi. Poznanie i wypełnianie dokumentów Programy komputerowe w planowaniu żywienia. Ocena funkcjonalności zakładów żywienia oraz środków transportu w oparciu o dokumentację i arkusze.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): klasyfikacje i podział zakładów żywienia.

Umiejętności (potrafi): zorganizować stanowiska pracy w zakładzie żywienia i ocenić ich funkcjonalność.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): pracy w grupie, umiejętnie dokonując podziału pracy w zespole.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

2. Podstawy towaroznawstwa żywności

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu podstawowych aktów prawnych obowiązujących w produkcji, obrocie i ocenie żywności; wiedzy na temat wybranych grup artykułów spożywczych, preparatów żywieniowych, potraw i gotowych posiłków oraz umiejętności oceny produktów spożywczych i oceny towaroznawczej w łańcuchu żywnościowym.

Treści merytoryczne: definicje, podziały i klasyfikacje produktów spożywczych; kodowanie; wartość użytkowa; jakość. Podstawowe regulacje prawne dotyczące kontroli jakości żywności; znakowanie żywności, normalizacja oraz rodzaje norm. Analiza organoleptyczna w towaroznawczej ocenie żywności: fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej. Testy wrażliwości oraz metody oceny. Charakterystyka produktów spożywczych według podziału 12 grupowego. Podział produktów w grupach, skład chemiczny i wartość odżywcza artykułów wynikająca ze sposobu otrzymywania, jakość i trwałość. Określanie przyczyn obniżonej jakości produktów spożywczych. Żywność utrwalana: metody stosowane w przemyśle spożywczym, sposoby przechowywania żywności. Żywność wygodna i funkcjonalna; charakterystyka żywności mrożonej. Zmiany jakości podczas przechowywania. Dietetyczne preparaty dla niemowląt. Dodatki do żywności, przyprawy. W laboratorium dokonywana jest ocena wybranych grup produktów spożywczych m.in. : Ocena towaroznawcza mleka, śmietany i napojów mlecznych; serów i twarogów i tłuszczów jadalnych. Ocena towaroznawcza ryb i przetworów rybnych, mięsa i przetworów mięsnych. Ocena towaroznawcza produktów zbożowych (mąki, kasze, makarony).

Ocena towaroznawcza pieczywa. Ocena towaroznawcza owoców i warzyw oraz przetworów owocowo-warzywnych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe regulacje prawne dotyczące kontroli jakości żywności; znakowanie, normalizacje oraz rodzaje norm, cech sensorycznych; skład chemiczny i wartość odżywczą surowców i wyrobów gotowych wynikającą ze sposobu otrzymywania.

Umiejętności (potrafi): stosować fachową terminologię; dobrać odpowiednie metody oceny; analizować skład chemiczny żywności; oceniać jakość oraz skład chemiczny i wartość odżywczą surowców i wyrobów gotowych; określać przyczyny obniżonej jakości produktów spożywczych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): pracy w grupie, umiejętnie dokonując podziału pracy w zespole; sporządzania raportów z badań i kierowania pism informujących odpowiednie instytucje rządowe i samorządowe.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

3. Podstawy żywienia człowieka

Cel kształcenia: nabycie wiedzy o zasadach racjonalnego żywienia człowieka, wartości odżywczej i energetycznej żywności oraz umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, młodzieży i dorosłych.

Treści merytoryczne: nauka o żywieniu człowieka. Wartość odżywcza żywności. Wydatki energetyczne organizmu człowieka i wartość energetyczna pożywienia. Normy żywienia i modelowe racje pokarmowe. Rola węglowodanów w organizmie człowieka. Rola białek w organizmie człowieka. Rola tłuszczów w organizmie człowieka. Rola wody w organizmie człowieka. Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Rola witamin w organizmie człowieka. Rola składników mineralnych w organizmie człowieka. Zasady racjonalnego odżywiania. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Wydatki energetyczne organizmu i wartość energetyczna pożywienia. Wartość odżywcza żywności pochodzenia roślinnego. Wartość odżywcza żywności pochodzenia zwierzęcego. Gospodarka wodno-elektrolitowa i równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Ocena stanu odżywienia dorosłych i zaburzeń bilansu energetycznego. Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży. Zasady racjonalnego odżywiania. Ocena sposobu żywienia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): składniki pokarmowe w organizmie człowieka i skutki ich niedoborów lub nadmiarów; zasady racjonalnego odżywiania i skutki błędów w odżywianiu; podstawowe metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.

Umiejętności (potrafi): wyznaczyć rekomendowane spożycie energii i podstawowych składników pokarmowych; prostymi metodami ocenić sposób żywienia; wskazywać błędy w odżywianiu i przewidywać ich skutki dla zdrowia; układać prawidłowy jadłospis dla osoby dorosłej; oceniać metodami antropometrycznymi stan odżywienia osoby dorosłej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania wpływu żywności i żywienia na stan i funkcjonowanie organizmu człowieka; organizowania podziału pracy w zespole, współpracy z kolegami z zespołu przy sporządzaniu sprawozdania i świadomego oceniania wkładu własnej pracy.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

4. Analiza i ocena jakości żywności

Cel kształcenia: nabycie wiedzy nt. fizykochemicznych właściwości składników żywności wykorzystywanych w metodach ich oznaczania jakościowego i ilościowego, podstawowych oraz instrumentalnych metod stosowanych w analizie żywności oraz podstawowych umiejętności obsługi standardowej aparatury i urządzeń wykorzystywanych w analizie i ocenie jakości żywności.

Treści merytoryczne: pojęcie jakości. Cele i zadania analizy żywności. Metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności. Kryteria wyboru i oceny metody analitycznej. Rodzaje błędów analiz i sposoby ich likwidacji. Zasady pobierania i przygotowania próbek do badań analitycznych. Rodzaje próbek (definicje), liczebność próbek. Sposoby przygotowania średniej próbki laboratoryjnej. Etapy

procesu analitycznego. Metody pomiaru gęstości surowców i produktów spożywczych. Kwasowość produktów spożywczych i metody jej wyznaczenia. Woda i sucha masa w produktach spożywczych i metody oznaczania. Cukrowce w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Lipidy w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Metody oceny jakości tłuszczu. Oznaczanie charakterystycznych liczb tłuszczowych. Białka w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Składniki mineralne w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Witaminy w produktach spożywczych i sposoby ich oznaczania. Oznaczanie zawartości cukrowców w żywności. Oznaczanie zawartości białek w produktach spożywczych. Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych i izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych w produktach spożywczych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): właściwości fizykochemiczne podstawowych składników żywnościowych występujących w surowcach i produktach spożywczych (białek, lipidów, cukrowców, składników mineralnych, witamin) umożliwiających ich ilościową i jakościową analizę; podstawowe techniki analityczne wykorzystywane do ilościowej i jakościowej analizy składu surowców i produktów spożywczych oraz instrumentalne metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności.

Umiejętności (potrafi): obsługiwać standardową aparaturę pomiarową i urządzenia stosowane w analizie i ocenie jakości żywności; zaplanować i przeprowadzić pod kierunkiem opiekuna proste doświadczenia, ich analizę matematyczną i statystyczną; sporządzić sprawozdanie oraz sformułować poprawne wnioski.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy z kolegami z zespołu badawczego przy podziale pracy na stanowisku badawczym świadomie oceniając wkład własnej pracy.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

5. Ogólna technologia żywności

Cel kształcenia: przekazanie ogólnej wiedzy z zakresu produkcji i utrwalania żywności ze szczególnym uwzględnieniem wpływu na właściwości, bezpieczeństwo i jakość żywności oraz umiejętności praktycznych niezbędnych w pracy w laboratorium technologii żywności.

Treści merytoryczne: podstawowe pojęcia dotyczące technologii żywności. Sytuacja żywnościowa świata. Uwarunkowania produkcji żywności. Biotechnologia w produkcji żywności. Procesy technologiczne a jakość żywności. Charakterystyka i technologiczne znaczenie dodatków w produkcji żywności. Żywność funkcjonalna - podstawowe rodzaje, definicje, przykłady. Metody utrwalania żywności. Opakowania żywności- aspekty technologiczne, ekologiczne, aktualne trendy w opakowalnictwie artykułów spożywczych. Zajęcia wprowadzające - przekazanie studentom szczegółowych informacji dotyczących zasad realizacji i warunków zaliczenia przedmiotu, zasady BHP. Procesy termiczne w przemyśle spożywczym. Ekstrakcja w przemyśle spożywczym. Dehydratacja w przemyśle spożywczym. Hydroliza w przemyśle spożywczym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe informacje z zakresu produkcji i utrwalania żywności; procesy sprzyjające minimalizacji niekorzystnych oddziaływań na jakość żywności.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzać analizy laboratoryjne z zakresu ogólnej technologii żywności i opracować sprawozdanie; analizować i interpretować uzyskane w czasie wykonywania ćwiczenia wyniki badań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): pracy w zespole przy stanowisku badawczym, wykazywania zdolności do samodzielnego i odpowiedzialnego wykonywania powierzonych zadań; dbania o porządek na stanowisku pracy i działania zgodnie z zasadami BHP.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

6. Podstawy technologii gastronomicznej

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat początków gastronomii, funkcjonowania zakładu gastronomicznego, procesu technologicznego produkcji potraw oraz podstawowych umiejętności sporządzania potraw i obsługi urządzeń gastronomicznych, interpretacji wyników pomiarów i ocen oraz wyprowadzania wniosków.

Treści merytoryczne: początki gastronomii. Proces produkcji potraw. Charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, ich wartości odżywczej oraz przydatności w gastronomii. Obróbka wstępna surowców. Cele i metody obróbki cieplnej w technologii gastronomicznej. Zmiany zachodzące w surowcach pod wpływem obróbki cieplnej (wydajność, zmiana wartości odżywczej, kształtowanie smakowości, barwy, konsystencji). Właściwości funkcjonalne jaj i skrobi, czynniki wpływające na te właściwości oraz ich wykorzystanie w produkcji potraw. Rozszerzenie wiedzy z zakresu technologii gastronomicznej nt. przypraw, ich właściwości i wykorzystania w kuchni, wybranych surowców i produktów spożywczych w tym regionalnych i tradycyjnych (szparagi, warzywa kapustne, warzywa i owoce mało znane, oscypek, miody pitne i pizza jako produkty regionalne), stylów kulinarnych fast food i slow food. Właściwości funkcjonalne jaj i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej. Zmiany barwy surowców podczas przygotowywania potraw i sposoby zapobiegania tym zmianom. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Przyprawy, ich właściwości i wpływ na jakość potraw. Technologia sporządzania ciast.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): surowce stosowane w technologii gastronomicznej, ich właściwości funkcjonalne oraz znaczenie w żywieniu człowieka; przebieg procesów technologicznych sporządzania wybranych potraw i ciast; zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego.

Umiejętności (potrafi): wykonać wybrane potrawy i ciasta na podstawie dostępnej receptury, stosować metody analizy sensorycznej do oceny ich jakości; obsługiwać standardowe urządzenia stosowane w gastronomii, dobierać parametry obróbki cieplnej zależnie od postawionego zadania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy z członkami zespołu przy wykonywaniu zadania i sporządzaniu sprawozdania; kreatywnego działania w wykonaniu zadania oraz postępowania zgodnie z obowiązującymi zasadami.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

7. Profilaktyka żywieniowa

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat profilaktyki żywieniowej przewlekłych chorób niezakaźnych, jej celów i zadań oraz umiejętności planowania żywienia i prawidłowego doboru produktów, technik kulinarnych, opracowania zaleceń dla pacjenta w diecie z kontrolowaną zawartością fruktozy, z uwzględnieniem wartości potencjału antyoksydacyjnego wybranych produktów spożywczych oraz w wybranych przewlekłych chorobach niezakaźnych.

Treści merytoryczne: podstawy profilaktyki żywieniowej. Profilaktyka żywieniowa przewlekłych chorób niezakaźnych. Profilaktyka żywieniowa chorób układu krążenia i otyłości. Profilaktyka żywieniowa przewlekłych chorób niezakaźnych. Profilaktyka żywieniowa cukrzycy i zespołu metabolicznego. Profilaktyka żywieniowa chorób nowotworowych. Zapobieganie niedożywieniu i zaburzeniom jedzenia u dzieci i młodzieży. Ćwiczenie umiejętności w zakresie zagadnień: Dieta z kontrolowaną zawartością fruktozy. Potencjał antyoksydacyjny żywności i jego wykorzystanie w planowaniu diety i profilaktyce żywieniowej. Profilaktyka żywieniowa w chorobach układu krążenia. Profilaktyka żywieniowa w otyłości. Profilaktyka żywieniowa w cukrzycy. Profilaktyka żywieniowa zespołu metabolicznego. Profilaktyka żywieniowa w chorobach nowotworowych. Zapobieganie niedożywieniu i zaburzeniom jedzenia u dzieci i młodzieży.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): cele i zadania profilaktyki żywieniowej; zalecenia i cele żywieniowe w profilaktyce chorób układu krążenia, otyłości, cukrzycy, zespołu metabolicznego i chorób nowotworowych; zalecenia i cele żywieniowe w zapobieganiu niedożywienia oraz zaburzeniom jedzenia u dzieci i młodzieży.

Umiejętności (potrafi): planować żywienie z uwzględnieniem potencjału antyoksydacyjnego oraz w diecie z kontrolowaną zawartością fruktozy; planować żywienie oraz dobierać produkty i techniki

kulinarne odpowiednio do założeń profilaktyki wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych; opracować założenia dietetyczne dla pacjenta.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania kreatywności w planowaniu żywienia w profilaktyce żywieniowej przewlekłych chorób niezakaźnych; zorientowania na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie konieczności kształcenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

8. Żywnienie człowieka

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat zaspakajanie podstawowych potrzeb żywieniowych człowieka w kontekście zdrowia oraz umiejętności podejmowania decyzji odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia człowieka.

Treści merytoryczne: zastosowanie norm żywienia w ocenie i planowaniu żywienia. Mechanizmy regulacyjne spożycia pokarmu. Bioenergetyka organizmu człowieka. Tłuszcz i węglowodany w racjach pokarmowych a implikacje zdrowotne. Struktura spożycia żywności. Wzbogacanie żywności i suplementacja. Ocena i zbilansowanie racji pokarmowych. Wegetarianizm a zdrowie człowieka. Żywnienie alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Zastosowanie norm żywienia w ocenie żywienia. Biodostępność składników odżywczych z pożywienia. Tłuszcz w żywności i racjach pokarmowych. Wartość odżywcza pożywienia. Struktura spożycia żywności w Polsce. Wzbogacanie żywności i suplementacja. Wartość odżywcza żywienia alternatywnego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): mechanizmy regulacyjne spożycia pokarmów; rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka oraz skutki ich niedoborów lub nadmiarów; wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą diety; odmiany wegetarianizmu i różnych diet oraz ich wpływ na zdrowie człowieka.

Umiejętności (potrafi): oceniać jakość diety z wykorzystaniem różnych wskaźników jakości diety; oceniać i planować jadłospis zgodnie z normami żywienia; analizować i oceniać strukturę spożycia żywności i składników odżywczych w Polsce.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania kreatywności w doborze produktów spożywczych przy planowaniu jadłospisów; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie konieczności kształcenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

9. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu współczesnej higieny, toksykologii, w tym toksykologii stosowanej i aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz umiejętności analizy opinii naukowych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności i korzystania z międzynarodowych baz danych.

Treści merytoryczne: higiena żywności. Podstawowe pojęcia, definicje, historia społecznych ruchów higienicznych, obowiązujące akty prawne, wymogi higieny. Aktualne cele i zasady higieny środków spożywczych na podstawie aktualnych rozporządzeń WE. Rodzaje zagrożeń żywności, charakterystyka zagrożeń. Dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Zadania toksykologii współczesnej. Toksykologia użytkowa. Badania toksykologiczne z uwzględnieniem różnych poziomów złożoności biologicznej: molekularnego, komórkowego, tkankowego, narządowego, układów fizjologicznych, organizmu. Trucizny w organizmie: zatrucia, fazy biotransformacji, depozycja. Toksykometria. Toksykologia wybranych substancji naturalnych i syntetycznych (metabolity roślinne, biotoksyny, TZO). Rola opinii naukowych EFSA w określeniu działania toksycznego związków występujących w żywności. Wymagania i procedury w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Pierwotne i wtórne zanieczyszczenia żywności. Metale (Pb, Cd, As, Hg, Zn) w surowcach i żywności, toksyczność.

Pozostałości trwałych związków organicznych (TZO) w żywności i ich wpływ na reakcje enzymatyczne. Szacowanie pobrania wybranych TZO z żywnością oraz całodiennej ekspozycji; zastosowanie współczynników toksyczności w określeniu sumarycznej toksyczności złożonych mieszanin. Chemiczne związki celowo dodawane do żywności. Izolacja i oznaczanie wybranych metabolitów roślinnych w żywności; substancje przeciwnyżwiennowe. Higieniczna ocena tworzyw sztucznych, migracja związków z opakowań do żywności, toksyczność komponentów. Zanieczyszczenia żywności pochodzenia biologicznego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia z zakresu higieny i toksykologii, odnosząc je do obowiązujących aktów prawnych; zasady i wymagania prawa żywnościowego; zadania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności i rolę opinii naukowych EFSA w procesie analizy ryzyka; związki przyczynowo-skutkowe między ekspozycją człowieka na określone rodzaje zagrożeń a reakcją organizmu.

Umiejętności (potrafi): zidentyfikować zagrożenia higieniczno-toksykologiczne związane ze zmianami demograficznymi, swobodnym przepływem towarów oraz brakiem jednolitego prawa żywnościowego poza granicami UE; wykonać standardowe oznaczenia wybranych związków chemicznych w materiale biologicznym i zinterpretować wyniki; w oparciu o opinie naukowe EFSA, działając w zespole, ocenić ryzyko dla zdrowia stwarzane przez szkodliwe substancje chemiczne pobrane z żywnością, w tym całkowitą ekspozycję.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podjęcia odpowiedzialności zawodowej za jakość zdrowotną żywności i społecznych implikacji zdrowotnych narażenia na zanieczyszczenia chemiczne.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

10. Podstawy dietetyki

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z podstaw dietetyki w tym na temat podstawowych diet leczniczych i ich zastosowania w leczeniu wybranych stanów chorobowych, planowania dietoterapii, prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.

Treści merytoryczne: cele i zadania żywienia dietetycznego. Rodzaje diet leczniczych. Dieta łatwostrawna. Diety z modyfikacją konsystencji. Dieta z ograniczeniem tłuszczu. Dieta bogatoresztkowa. Dieta bogatobiałkowa. Dieta niskobiałkowa. Dieta ubogoenergetyczna. Żywienie w chorobie nowotworowej. Dieta z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu. Dieta z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Żywienie w dnie moczanowej i kamicy nerkowej. Żywienie w niedowadze i wyniszczeniu. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe. Diety o zmienionej konsystencji. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Żywienie dojelitowe i pozajelitowych. Zaliczenie przedmiotu. Zapoznanie z zasadami planowania podstawowych diet leczniczych. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych, modyfikacja jadłospisu i dostosowanie do potrzeb diety oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta w diecie: łatwostrawnej, bogatoresztkowej, z ograniczeniem tłuszczu, bogatobiałkowej, niskobiałkowej, ubogoenergetycznej, z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych i cholesterolu, z ograniczoną ilością łatwo przyswajalnych węglowodanów, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe diety lecznicze; zastosowanie podstawowych diet leczniczych.

Umiejętności (potrafi): zaplanować dietoterapię i dobrać produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej; opracować zalecenia żywieniowe dla pacjenta.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedniego określenia priorytetów diety leczniczej i wykazywania kreatywności w jej planowaniu; zorientowania na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za zdrowie pacjenta.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

11. Technologia produkcji potraw dietetycznych

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat podstaw surowcowych i technologicznych sporządzania potraw dietetycznych, stosowanych przypraw i metod obróbki cieplnej, kształtowania jakości potraw w procesie ich wytwarzania oraz umiejętności sporządzania potraw i ciast dietetycznych, interpretacji wyników oceny sensorycznej oraz formułowania wniosków.

Treści merytoryczne: podstawy surowcowe i technologiczne sporządzania potraw (zupy, potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb; potrawy półmięsne, jarskie, potrawy z warzyw i owoców; przystawki, desery) i ciast dietetycznych. Przyprawy w technologii potraw dietetycznych. Kształtowanie jakości potraw dietetycznych w procesie ich wytwarzania. Zasady dekorowania i serwowania potraw dietetycznych. Prezentacje multimedialne studentów nt. zasad dekorowania i serwowania potraw. Metody obróbki cieplnej stosowane w produkcji potraw dietetycznych. Technologia sporządzania potraw (zupy, potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb; potrawy półmięsne, jarskie, z owoców i warzyw, przystawki, desery) i ciast w dietach eliminacyjnych. Zasady wytwarzania potraw dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych. Dekorowanie, serwowanie oraz ocena jakości sensorycznej potraw dietetycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): aspekty surowcowe i technologiczne sporządzania potraw dietetycznych oraz ich wpływ na jakość potraw; przebieg technologii sporządzania wybranych potraw i ciast; metody obróbki cieplnej oraz ich wpływ na jakość sensoryczną potraw.

Umiejętności (potrafi): sporządzać wybrane potrawy i ciasta dietetyczne oraz przeprowadzać ocenę ich jakości sensorycznej; opracować i zinterpretować wyniki oceny jakości sensorycznej oraz sformułować wnioski; przygotować prezentację multimedialną na temat zasad serwowania i dekorowania potraw.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): organizowania podziału pracy na stanowisku ćwiczeniowym; przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy; współpracy z kolegami z zespołu podczas realizacji zadań i sporządzania sprawozdań.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

12. Przedmiot do wyboru 3

12.1. Dietoterapia zespołu metabolicznego

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat zespołu metabolicznego oraz umiejętności planowania dietoterapii, i opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta z rozpoznanym zespołem metabolicznym.

Treści merytoryczne: występowanie zespołu metabolicznego. Dietoterapia: zespołu metabolicznego, zaburzeń lipidowych w zespole metabolicznym. Dieta DASH, śródziemnomorska. Prezentacja projektu dietoterapii zespołu metabolicznego na forum grupy – dyskusja i krytyczna ocena. Diagnoza błędów żywieniowych pacjenta z zespołem metabolicznym. Planowanie dietoterapii zespołu metabolicznego. Ocena postępów dietoterapii zespołu metabolicznego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): przyczyny oraz kryteria rozpoznania zespołu metabolicznego; wpływ dietoterapii na stan zdrowia pacjenta z zespołem metabolicznym.

Umiejętności (potrafi): umiejętnie wykorzystać kryteria do rozpoznawania zespołu metabolicznego; opracować założenia diety w zespole metabolicznym dostosowane do indywidualnych potrzeb pacjenta; opracować rekomendacje żywieniowe dla pacjenta oraz monitorować postępy dietoterapii.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zorientowania na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów; dokształcania i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

12.2. Dietoterapia otyłości

Cel kształcenia: nabycie wiedzy nt. otyłości, jej uwarunkowań i kryteriów rozpoznawania, leczenia oraz umiejętności planowania dietoterapii otyłości stosownie do indywidualnej sytuacji pacjenta, monitorowania jej postępów, krytycznej oceny skuteczności różnych diet odchudzających i ich potencjalnych zagrożeń dla zdrowia.

Treści merytoryczne: etiologia otyłości. Kinezyterapia w leczeniu otyłości. Planowanie dietoterapii otyłości. Krytyczna ocena diet odchudzających. Psychoterapia w leczeniu otyłości. Farmakologiczne i chirurgiczne leczenie otyłości. Popularne diety odchudzające. Plan dietoterapii. Ocena wartości odżywczej popularnych diet odchudzających. Analiza wartości odżywczych oraz zalet popularnych diet odchudzających i potencjalnego ryzyka dla zdrowia pacjenta. Prezentacja wyników dotyczących krytycznej analizy popularnych diet odchudzających na forum grupy i dyskusja. Ocena zaburzeń masy ciała pacjenta i wstępny wywiad żywieniowy. Opracowanie założeń i planu diety odchudzającej. Opracowanie rekomendacji dla pacjenta. Monitorowanie zmian masy ciała. Monitorowanie diety i kontrola przestrzegania jej założeń. Identyfikacja trudności w realizacji założeń diety. Opracowanie rekomendacji dla pacjenta. Prezentacja planu diety ubogoenergetycznej i skuteczności dietoterapii na forum grupy – krytyczna ocena sukcesu/porażki i dyskusja.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): przyczyny otyłości i kryteria jej rozpoznawania; zasady planowania dietoterapii otyłości; popularne i niekomercyjne diety odchudzające; niedietetyczne metody leczenia otyłości.

Umiejętności (potrafi): rozpoznawać otyłość z wykorzystaniem metod antropometrycznych; opracować założenia diety odchudzającej stosownie do indywidualnych potrzeb i możliwości pacjenta; opracować rekomendacje żywieniowe dla pacjenta; monitorować postępy diety odchudzającej; analizować i krytycznie oceniać popularne i niekomercyjne diety odchudzające; wyjaśniać pacjentowi zalety i zagrożenia różnych diet odchudzających.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedniego określania priorytetów diety odchudzającej i wykazywania kreatywności w jej planowaniu; zorientowania na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

12.3. Żywnienie w warunkach ekstremalnych

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat przemian metabolicznych podczas wysiłku fizycznego, źródeł energii w wysiłku fizycznym, głównych zaleceń żywieniowych u osób o wysokiej i bardzo wysokiej aktywności fizycznej, bilansie wodnym sportowców, wspomaganie podczas wysiłku fizycznego, zasadach i modelach żywieniowych w różnych strefach klimatycznych i warunkach ekstremalnych oraz umiejętności doboru produktów spożywczych, ich zestawiania w diety dla sportowców.

Treści merytoryczne: biochemia organizmu w warunkach ekstremalnego wysiłku fizycznego. Podstawy i wymogi żywieniowe podczas wysiłku fizycznego. Węglowodany w diecie oraz zaburzenia gospodarki węglowodanowej podczas wysiłku fizycznego i uprawiania sportu. Zapotrzebowanie na białko i tłuszcze a wysiłek fizyczny. Witaminy i składniki mineralne a wysiłek fizyczny. Uzupełnianie płynów. Wspomaganie dozwolone i niedozwolone a wysiłek fizyczny. Zasady żywienia w różnych strefach klimatycznych i warunkach ekstremalnych. Termoregulacja a wysiłek fizyczny. Układ pokarmowy a wysiłek fizyczny. Wpływ wysiłku fizycznego na układ wydzielania wewnętrznego. Układ krążenia a wysiłek fizyczny. Niedozwolone wspomaganie w wysiłku fizycznym. Charakterystyka różnych diet w dyscyplinach sportowych. Wysiłek fizyczny a równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Planowanie aktywności fizycznej dla osoby zdrowej (sportowiec zawodowy lub osoba trenująca amatorsko) lub z zaburzeniami zdrowia (np. otyłość). Opracowanie strategii żywieniowych związanych ze zwiększeniem masy mięśniowej i/lub redukcja masy ciała. Przygotowanie planu żywieniowego z uwzględnieniem podaży makroskładników, witamin, związków mineralnych, płynów. Opracowanie strategii żywieniowej w okresie

powysiłkowym. Adaptacja planu żywieniowego do treningu w niskich/wysokich temperaturach. Planowanie aktywności fizycznej i plan żywieniowy dla młodego sportowca.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): biochemię ekstremalnego wysiłku fizycznego oraz zasady bilansowania płynów i składników pokarmowych (węglowodany, białka, tłuszcze, składniki mineralne, witaminy) w dietach przedstawicieli ekstremalnych wysiłków fizycznych; zasady żywienia w różnych strefach klimatycznych; zasady racjonalnego żywienia osób o ekstremalnym stopniu aktywności fizycznej do układania i planowania ich jadłospisów oraz wpływ wysiłku fizycznego na funkcjonowanie organizmu.

Umiejętności (potrafi): dokonać doboru produktów żywnościowych w dietach dla osób o wysokiej lub bardzo wysokiej aktywności fizycznej oraz funkcjonujących w różnych strefach klimatycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): do krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w celu zapewnienia odpowiedniej jakości życia i poszanowania środowiska.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

13.Przedmiot do wyboru 4, 5, 6

13.1. Podstawy chorób dietozależnych

Cel kształcenia: nabycie wiedzy dotyczącej objawów, metod diagnostycznych oraz leczniczych podstawowych jednostek chorobowych żywieniowo-zależnych oraz umiejętności przeprowadzania wywiadu lekarskiego, elementów badania przedmiotowego oraz interpretacji wyników podstawowych badań dodatkowych.

Treści merytoryczne: cukrzyca. Otyłość. Zespół metaboliczny. Zaburzenia lipidowe. Choroby układu pokarmowego: choroby wątroby, choroby trzustki, choroby przewodu pokarmowego. Choroby układu sercowo-naczyniowego. Dna moczanowa. Osteoporoza. Niedożywienie. Pacjent z cukrzycą. Pacjent z otyłością i zespołem metabolicznym. Pacjent z chorobami przewodu pokarmowego. Pacjent z chorobą układu sercowo-naczyniowego. Pacjent z osteoporozą.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe terminy z zakresu chorób żywieniowo-zależnych; choroby żywieniowo-zależne; wpływ chorób na stan odżywienia człowieka oraz wpływ patologii stanu odżywienia na przebieg chorób; podaje przyczyny, objawy, wyniki badań dodatkowych oraz zasady leczenia jednostek chorobowych żywieniowo-zależnych.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad lekarski; przeprowadzić badanie przedmiotowe na poziomie podstawowym (ze szczególnym uwzględnieniem badania antropometrycznego); ocenić stan odżywienia pacjenta; rozpoznawać jednostki chorobowe żywieniowo-zależne na podstawie wywiadu, elementów badania przedmiotowego oraz wyników podstawowych badań dodatkowych; proponować leczenie żywieniowe.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania otwartości na potrzeby pacjenta, szczególnie pacjenta „trudnego”; wykazywania odpowiedzialności za zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

13.2. Dietetyka geriatryczna

Cel kształcenia: nabycie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu dietetyki geriatrycznej, najczęstszych błędów w żywieniu osób starszych, ich przyczyn, konsekwencji zdrowotnych oraz praktycznych możliwości ich zapobiegania.

Treści merytoryczne: starzenie się populacji – sytuacja demograficzna w Polsce i na świecie, ośrodki długowieczności, teorie starzenia. Fizjologia procesów starzenia się w aspekcie potrzeb żywieniowych. Zasady żywienia osób starszych i ich praktyczna realizacja. Najczęstsze błędy w żywieniu osób starszych, ich konsekwencje zdrowotne i możliwości zapobiegania. Specyfika badań sposobu żywienia osób starszych. Żywienie osób starszych z niedożywieniem, sarkopenią, zespołem słabości. Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych – choroba Alzheimera i Parkinsona. Aktywność ludzi w wieku podeszłym. Diety alternatywne w żywieniu osób starszych –

dieta DASH i śródziemnomorska. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych. Ocena wartości odżywczej jadłospisów osób starszych. Analiza źródeł wapnia w dietach osób starszych. Diagnoza błędów żywieniowych, ich przyczyn i konsekwencji zdrowotnych oraz opracowanie praktycznych zaleceń żywieniowych dla osób starszych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zmiany w organizmie związane z procesami starzenia w kontekście potrzeb żywieniowych; zasady żywienia osób starszych z uwzględnieniem dietoterapii chorób towarzyszących procesowi starzenia.

Umiejętności (potrafi): ocenić sposób żywienia, osób starszych i diagnozuje błędy w żywieniu osób, opracować założenia diety i praktyczne założenia dostosowane do indywidualnych potrzeb pacjenta w starszym wieku.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

13.3. Psychologia zaburzeń jedzenia z elementami psychodietetyki

Cel kształcenia: nabycie wiedzy z zakresu istoty, problemów, metod oceny zaburzeń jedzenia w obszarze psychologii żywienia oraz psychodietetyki w odniesieniu do klinicznego podłoża jednostki w świetle współczesnych badań.

Treści merytoryczne: psychologia jedzenia i zaburzeń odżywiania. Klasyfikacja i diagnoza typowych oraz atypowych zaburzeń odżywiania oraz jedzenia. Klasyfikacja i diagnoza zaburzeń odżywiania w okresie rozwojowym od 0 do 3 roku życia. Zniekształcenia obrazu ja cielesnego w odniesieniu do zaburzeń odżywiania. Rola systemu rodzinnego w tworzeniu zaburzeń odżywiania. Neurofizjologiczne podłoże zaburzeń odżywiania. Rola psychodietetyka w procesie leczenia zaburzeń odżywiania oraz jedzenia. Powikłania psychiczne oraz somatyczne w trakcie oraz po wyleczeniu zaburzeń odżywiania. Podejście komunikacyjne oraz terapeutyczne w relacji z pacjentem oraz systemem rodzinnym. Uwarunkowania osobowościowe oraz organiczne, jako ryzyko zaburzeń odżywiania. Choroby somatyczne wpływające na metabolizm pacjenta. Podłoże neurofizjologiczne atypowych zaburzeń odżywiania. Zaburzenia karmienia w wymiarze organicznym, osobowościowym oraz relacyjnym. Otyłość w wymiarze psychicznym oraz somatycznym. Choroby cywilizacyjne sprzyjające zaburzeniom jedzenia. Etapy relacji psychodietetycznej w oparciu o proces terapeutyczny. Wymiary współpracy psychodietetyka z lekarzem oraz psychologiem. Studium przypadku wybranych jednostek chorobowych w odniesieniu do zaburzeń jedzenia i odżywiania.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady racjonalnego żywienia oraz konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego odżywiania, w szczególności stosowania niezbilansowanej diety, długotrwałego głodowania czy objadania się.

Umiejętności (potrafi): rozpoznawać choroby dietozależne i ustalić zasady postępowania dietetycznego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

13.4. Współczesne trendy w dietoterapii

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat przyszłościowych kierunków w zapobieganiu i leczeniu dietetycznym przewlekłych chorób niezakaźnych oraz umiejętności planowania dietoterapii z wykorzystaniem nowych kierunków poszukiwań badawczych i rozwiązań w odniesieniu do aktualnych problemów dietoterapii różnych stanów chorobowych

Treści merytoryczne: żywność, żywienie a zdrowie. Personalizowane żywienie: realistyczna perspektywa? Programowanie metaboliczne – kiedy zaczyna się zdrowie? Uwarunkowania behawioralne zachowań żywieniowych. Aktywność fizyczna a zdrowie. Diety alternatywne – możliwości i kontrowersje. Suplementacja diety i wzbogacanie żywności jako instrument optymalizacji sposobu żywienia człowieka – ograniczenia i możliwości. Zapoznanie z metodami pozwalającymi na przeprowadzenie rozpoznania wywiadu - ocena psychologiczna behawioralnych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Zapoznanie z metodami określania poziomu aktywności fizycznej na poziomie osoby indywidualnej i populacji.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): poglądy nauki z różnych dziedzin związanych z żywnością, żywieniem i zdrowiem w odniesieniu do możliwości wykorzystania w dietoterapii różnych stanów chorobowych; aktualne żywieniowe i pozażywieniowe badania interwencyjne ich możliwości oraz ograniczenia wykorzystania w dietoterapii chorób; zagrożenia żywieniowe wynikające ze stosowania niebilansowanych dietoterapii alternatywnych.

Umiejętności (potrafi): kompleksowo interaktywnie spojrzeć na zagadnienia jakości żywienia, bezpieczeństwa żywności oraz zdrowia; przewidzieć przyszłościowe kierunki rozwoju dietoterapii w różnych stanach chorobowych; zaplanować i skorzystać z nowych kierunków poszukiwań badawczych i rozwiązań w odniesieniu do aktualnych problemów dietoterapii różnych stanów chorobowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania kreatywnej postawy w opracowywaniu projektów żywieniowych, współpracy w grupie przy sporządzaniu sprawozdań, uświadamiania sobie roli udziału grupy ludzi w skuteczności diety terapii; rozumienia konieczności multidyscyplinarnego podejścia naukowego w skuteczności diety terapii; dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uczenia się przez całe życie

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

14. Dietetyka pediatryczna

Cel kształcenia: nabycie podstawowych wiadomości dotyczących prawidłowego żywienia kobiet w okresie ciąży w aspekcie programowania metabolicznego, zapoznanie z zasadami żywienia dzieci zdrowych oraz dietoterapii w wybranych chorobach wieku rozwojowego.

Treści merytoryczne: żywienie: kobiety ciężarnej w przebiegu ciąży i stanu zdrowia dziecka i korzyści zdrowotne karmienia piersią, dzieci w cukrzycy, w biegunce ostrej i przewlekłej u dzieci, w alergiach pokarmowych. Diety hipoantygenuowe i eliminacyjne. Postępowanie dietetyczne wobec dzieci z chorobami wątroby i dróg żółciowych. Zasady żywienia dziecka: z refluksem żołądkowo – przełykowym, dzieci w okresie ostrym i przewlekłym choroby trzewnej, w nieswoistych stanach zapalnych jelit u dzieci i młodzieży, dziecka chorego na mukowiscydozę, dzieci z chorobami neurologicznymi, dzieci z brakiem apetytu i wymiotami. Rola diety ketogennej, w leczeniu fenyloketonurii i galaktozemii. Planowanie posiłków dla niemowląt zdrowych oraz z alergią pokarmową. Metodyka planowania diety indywidualnej eliminacyjnej dla starszego dziecka na przykładzie choroby trzewnej. Zaparcia stolca – postępowanie dietetyczne Postępowanie dietetyczne u dziecka z krzywicą, tężyczką. Niedobory witamin, niedokrwistość u dzieci – postępowanie żywieniowe. Żywienie dzieci z Przewlekłą Chorobą Nerek. Wykorzystanie technik informatycznych w optymalizacji żywienia. Postępowanie dietetyczne w chorobach serca u dzieci. Enteropatia wysiękowa. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach zakaźnych i gorączkowych. Postępowanie dietetyczne u dzieci po zabiegach chirurgicznych. Niebezpieczeństwa związane ze stosowaniem w żywieniu dzieci „modnych diet” i suplementów dietetycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): żywieniowe prognostyczne czynniki stanu zdrowia dziecka i ich projekcje w różnych okresach życia oraz żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych; aktualne trendy w dietoterapii dzieci i kierunkach badań naukowych na podstawie bieżącego śledzenia ich zmian.

Umiejętności (potrafi): zaproponować dietoterapię odpowiednią do stanu zdrowia dziecka i komponować jadłospisy dla dzieci w wybranych stanach chorobowych; monitorować postępy dietoterapii i krytycznie oceniać jej przebieg; wyjaśnić zalety i zagrożenia stosowania różnych dietoterapii; promować zalecenia profilaktyki żywieniowej i rekomendacje żywieniowe stosowane w różnych chorobach wieku dziecięcego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania kreatywności w planowaniu dietoterapii w wybranych chorobach wieku dziecięcego; bycia zorientowanym na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

15. Metodologia oceny sposobu żywienia

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat metod oceny sposobu żywienia i ich zastosowania w badaniach żywieniowych, ich organizacji, doboru próby, tworzenia i walidacji kwestionariuszy żywieniowych, interpretacji wyników oraz podstawowych umiejętności doboru metod oceny sposobu żywienia stosownie do celu badania ich opracowania i interpretacji wyników badań żywieniowych.

Treści merytoryczne: metody oceny sposobu żywienia. Budowa kwestionariusza wywiadu spożycia żywności. Walidacja kwestionariuszy wywiadu spożycia żywności. Projektowanie badań żywieniowych i interpretacja wyników. Metoda bilansów żywności i metoda badania budżetów gospodarstw domowych. Metoda wywiadu 24 godzinnego. Metoda bieżącego notowania. Ocena niedoszacowania wartości energetycznej wywiadów żywieniowych. Opracowanie wyników badań żywieniowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody oceny sposobu żywienia, ich zalety i ograniczenia oraz zastosowanie; zasady budowy kwestionariuszy żywieniowych i typowe błędy w ich konstrukcji; rodzaje badań żywieniowych i ich zastosowanie w epidemiologii żywieniowej.

Umiejętności (potrafi): dobrać metodę oceny sposobu żywienia stosownie do celu badań oraz ją zastosować, opracować wyniki i je zinterpretować; wykazywać podstawowe umiejętności budowania i walidacji kwestionariusza żywieniowego, opracowania jego wyników i interpretacji.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): organizowania podziału pracy w zespole, współpracy z kolegami z zespołu przy sporządzaniu sprawozdania i świadomej oceny wkładu własnej pracy.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

16. Poradnictwo dietetyczne

Cel kształcenia: nabycie wiedzy w zakresie udzielania porad dietetycznych, planowania żywienia pacjentów w różnych okresach rozwoju chorób: układu kostno-stawowego, układu pokarmowego, w niedokrwistości, tarczycy, depresji oraz nabycie umiejętności rozpoznawania, błędów żywieniowych, leczenia dietetycznego, planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych; opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta.

Treści merytoryczne: rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Model poradnictwa dietetycznego. Żywność w chorobach układu kostno-stawowego, w niedokrwistości, w wybranych chorobach układu pokarmowego, w chorobach tarczycy w depresji. Indywidualna prezentacja modelu poradnictwa dietetycznego na forum grupy. Przeprowadzenie porady dietetycznej dla pacjenta ze wskazaną jednostką chorobową z uwzględnieniem wywiadu żywieniowego. Interpretacja błędów żywieniowych popełnianych przez pacjenta oraz wyjaśnienie zastosowanej dietoterapii w leczeniu choroby. Opracowanie indywidualnych zaleceń dietetycznych dla pacjenta. Model poradnictwa dietetycznego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady prowadzenia kompleksowej porady dietetycznej pacjenta; zastosowanie dietoterapii w leczeniu wybranych chorób.

Umiejętności (potrafi): ocenić sposób żywienia, wskazywać błędy w odżywianiu i przewidywać ich skutki dla zdrowia; ocenić metodami antropometrycznymi stan odżywienia pacjenta; opracować

zalecenia dietetyczne dla pacjenta stosownie do indywidualnych potrzeb i możliwości; zaplanować dietoterapię i dobrać produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedniego określenia priorytetów diety leczniczej i wykazywania kreatywności w jej planowaniu; zorientowania na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

17. Seminarium dyplomowe

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności analizy wyników badań i ich interpretacji oraz tworzenia pracy dyplomowej atrakcyjnej merytorycznie, wizualnie i poprawnej językowo. Rozwijanie umiejętności prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz poszanowania praw ich twórców. Rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik edycji tekstu i graficznej prezentacji.

Treści merytoryczne: cele i zadania oraz zasady pisania pracy dyplomowej. Zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach informacji naukowej związanej z tematem pracy dyplomowej. Poszukiwanie wiarygodnej informacji naukowej. Analiza specjalistycznych tekstów naukowych pod względem formalnym i merytorycznym. Prezentowanie wyników badań z zakresu dietetyki i zdrowia publicznego z wykorzystaniem komputerowych technik edycji tekstu i graficznej prezentacji.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady pisania pracy dyplomowej w nauce oraz stosowania prawa autorskiego; wyszukiwanie w dostępnych źródłach informacji naukowych z zakresu dietetyki i zdrowia publicznego.

Umiejętności (potrafi): wyszukiwać w dostępnych źródłach naukowych, w tym obcojęzycznych, informacje związane z tematem pracy dyplomowej; twórczo analizować i interpretować wyniki badań innych autorów; opracować wyniki badań innych autorów lub własnych w formie raportu pisemnego; opracować i prezentować z użyciem komputerowych technik edycji tekstu i graficznej prezentacji wyniki badań innych autorów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie; postępowania zgodnie z zasadami etyki w zakresie poszanowania praw autorskich.

Forma prowadzenia zajęć: seminaria.

18. Edukacja żywieniowa

Cel kształcenia: nabycie wiedzy w zakresie edukacji żywieniowej jej miejsca w obrębie edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia oraz umiejętności tworzenia scenariuszy zajęć z zakresu edukacji żywieniowej z wykorzystaniem zróżnicowanych metod, w tym aktywizujących; wyrobienie kompetencji edukatora żywieniowego.

Treści merytoryczne: edukacja żywieniowa jako element edukacji zdrowotnej. Kompetencje i rola edukatora żywieniowego. Psychospołeczne podstawy zachowań żywieniowych jako baza edukacji żywieniowej. Metodyka edukacji żywieniowej. Przegląd aktywnych metod i środków dydaktycznych stosowanych w edukacji żywieniowej. Przygotowanie do pracy ze zróżnicowanymi odbiorcami edukacji żywieniowej. Analiza obszarów wymagających interwencji. Projektowanie interwencji w zakresie edukacji żywieniowej. Procedura design w edukacji żywieniowej. Ćwiczenia praktyczne w zakresie wykorzystania metod aktywizujących w edukacji żywieniowej. Opracowanie konspektów zajęć dedykowanych różnym grupom ludności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcie edukacji żywieniowej i jej miejsce w edukacji zdrowotnej oraz promocji zdrowia; metody, techniki i narzędzia edukacji żywieniowej; psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych różnych grup ludności.

Umiejętności (potrafi): stosować metody, techniki i środki służące edukacji żywieniowej; planować i realizować projekty w zakresie edukacji żywieniowej, a także oceniać ich efekty.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy w zespole tworząc projekty edukacji żywieniowej; uczestniczenia w dyskusji, prezentując przy tym autorefleksję na temat własnych kompetencji; dostrzegania potrzeby rozwoju.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria, ćwiczenia.

19. Egzamin dyplomowy i obrona pracy dyplomowej

Cel kształcenia: przygotowanie do egzaminu dyplomowego obejmującego weryfikację osiągniętych efektów uczenia się objętych programem studiów. Przygotowanie do obrony pracy dyplomowej.

Treści merytoryczne: przygotowanie do egzaminu dyplomowego i pracy dyplomowej, celem weryfikacji wiedzy umiejętności i kompetencji zdobytej w całym okresie studiów.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawy teoretyczne i praktyczne związane ze studiowanym kierunkiem w zakresie niezbędnym do uzyskania pozytywnego wyniku z egzaminu dyplomowego i wykonywania zawodu dietetyka; niezbędne zagadnienia w obszarze własnej pracy dyplomowej.

Umiejętności (potrafi): wykazać się kluczowymi umiejętnościami w zakresie dietetyki; zaprezentować merytoryczne podstawy pracy dyplomowej, metody badań, wyniki oraz wziąć udział w dyskusji.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomego i profesjonalnego przyjmowania roli zawodowej; prezentowania wyników własnej działalności naukowej oraz własnych przemyśleń.

Forma prowadzenia zajęć: praca dyplomowa.

20. Pracownia dyplomowa

Cel kształcenia: dokonanie przeglądu piśmiennictwa, wykonanie badań, opracowanie i złożenie pracy dyplomowej.

Treści merytoryczne: układ pracy dyplomowej. Zasady poszukiwania źródeł podczas pisania pracy dyplomowej. Zasady wyciągania wniosków i dyskusji naukowej oraz korzystania ze źródeł naukowych. Sposoby przedstawiania wyników badań.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): założenia teoretyczne pracy dyplomowej; metody badań naukowych; zasady przygotowania pracy dyplomowej.

Umiejętności (potrafi): dokonać przeglądu piśmiennictwa i umiejętnie dobrać źródła do pracy dyplomowej; zaplanować badania i je przeprowadzić; zaprezentować wyniki swoich działań i własne przemyślenia oraz poglądy naukowe; napisać pracę dyplomową zgodnie z wymaganiami.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): samodzielnego napisania pracy dyplomowej, zgodnie z zasadami etyki akademickiej; opierania się na faktach naukowych w rozwiązywaniu problemów badawczych; rozumienia potrzeby samokształcenia i rozwoju zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

21. Żywnienie krytycznie chorych

Cel kształcenia: nabycie wiedzy dotyczącej żywienia krytycznie chorych oraz umiejętności oceny stanu ich odżywienia.

Treści merytoryczne: Ogólne zasady leczenia chorych w stanach krytycznych. Niedożywienie – definicja, rodzaje, postaci, konsekwencje. Anoreksja nerwowa jako odrębny problem medyczny. Leczenie żywieniowe jako element całościowego postępowania terapeutycznego w oddziale intensywnej terapii. Metody oceny niedożywienia i efektywności terapii żywieniowej u krytycznie chorych. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej. Ocena stanu odżywienia i badań laboratoryjnych u krytycznie chorych. Żywnienie – skład diety. Sposoby doboru drogi żywienia. Wyliczenie zapotrzebowania na substancje odżywcze i obliczanie proporcji podstawowych składników żywieniowych. Żywnienie – sposoby podawania: droga naturalną, pozajelitowe. Żywnienie pozajelitowe u chorych na cukrzycę. Obliczanie zapotrzebowania na tłuszcze u krytycznie chorych.

Obliczanie zapotrzebowania na aminokwasy u krytycznie chorych. Obliczanie zapotrzebowania na białka u krytycznie chorych. Ocena zaburzeń metabolicznych u chorych z urazami wielonarządowymi oraz z posocznicą i rozpoznaną chorobą nowotworową. Żywnienie chorych nieprzytomnych - ograniczenia leczenia żywieniowego u chorych z zaburzeniami świadomości - powikłania leczenia żywieniowego - ocena odruchów połykowych i obronnych. Żywnienie chorych z przeszkodami w przewodzie pokarmowym- - jednostki chorobowe powodujące konieczność wyłonięcia stomii - problemy pielęgnacyjne pacjenta - zaburzenia przyswajania pokarmów. Obliczanie zapotrzebowania na węglowodany i tłuszcze u krytycznie chorych. Ocena stanu odżywienia i badań laboratoryjnych u krytycznie chorych. Żywnienie – skład diety. Sposoby doboru drogi żywienia. Wyliczanie zapotrzebowania na substancje odżywcze i obliczanie proporcji podstawowych składników żywieniowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): hormonalne regulatory metabolizmu; ogólne zasady leczenia chorych w stanach krytycznych; stany niedożywienia oraz ich rodzaje i konsekwencje; rodzaje otyłości i jej konsekwencje; techniki leczenia żywieniowego; zaburzenia wodno-elektrolitowe; zasady leczenia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych.

Umiejętności (potrafi): oceniać stan odżywienia pacjenta; analizować wybrane wyniki badań laboratoryjnych; wybierać sposoby żywienia; obliczać zapotrzebowanie na tłuszcze, aminokwasy i białka; oceniać zaburzenia metaboliczne u chorych, z uwzględnieniem urazów wielonarządowych, z posocznicą oraz nowotworami.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania otwartości na potrzeby pacjenta; wykazywania odpowiedzialności za zdrowie pacjenta; uświadamiania sobie potrzeby dokształcania i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

IV. PRAKTYKA ZAWODOWA

1. Praktyka w szpitalnym dziale żywienia

Cel kształcenia: zapoznanie z organizacją pracy i żywienia w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitali, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.

Treści merytoryczne: poznanie struktury organizacyjnej szpitala. Poznanie struktury organizacyjnej Szpitalnego Działu Żywnienia lub organizacji/dostawy posiłków w szpitalu (zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział). Najważniejsze procedury/elementy dokumentacji jednostki w zakresie żywienia pacjentów. System kontroli i zarządzania jakością w danej jednostce. Poznanie organizacji oddziałów szpitalnych, poznanie organizacji żywienia na terenie szpitala/kliniki, organizacją dnia w szpitalu z uwzględnieniem czasu podawania posiłków. Poznanie rodzajów diet stosowanych w szpitalu. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji szpitalnej w zakresie żywienia w oddziałach klinicznych poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym. Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych. Udział w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego dot. zakresu żywienia, w tym: w odprawach pielęgnarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń dietetyczno-terapeutycznych. Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych. Poznanie zasad i sposobu układania i planowania diety pacjenta oraz ustalanie zapotrzebowania kalorycznego oraz zapotrzebowanie na substancje odżywcze dla osób w różnym wieku, dla osób zdrowych oraz dla osób leczących się na różne choroby oraz dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi (np. kobieta w ciąży). Udział w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych - poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. Opieka nad chorym hospitalizowanym - pomoc w karmieniu, pomoc w karmieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę. Bierny

oraz czynny udział podczas opracowywania diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji. Rozpoznanie i rozwiązywanie problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania przewidzianych zadań. Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego, a także w szkoleniach propagujących zdrowy styl żywienia. Poznanie schematów przygotowywania żywienia przez ewentualną firmę zewnętrzną realizującą zlecenie szpitala oraz ze schematami logistyki.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): organizację pracy i żywienia w szpitalu; rodzaje usług w zakresie żywienia pacjentów; rodzaje stosowanych diet; zasady prowadzenia dokumentacji i przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz procedury obowiązujące w placówce, szczególnie związane z organizacją żywienia; metody oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia pacjentów; zasady układania diet, planowania i realizacji żywienia szpitalnego.

Umiejętności (potrafi): pod nadzorem opiekuna planować postępowanie dietetyczne, układać jadłospisy dostosowane do potrzeb pacjentów; pod nadzorem opiekuna oceniać stan zdrowia i stan odżywienia pacjentów; prowadzić niezbędną dokumentację; pomagać w czynnościach związanych z karmieniem pacjentów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej; zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

2. Praktyka w domu opieki społecznej

Cel kształcenia: zapoznanie z organizacją pracy i żywienia w Domu Opieki Społecznej, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.

Treści merytoryczne: poznanie zakresu działania i zasad organizacji Domu Opieki Społecznej. Zapoznanie się z profilem pacjentów przebywających w Domu Opieki Społecznej. Zapoznanie się z organizacją żywienia w Domu Opieki Społecznej (zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, firma zewnętrzna). Poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny żywności. Zapoznanie z rodzajami stosowanych diet i ich wartością odżywczą. Zapoznanie z organizacją dnia, czasu pracy i podawania posiłków. Udział w karmieniu pacjentów. Poznanie najważniejszych elementów dokumentacji jednostki. Systemu kontroli i zarządzania jakością jednostki oraz obowiązujących w jednostce przepisów BHP, procedur i przepisów sanitarno-epidemiologicznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): organizację pracy i żywienia w DPS; rodzaje stosowanych diet; zasady prowadzenia dokumentacji i przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz procedury obowiązujące w placówce, szczególnie związane z organizacją żywienia; zasady układania diet, planowania i realizacji żywienia w DPS.

Umiejętności (potrafi): pod nadzorem opiekuna planować postępowanie dietetyczne, układać jadłospisy dostosowane do potrzeb mieszkańców DPS; pod nadzorem opiekuna oceniać stan zdrowia i stan odżywienia pacjentów; prowadzić niezbędną dokumentację; pomagać w czynnościach związanych z żywieniem/karmieniem.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej; zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie; aktywnego

uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

3. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu

Cel kształcenia: zapoznanie z organizacją żywienia w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów. Zaznajomienie się z rodzajami stosowanych diet oraz z profilem pacjentów w poradni dietetycznej i stosowanym poradnictwem.

Treści merytoryczne: poznanie struktury organizacyjnej poradni dietetycznej, poradni przyszpitalnej, szpitala. Zapoznanie z: charakterem i funkcją jednostki organizacyjnej, w której odbywa się praktyka, przepisami BHP w szpitalu i poradni dietetycznej, stanowiskiem pracy i zakresem obowiązków. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital). Zapoznanie ze strukturą, aktami prawnymi i dokumentacją prowadzoną w danej jednostce. Rozpoznanie i rozwiązywanie problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania przewidzianych zadań. Zapoznanie ze stanowiskiem pracy i zakresem obowiązków. Poznanie metod oceny stanu odżywienia dziecka zdrowego, zdrowej osoby dorosłej w różnym wieku. Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych. Zdobywanie praktycznych umiejętności związanych z układaniem diet uwzględniających wybrane choroby oraz diet stosownych do wieku i stanu zdrowia pacjenta. Tworzenie schematów żywienia w oparciu o zapotrzebowanie kaloryczne i odżywcze składniki spożywcze. Czynny udział w pracach poradni, asystowanie przy pracy samodzielnych pracowników oraz podejmowania działań własnych pod opieką opiekuna praktyki. Analiza diety szpitalnej w stołówce, na oddziałach. Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów, prowadzonych w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego, a także w szkoleniach propagujących zdrowy styl żywienia. Prowadzenie akcji edukacyjnej z zakresu promocji zdrowego stylu życia (zdrowa żywność i racjonalne odżywianie się). Zaznajomienie się z systemem kontroli i zarządzania jakością.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): organizację pracy i żywienia w szpitalu; rodzaje usług w zakresie żywienia pacjentów; rodzaje stosowanych diet; zasady prowadzenia dokumentacji i przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz procedury obowiązujące w placówce, szczególnie związane z organizacją żywienia; metody oceny sposobu żywienia, stanu zdrowia i stanu odżywienia pacjentów; zasady układania diet, planowania i realizacji żywienia szpitalnego; zasady poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej.

Umiejętności (potrafi): pod nadzorem opiekuna planować postępowanie dietetyczne, układać jadłospisy dostosowane do potrzeb pacjentów; pod nadzorem opiekuna oceniać sposób żywienia, stan zdrowia i stan odżywienia pacjentów; prowadzić niezbędną dokumentację; edukować w zakresie żywienia i zdrowego stylu życia oraz udzielać porad dietetycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej; zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; promowania zdrowego stylu życia.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

4. Praktyka w szpitalu dla dorosłych

Cel kształcenia: nabycie wiedzy i umiejętności na temat organizacji żywienia w szpitalu, rodzaju usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków hospitalizowanym pacjentom oraz umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania

posiłków, planowania żywienia i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.

Treści merytoryczne: poznanie struktury organizacyjnej szpitala/kliniki/oddziału dla dorosłych. Zapoznanie z charakterem i funkcją jednostki organizacyjnej, w której odbywa się praktyka. Zapoznanie się z przepisami BHP w szpitalu/klinice/oddziale. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w danej placówce. Zapoznanie ze strukturą, aktami prawnymi i dokumentacją prowadzoną w danej jednostce. Rozpoznanie i rozwiązywanie problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania przewidzianych zadań. Zapoznanie ze stanowiskiem pracy i zakresem obowiązków dietetyka w szpitalu/klinice/oddziale dla dorosłych. Wprowadzenie w bieżące zadania i programy realizowane przez jednostkę, w której jest odbywana praktyka. Poznanie metod oceny stanu odżywienia zdrowej osoby dorosłej w różnym wieku. Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych dla dorosłych. Zdobycie praktycznych umiejętności związanych z układaniem diet uwzględniających wybrane choroby oraz diet stosownych do wieku i stanu zdrowia pacjenta. Tworzenie schematów żywienia w oparciu o zapotrzebowanie kaloryczne i odżywcze składniki spożywcze. Układanie diety dostosowanej do stanu zdrowia osoby dorosłej ze szczególnym uwzględnieniem wieku, jak również zapotrzebowania kalorycznego i nawodnienia. Analiza diety szpitalnej w stołówce, na oddziałach. Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów, prowadzonych w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego, a także w szkoleniach propagujących zdrowy styl żywienia. Prowadzenie akcji edukacyjnej z zakresu promocji zdrowego stylu życia (zdrowa żywność i racjonalne odżywianie się). Zaznajomienie się z systemem kontroli i zarządzania jakością.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): organizację pracy i żywienia w szpitalu dla dorosłych, w tym ewidencjonowania i kalkulacji kosztów związanych z wyżywieniem pacjentów; rodzaje usług w zakresie żywienia pacjentów; zasady kontroli w zakresie przygotowania i wydawania posiłków; rodzaje stosowanych diet; zasady prowadzenia dokumentacji i przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz procedury obowiązujące w placówce, szczególnie związane z organizacją żywienia; metody oceny sposobu żywienia, stanu zdrowia i stanu odżywienia pacjentów; zasady układania diet, planowania i realizacji żywienia szpitalnego; zasady poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzać kontrolę w zakresie przygotowania i wydawania posiłków; planować postępowanie dietetyczne, układać jadłospisy dostosowane do potrzeb pacjentów dorosłych; tworzyć schematy żywienia osób dorosłych; oceniać sposób żywienia, stan zdrowia i stan odżywienia pacjentów; prowadzić niezbędną dokumentację; edukować w zakresie żywienia i zdrowego stylu życia oraz udzielać porad dietetycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej; zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; promowania zdrowego stylu życia.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

5. Praktyka w szpitalu dziecięcym

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat organizacji żywienia w szpitalu pediatrycznym w tym ewidencji artykułów spożywczych, kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków oraz umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków, planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta pediatrycznego jego rodziców /opiekuna.

Treści merytoryczne: zapoznanie z charakterem i funkcją jednostki organizacyjnej, w której odbywa się praktyka. Zapoznanie ze strukturą, dokumentacją prowadzoną w jednostce organizacyjnej. Zapoznanie w sposób praktyczny ze stanowiskiem pracy i zakresem obowiązków. Wprowadzenie w bieżące zadania i programy realizowane przez jednostkę, w której odbywa się praktyka. Zapoznanie z metodami pracy oraz włączenie w prace poprzez asystowanie w pracy wykonywanej przez samodzielnych pracowników oraz podejmowanie samodzielnych działań pod opieką opiekuna praktyki. Umożliwienie współdziałania/prowadzenia akcji edukacyjnej z zakresu promocji zdrowia (zdrowa żywność, zasady racjonalnego żywienia). Zdobywanie umiejętności przeprowadzenia wywiadu żywieniowego oraz pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała oraz samodzielnego przygotowania planów żywienia, jadłospisów, wskazówek i zaleceń w przypadku danej jednostki chorobowej u dziecka.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): organizację pracy i żywienia w szpitalu dla dzieci, w tym ewidencjonowania i kalkulacji kosztów związanych z wyżywieniem pacjentów; rodzaje usług w zakresie żywienia pacjentów; zasady kontroli w zakresie przygotowania i wydawania posiłków; rodzaje stosowanych diet; zasady prowadzenia dokumentacji i przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz procedury obowiązujące w placówce, szczególnie związane z organizacją żywienia; metody oceny sposobu żywienia, stanu zdrowia i stanu odżywienia pacjentów pediatrycznych; zasady układania diet, planowania i realizacji żywienia szpitalnego; zasady poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej dzieci i ich opiekunów/rodziców.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzać kontrolę w zakresie przygotowania i wydawania posiłków; planować postępowanie dietetyczne, układać jadłospisy dostosowane do potrzeb pacjentów pediatrycznych; tworzyć schematy żywienia dzieci; oceniać sposób żywienia, stan zdrowia i stan odżywienia pacjentów pediatrycznych; prowadzić niezbędną dokumentację; edukować w zakresie żywienia i zdrowego stylu życia oraz udzielać porad dietetycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej; zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; promowania zdrowego stylu życia.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

6. Praktyka z technologii potraw

Cel kształcenia: poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni własnej obiektu oraz firmy cateringowej, zasobów technicznych kuchni i procesów technologicznych sporządzania potraw dietetycznych oraz nabycie umiejętności przeprowadzania wybranych operacji jednostkowych stosowanych w produkcji potraw dietetycznych.

Treści merytoryczne: poznanie zakresu działalności zakładu gastronomicznego, organizacją i funkcjami poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, asortymentem i składem sporządzanych potraw w zakładzie gastronomicznym, zaopatrzeniem w surowce (organizacja zakupu surowców, transport, magazynowanie), wyposażeniem technicznym (maszyny, urządzenia, sprzęt) w poszczególnych pomieszczeniach. Poznanie technologii przygotowania wybranych potraw. Zasady bezpieczeństwa i higieny w produkcji żywności/potraw oraz systemy zapewniania jakości żywności oraz z systemem i organizacją wydawania posiłków (obsługa konsumentów). Poznanie procedur mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń w zakładzie gastronomicznym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady organizacji pracy i strukturę funkcjonalną zakładu gastronomicznego; wyposażenie i technologie sporządzania potraw; zasady mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń; zasady bezpieczeństwa i higieny w produkcji żywności/potraw oraz systemy zapewniania jakości żywności; organizację wydawania posiłków.

Umiejętności (potrafi): wykonywać operacje jednostkowe w produkcji potraw dietetycznych; dobierać odpowiednie techniki obróbki kulinarnej; obsługiwać wyposażenie zakładu gastronomicznego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny; komunikować się i współpracować w zespole podczas wykonywania zadań w zakresie sporządzania potraw.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej; zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

7. Praktyka w poradni gastroenterologicznej i poradni chorób metabolicznych

Cel kształcenia: nabycie wiedzy i umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta z chorobami metabolicznymi oraz chorobami układu pokarmowego.

Treści merytoryczne: zapoznanie z charakterem i funkcją jednostki organizacyjnej, w której odbywa się praktyka. Zapoznanie ze strukturą, dokumentacją prowadzoną w jednostce organizacyjnej oraz zasadami BHP, stanowiskiem pracy i zakresem obowiązków. Wprowadzenie w bieżące zadania i programy realizowane przez jednostkę, w której odbywa się praktyka. Poznanie metod pracy oraz włączenie w prace poprzez asystowanie pracownikom oraz podejmowanie samodzielnych działań w zakresie dietoterapii pacjentów poradni gastroenterologicznych i chorób metabolicznych pod opieką opiekuna praktyki. Udział w prowadzeniu akcji edukacyjnej z zakresu promocji zdrowia (zdrowa żywność, zasady racjonalnego żywienia). Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz dokonywanie pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała. Samodzielne przygotowanie planów żywienia, jadłospisów, wskazówek i zaleceń dla pacjentów z zaburzeniami gastroenterologicznymi oraz metabolicznymi.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): organizację, charakterystykę pracy i funkcje poradni; zasady prowadzenia dokumentacji i przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz procedury obowiązujące w placówce; metody oceny sposobu żywienia, stanu zdrowia i stanu odżywienia pacjentów poradni; zasady planowania żywienia, dobierania diet, układania jadłospisów w przypadku schorzeń gastroenterologicznych i metabolicznych; zasady poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej pacjentów poradni.

Umiejętności (potrafi): planować postępowanie dietetyczne, układać jadłospisy dostosowane do potrzeb pacjentów poradni gastroenterologicznej i chorób metabolicznych; tworzyć schematy żywienia pacjentów; oceniać sposób żywienia, stan zdrowia i stan odżywienia pacjentów poradni; prowadzić niezbędną dokumentację; edukować w zakresie żywienia i zdrowego stylu życia oraz udzielać porad dietetycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej; zwracania uwagi na potrzeby pacjenta oraz wykazywania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie; uświadamiania sobie potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie; aktywnego uczestniczenia w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii; uświadamiania sobie własnych ograniczeń i zwracania się do ekspertów; promowania zdrowego stylu życia.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

V. INNE

1. Etykieta

Cel kształcenia: zapoznanie z wybranymi zagadnieniami dotyczącymi zasad savoir-vivre'u. Wprowadzenie elementów etykiety codziennej, akademickiej oraz biznesowej.

Treści merytoryczne: podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre'u w życiu codziennym - zwroty grzecznościowe, powitania, podstawowe zasady etykiety oraz precedencji w miejscach

publicznych. Etykieta uniwersytecka - precedencja, tytułowanie, zasady korespondencji służbowej. Elementy etykiety biznesowej - dostosowanie ubioru do okoliczności, zasady przedstawiania, przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe zasady rządzące interpersonalnymi relacjami w życiu prywatnym oraz relacjach zawodowych.

Umiejętności (potrafi): komunikować się w sposób spełniający wymagania norm językowych; stosować zasady etykiety i kurtuazji w życiu społecznym i zawodowym współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): dostrzegania wagi zasad etykiety w relacjach interpersonalnych. reprezentowania postawy otwartej wobec odmiennych zjawisk, przekonań i sądów oraz zachowania otwartości na poglądy innych ludzi; rozumienia potrzeby ciągłego dokształcania się.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

2. Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Cel kształcenia: przekazanie podstawowych wiadomości na temat ogólnych zasad postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń, okoliczności i przyczyn wypadków studentów, zasad udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku, jak również wskazanie potencjalnych zagrożeń, z jakimi mogą zetknąć się studenci.

Treści merytoryczne: regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Obowiązujące ustawy, rozporządzenia w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia. Identyfikacja, analiza i ocena zagrożeń dla życia i zdrowia na poszczególnych dyscyplinach (czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe). Analiza okoliczności i przyczyn wypadków studentów: omówienie przyczyn wypadków. Ogólne zasady postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń (np. pożaru). Zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku — apteczka pierwszej pomocy. Posługiwanie się różnymi typami gaśnic. Zapobieganie zaccadzeniu. Przestrzeganie reżimu sanitarnego w czasie pandemii.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): ogólne zasady postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń; okoliczności i przyczyny wypadków; zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku.

Umiejętności (potrafi): postępować z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia; posługiwać się środkami ochrony indywidualnej i środkami ratunkowymi, w tym udzielać pierwszej pomocy; posługiwać się różnymi gaśnicami; zapobiegać zaccadzeniu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowywania ostrożności w postępowaniu z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia; dbania o przestrzeganie zasad BHP przez siebie i swoich kolegów oraz wykazywania odpowiedzialności za bezpieczeństwo i higienę pracy w swoim otoczeniu; angażowania się w podejmowanie czynności ratunkowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

3. Ergonomia

Cel kształcenia: przybliżenie podstawowych zagadnień związanych z ergonomią rozumianą w sensie interdyscyplinarnym. Uświadamianie zagrożeń i problemów (także zdrowotnych), związanych z niewłaściwymi rozwiązaniami ergonomicznymi na stanowiskach pracy zawodowej oraz w życiu pozazawodowym, a także korzyści wynikających z prawidłowych działań w tym zakresie.

Treści merytoryczne: ergonomia - podstawowe pojęcia i definicje. Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna. Główne nurty w ergonomii: ergonomia stanowiska pracy (wysiłek fizyczny na stanowisku pracy, wysiłek psychiczny na stanowisku pracy, dostosowanie antropometryczne stanowiska pracy, materialne środowisko pracy), ergonomia produktu - inżynieria ergonomiczna jakości, ergonomia dla osób starszych i niepełnosprawnych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia związane z ergonomią, ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii stanowiska pracy; problemy i zagrożenia wynikające z niewłaściwych rozwiązań ergonomicznych.

Umiejętności (potrafi): ocenić (w zakresie podstawowym) warunki pracy zawodowej ze względu na problemy ergonomiczne; ocenić i zweryfikować nieprawidłowości ergonomicznych podczas aktywności pozazawodowej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): reagowania na zagrożenia wynikające z wadliwych rozwiązań i nieprawidłowości w zakresie jakości ergonomicznej; reagowania na potrzeby osób z niepełnosprawnościami (w kontekście ergonomicznym).

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

4. Ochrona własności intelektualnej

Cel kształcenia: zapoznanie z elementarnymi zasadami, pojęciami oraz procedurami prawa ochrony intelektualnej.

Treści merytoryczne: pojęcie własności intelektualnej. Przedmiot prawa własności intelektualnej. Podmioty prawa własności intelektualnej. Treść prawa własności intelektualnej - prawa autorskie i pokrewne. Ograniczenia praw autorskich. Licencje ustawowe i umowne. Dozwolony użytek osobisty i publiczny utworów. Naruszenia praw autorskich (plagiat i piractwo intelektualne).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): ustawowy aparat pojęciowy, związany z ochroną prawną własności intelektualnej; pola eksploatacji utworów i tryby ich użytku.

Umiejętności (potrafi): identyfikować oraz dokonać implementacji dozwolonych pól eksploatacji utworów w toku analizy krytycznej oraz działalności naukowej w środowisku akademickim.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomego korzystania z ustawowych pól eksploatacji utworów w środowisku akademickim oraz życiu prywatnym.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

**PLAN STUDIÓW
KIERUNKU DIETETYKA**

Obowiązuje od cyklu: 2023 Z

Poziom studiów: pierwszego stopnia - licencjackie

Profil kształcenia: praktyczny

Forma studiów: stacjonarne

Liczba semestrów: 6

Dziedzina/y nauki/dyscyplina/y naukowa/e lub artystyczna/e: nauki medyczne i nauki o zdrowiu/ dyscypliny: nauki medyczne, nauki o zdrowiu

Rok studiów: 1, semestr: 1

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy I	I	2	2	zal. oc.	f	30	0	30	1	0	0
2	Psychologia ogólna	I	4	2	zal. oc.	o	60	30	30	2	0	0
3	Technologie informacyjne	I	2	2	zal. oc.	o	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			8	6	x	x	120	30	90	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6	x	x	90	0	90	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	2	x	x	30	0	30	1	0	0

II - PODSTAWOWYCH												
1	Anatomia człowieka*	I	5	3,3	egz.	o	60	20	40	4	0	0
2	Chemia żywności*	I	4	2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
3	Fizjologia człowieka*	I	6	4,2	egz.	o	100	30	70	4	0	0
4	Parazytologia	I	3	2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			18	11,5	x	x	265	95	170	14	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	11,5	x	x	170	0	170	14	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Organizacja pracy	I	3	2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			3	2	x	x	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2	x	x	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
VI – INNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1			29	19,5	x	x	430	140	290	20	0	0

Rok studiów: 1, semestr: 2

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy II	II	2	2	zal. oc.	f	30	0	30	1	0	0
2	Pierwsza pomoc	II	1	0,4	zal. oc.	o	35	20	15	2	0	0
3	Wychowanie fizyczne	II	0	0	zal. oc.	o	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			3	2,4	x	x	95	20	75	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,4	x	x	45	0	45	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	2	x	x	30	0	30	1	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Biochemia ogólna i żywności*	II	5	3	egz.	o	90	35	55	4	0	0
2	Przedmiot do wyboru 1	II	2	1,3	zal. oc.	f	30	10	20	2	0	0
3	Genetyka	II	3	2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			10	6,3	x	x	165	60	105	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6,3	x	x	105	0	105	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,3	x	x	30	10	20	2	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Podstawy towaroznawstwa żywności*	II	4	2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
2	Podstawy żywienia człowieka*	II	5	3	egz.	o	75	30	45	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			9	5	x	x	135	60	75	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5	x	x	75	0	75	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0

IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA													
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
V – PRAKTYKA													
1	Praktyka w szpitalnym dziale żywienia		II	5	5	zal. oc.	f	0	0	0	0	145	0
2	Praktyka w domu opieki społecznej		II	3	3	zal. oc.	f	0	0	0	0	100	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			8	8	x	x	0	0	0	0	245	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	8	x	x	0	0	0	0	245	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			8	8	x	x	0	0	0	0	245	0	
VI – INNE													
1	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		II	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
2	Etykieta		II	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			1	0	x	x	8	8	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2			31	21,7	x	x	403	148	255	19	245	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na I roku studiów			60	41,2	x	x	833	288	545	39	245	0	

Rok studiów: 2, semestr: 3

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy III	III	2	2	zal. oc.	f	30	0	30	1	0	0
2	Wychowanie fizyczne	III	0	0	zal. oc.	o	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	2	x	x	60	0	60	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	2	x	x	30	0	30	1	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Ekonomika w ochronie zdrowia	III	1,5	0,5	zal. oc.	o	30	20	10	2	0	0
2	Przedmiot do wyboru 2	III	2	0,7	zal. oc.	f	30	20	10	2	0	0
3	Mikrobiologia ogólna i żywności*	III	3	1,5	zal. oc.	o	40	20	20	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			6,5	2,7	x	x	100	60	40	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,7	x	x	40	0	40	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0,7	x	x	30	20	10	2	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Analiza i ocena jakości żywności	III	3	1	zal. oc.	o	45	30	15	2	0	0
2	Ogólna technologia żywności	III	3	2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
3	Podstawy technologii gastronomicznej	III	5	2,5	egz.	o	60	30	30	4	0	0
4	Profilaktyka żywieniowa*	III	3	2	egz.	o	45	15	30	4	0	0
5	Żywnienie człowieka*	III	5	2,5	egz.	o	60	30	30	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			19	10	x	x	255	120	135	16	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	10	x	x	135	0	135	16	0	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA										
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA										
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
VI – INNE										
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3	27,5	14,7	x	x	415	180	235	23	0	0

Rok studiów: 2, semestr: 4

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy IV	IV	2	2	egz.	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	2	x	x	30	0	30	1	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością*	IV	3	2	egz.	o	45	15	30	4	0	0
2	Kliniczny zarys chorób (choroby wewnętrzne) cz. 1*	IV	3	1,8	zal. oc.	o	50	20	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			6	3,8	x	x	95	35	60	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3,8	x	x	60	0	60	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	IV	3	1,2	zal. oc.	o	50	30	20	2	0	0
2	Podstawy dietetyki*	IV	6	3,9	egz.	o	85	30	55	4	0	0
3	Technologia produkcji potraw dietetycznych	IV	4	2,4	egz.	o	75	30	45	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			13	7,5	x	x	210	90	120	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	7,5	x	x	120	0	120	10	0	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA												
1	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	IV	6	6	zal. oc.	f	0	0	0	0	180	0
2	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	IV	5	5	zal. oc.	f	0	0	0	0	145	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			11	11	x	x	0	0	0	0	325	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	11	x	x	0	0	0	0	325	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			11	11	x	x	0	0	0	0	325	0
VI – INNE												
1	Ergonomia	IV	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
2	Ochrona własności intelektualnej	IV	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0,5	0	x	x	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 4			32,5	24,3	x	x	339	129	210	17	325	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na II roku studiów			60	39	x	x	754	309	445	40	325	0

Rok studiów: 3, semestr: 5

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Choroby wieku dziecięcego	V	1	0,6	zal. oc.	o	35	15	20	2	0	0
2	Diagnostyka laboratoryjna	V	1	0,6	zal. oc.	o	35	15	20	2	0	0
3	Etyka	V	0,5	0	zal. oc.	o	15	15	0	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2,5	1,2	x	x	85	45	40	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	40	0	40	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Przedmiot do wyboru 3	V	3	1,7	zal. oc.	f	45	20	25	2	0	0
2	Przedmiot do wyboru 4	V	3	1,2	zal. oc.	f	50	30	20	2	0	0
3	Przedmiot do wyboru 5	V	3	1,2	zal. oc.	f	50	30	20	2	0	0
4	Przedmiot do wyboru 6	V	3	1,2	zal. oc.	f	50	30	20	2	0	0
5	Dietetyka pediatryczna	V	2	0,8	egz.	o	50	30	20	4	0	0

6	Metodologia oceny sposobu żywienia*	V	2	1	zal. oc.	o	40	20	20	1	0	0
7	Poradnictwo dietetyczne*	V	3	1,8	egz.	o	50	20	30	2	0	0
8	Seminarium dyplomowe	V	1	1	zal. oc.	f	25	0	25	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			20	9,9	x	x	360	180	180	17	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	9,9	x	x	180	0	180	17	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			13	6,3	x	x	220	110	110	10	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA												
1	Praktyka w szpitalu dziecięcym	V	3	3	zal. oc.	f	0	0	0	0	100	0
2	Praktyka z technologii potraw	V	5	5	zal. oc.	f	0	0	0	0	145	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			8	8	x	x	0	0	0	0	245	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	8	x	x	0	0	0	0	245	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			8	8	x	x	0	0	0	0	245	0
VI – INNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 5			30,5	19,1	x	x	445	225	220	23	245	0

Rok studiów: 3, semestr: 6

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Alergie pokarmowe i skórne z uwzględnieniem podstaw immunologii	VI	2	1,2	zal. oc.	o	50	20	30	2	0	0
2	Choroby z interwencją chirurgiczną	VI	2	1,1	zal. oc.	o	35	15	20	2	0	0
3	Onkologia	VI	1	0,3	zal. oc.	o	15	10	5	2	0	0
4	Kliniczny zarys chorób (choroby wewnętrzne) cz. 2	VI	2	1,3	egz.	o	30	10	20	4	0	0
5	Prawo w ochronie zdrowia	VI	1,5	0,5	zal. oc.	o	30	20	10	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			8,5	4,4	x	x	160	75	85	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,4	x	x	85	0	85	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Edukacja żywieniowa	VI	2	1	zal. oc.	o	40	20	20	2	0	0
2	Egzamin dyplomowy i obrona pracy dyplomowej	VI	10	0	zal. oc.	o	0	0	0	0	0	150

3	Pracownia dyplomowa	VI	1	1	zal. oc.	O	20	0	20	2	0	0
4	Żywnienie krytycznie chorych	VI	3	1,4	zal. oc.	O	55	30	25	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			16	3,4	x	x	115	50	65	6	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3,4	x	x	65	0	65	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA												
1	Praktyka w poradni gastroenterologicznej i w poradni chorób metabolicznych	VI	5	5	zal. oc.	F	0	0	0	0	145	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			5	5	x	x	0	0	0	0	145	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5	x	x	0	0	0	0	145	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			5	5	x	x	0	0	0	0	145	0
VI – INNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 6			29,5	12,8	x	x	275	125	150	18	145	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na III roku studiów			60	31,9	x	x	720	350	370	41	390	150

*przedmiot sekwencyjny

V - PRAKTYKA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	32	32	0	0	0	0	960	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	32	0	0	0	0	960	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	32	32	0	0	0	0	960	0
VI - INNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	1,5	0	12	12	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0

I	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
Ogółem - plan studiów		180	100
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	148	82,22
2	z zakresu nauk podstawowych	51,5	28,61
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	112,1	62,28
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	11,5	6,39
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	57	31,67
6	wymiar praktyk	32	17,78
7	zajęcia z wychowania fizycznego	0	0
8	zajęcia z języka obcego	8	4,44
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	6,5	3,61
10	zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	112,1	62,28
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	---	---

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	Nauki medyczne	57
2	Nauki o zdrowiu	43
Ogółem		100

	Przedmiot do wyboru 1	Semestr
1	Podstawy socjologii	II
2	Informatyka w zarządzaniu	II
3	Biostatystyka	II
4	Histologia z embriologią	II

	Przedmiot do wyboru 2	Semestr
1	Ekonomia małych przedsiębiorstw	III
2	Psychologia kliniczna	III
3	Physiology and pathology of food intake	III

	Przedmiot do wyboru 3	Semestr
1	Dietoterapia zespołu metabolicznego	V
2	Dietoterapia otyłości	V
3	Żywnienie w warunkach ekstremalnych	V

Przedmiot do wyboru 4**		Semestr
1	Podstawy chorób dietozależnych	V
2	Dietetyka geriatryczna	V
3	Psychologia zaburzeń jedzenia z elementami psychodietetyki	V
4	Współczesne trendy w dietoterapii	V

Przedmiot do wyboru 5***		Semestr
1	Podstawy chorób dietozależnych	V
2	Dietetyka geriatryczna	V
3	Psychologia zaburzeń jedzenia z elementami psychodietetyki	V
4	Współczesne trendy w dietoterapii	V

Przedmiot do wyboru 6****		Semestr
1	Podstawy chorób dietozależnych	V
2	Dietetyka geriatryczna	V
3	Psychologia zaburzeń jedzenia z elementami psychodietetyki	V
4	Współczesne trendy w dietoterapii	V

** 1 przedmiot do wyboru z 4 przedmiotów

*** 1 przedmiot do wyboru z 3 pozostałych przedmiotów

**** 1 przedmiot do wyboru z 2 pozostałych przedmiotów